

## IM RAUSCH DER SCHOKOLADE Die Törtchenmacher



Selbst das große Kino kommt nicht ohne sie aus, lässt Bridget Jones hemmungslos zugreifen und Juliette Binoche damit ein ganzes Dorf verführen: Schokolade. Sie ist die süße Sünde zwischendurch, hilft bei Liebeskummer und der zarte Schmelz auf unserem Gaumen ist an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen. Einer der uns verführt wie kein zweiter ist ein klitzekleiner Laden namens Mäser-Luksch.



Die Tür aus Messing hat viele Jahre hinter sich und drückt sich schwer auf, einer innerlichen Bewährungsprobe gleich „muss es denn jetzt wirklich Schokolade sein?“ Es muss, und so lässt sich kein Genießer abhalten, den Kalorien geschwängerten Raum zu betreten, angelockt von den sich wohlrig räkelnder Törtchen mit Erdbeerhäubchen oder Gold verzierten Spitzenkrönchen in der Auslage. Mäser-Luksch, das ist eine Philosophie für sich, denn die Inhaber Ralf Luksch und Sonja Mäser-Luksch haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Ihre Törtchen und Pralinen besitzen Kultstatus, gelten auf amerikanischen und japanischen Websites als Geheimtipp für Münchenbesucher und als Tortenkrönung jeder Promihochzeit. „Weil wir alles selbst und in Handarbeit fertigen, nur die besten Qualitäten und Zutaten verwenden, kreativ sind und – weil es uns sonst nirgendwo gibt. Wer uns will, der muss hierher kommen“,

freut sich Ralf Luksch, der seit 20 Jahren dem Konditorhandwerk verfallen ist und für sein Können weite Kreise von der Schweiz bis Frankreich zog. Zurück in München lernt er bei Kreuzkamm seine spätere Frau Sonja kennen und beide entschließen sich, mit ihren Kreationen die Welt zu erobern. Seit 2003 residieren sie – bescheiden klein zwar, aber immerhin – auf der Theatinerstraße. Bei der Schokolade verlässt sich Mäser-Luksch nur auf das feinste Grundprodukt, das fast klingt wie schwerer, guter Rotwein: die hauseigene Grand Cru Maracaibo Clasificado, im Oktober 2004 zur weltbesten Cuvertüre gekürt, hergestellt aus der raren Edelkakaobohne Criollo. Das ist ein Anspruch, der täglich neue Erfüllung sucht. Deshalb arbeiten Ralf Luksch und seine Frau auch unermüdlich an neuen Geschmacksrichtungen und schokoladenbraunen Traumereien. Bei den Törtchen setzen die beiden auf Fantasie und absolute Frische, kreieren immer wieder neue Verführungen, die sie oftmals aufwändig on top drapieren. ‚Harmonie‘ heißt eine Tortenkreation, ‚Surprise‘ oder auch ‚Bäumchen‘. „Klingt besser, als

Baumkuchen“, meint Ralf Luksch schelmisch. Schmeckt auch besser, denn selbst wenn Mäser-Luksch altbewährte Originalrezepte aus Omas Schublade zieht, sie werden stets verfeinert, so auch der Baumkuchen, der eine Füllung aus Bayerisch Creme besitzt, kleine Aprikosenstückchen, getränkt in Cointreau, und als Krönung ein Gittergeflecht mit zartem Puder aus 18-karätigem Blattgold.

### Mit Tusche von Hand geschrieben: die Schokoladensorten

Das Winterspecial eröffnet Mäser-Luksch mit neuen Trüffelkreationen: Apfel-Calvados, Orange Chili und Piemont Trüffel. Wie immer stellt sich keine der einzelnen Komponenten in den Vordergrund, sondern überlässt es Gaumen und Zunge, das Feuerwerk langsam und zart zu genießen. – Wie auch bei den Schokoladentafeln. Die weiße mit den Erdbeerstückchen oder die schwarze Tafel mit Lavendel oder Minze? Die Qualität ist sichtbar, denn die Verpackung trägt ein schön mit Tusche geschriebenes „Minze“ oder „Lavendel“ und durch das Cellophan spitzeln schon die Zutaten. Dass auch der Rest im kleinen Laden eine

hausgemachte Sache ist, versteht sich von selbst. Die Schokoladen-Nikoläuse aus Maracaibo, die Lebkuchenhäuschen, die Stollen, die heiße Schokolade, der Punsch. Duft und Geschmack scheinen magisch anzuziehen, denn oftmals herrscht dichtes Gedränge im Geschäft. An kleinen Stehtischen wird geschlürft und geseuft, geschlemmt und geschleckt. Mäser-Luksch ist eine feine Adresse auf der Theatinerstraße, ein Schatzkästchen, dessen Deckel wir nur allzu gerne abheben in Zeiten der Vollsortimente und Massenware. Wenn Sie vorbeigehen, einen Blick auf den Catwalk der Törtchen werfen und dahinschmelzen vor Lust, dann drücken Sie ruhig fest gegen die Tür – sie geht dann schon auf!

