



Raffinierte Törtchen und prämierte Schokolade verkauft Konditormeister Ralf Mäser-Luksch in seinem Geschäft in der Theatinerstraße.

Fotos: Marcus Schiav

Ausgezeichnete Verführung

Weltbeste Schokolade und Arena-Torten in der Konditorei Mäser-Luksch

VON MARIA NIEDLINGER

Sie sieht ganz anders aus als die üblichen Tafeln in den Supermarkt-Begalen. Diese Schokolade hüllt sich vornehm in Gold- und Transparent-Folie, ist mit Wappen und Kronen geprägt und hat einen exotisch-verführerischen Namen: „Maracaibo Clasificado 85%“. Das heißt: Diese Köstlichkeit besteht zu 85 Prozent aus reiner Schokolade der Maracaibo-Bohne. Sie ist die weltbeste Schokolade – behaupten zumindest internationale Sterneköche – und verpassten der dunkelbraunen Kostlichkeit vor zwei Jahren die Gold-Medaille für die beste Schokolade der Welt.

Darauf ist Ralf Mäser-Luksch natürlich stolz, doch neben der weltbesten Schokolade verkauft der 37-jährige Konditormeister in seinem kleinen Geschäft in der Theatinerstraße „immer mehr hippe Sachen“. Er mischt rosa Pfeffer, Chili, Cayenne, Espresso oder Sanddorn in die Schokolade, verpackt sie in handelsbeschriftetes Papier und dekoriert sie sorgfältig – wie

seine zahlreichen Pralinen – im Regal. „Man kann nur noch mit Qualität bestehen“, sagt Mäser-Luksch. „Früher galt immer groß, dick, billig. Das will heutzutage keiner mehr.“

Deshalb ist er auch bei seiner Torten-Produktion auf Törtchen umgestiegen. „Wie in Frankreich“, bietet die Konditorei kleine, feine, runde Kuchen an, gefüllt oder belegt mit Obst, Baiser, Schokolade. „Wir haben sogar ein Grünes-

Spargel-Törtchen kreiert, das läuft ganz gut“, sagt Mäser-Luksch.

Diese süße Umtriebigkeit spülte der Konditorei zahlreiche prominente Auftraggeber in die Backstube. So bekam Mario Adorf zu seinem 75. Geburtstag eine dreistöckige, rosarote Torte ins Prinzregententheater geliefert, Schauspieler Jan Josef Liefers bestellte seine Hochzeitstorte bei Mäser-Luksch und Firmen

wie O2 und Allianz lassen ihre architektonischen Projekte an Zucker- und Marzipanmasse nachhaken. Außergewöhnlich: Eine Araberin bestellte kürzlich eine Hochzeitstorte – samt vergoldetem

Deiko-Paar für rund 3000 Euro. Diemass Braut und Gäste so gut geschmeckt haben, dass Mäser-Luksch ein Angebot von Dubai bekam, dorthin täglich frische Pralinen und Törtchen zu liefern.



Für einen Allianz-Vorstand angefertigt: Die Arena aus Marzipan, Teig und Zuckerguss.



Für O2: Ein Turm aus Tortenhöden und Zuckerkugeln.



Fürs Geburtstagskind: Mario Adorf nascht an seiner dreistöckigen Torte.

Kostenlos