

Des Pfarrers süßer Liebling

Ein Passauer Konditormeister erobert die Gaumen von Europas Schokoladenliebhabern mit einer bundesweit einmaligen Spezialität - nicht nur in der Adventszeit.

Passau (obx) - **Am Weihrauch scheiden sich für gewöhnlich die Geister: Die einen lieben den süßlich-herben Duft, andere können dem heiligen Rauch rein gar nichts abgewinnen. Bei Walter und Frank Simons Weihrauch ist das anders. Die Passauer Chocolatiers und Konditormeister haben auf Basis von orientalischem Weihrauch, Lavendelblüte, edler dunkler Schokolade, Sahne und Tannenhonig aus dem Bayerischen Wald einen Trüffel komponiert, der in den zwei Passauer Filialen der Traditionsconfiserie und vor allem im Internet zunehmend Schokoladenliebhaber in ganz Europa überzeugt. "Pfarrers Liebling", wie der von kandierten Blüten umhüllte Weihrauchtrüffel unter Kennern auch heißt, werden sogar gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen.**



Brennt und schmeckt auch noch gut: Weihrauch, wie man ihn aus der Kirche kennt, ist der Geschmack bestimmende Bestandteil der "Original Passauer Weihrauch-Trüffel". Die Passauer Konditorenmeister Walter und Frank Simon haben ihn entwickelt. Foto: obx-news

Die Confiserie Simon gehört zu Passau wie die Weißwurst nach München oder der Dom nach Köln. Seit mehr als hundert Jahren haben die Produkte aus dem Hause Simon in der ostbayerischen Drei-Flüsse-Stadt einen hervorragenden Namen. Die Wachszieherei und die Lebkuchenmanufaktur findet man heute nur noch in Geschichtsbüchern. Die Geschichte der Traditionsbäckerei, die der Urgroßvater des heutigen Inhabers Walter Simon im Jahre 1903 gründete, wird aber bis heute jeden Tag fortgeschrieben. Dabei setzt Konditormeister Walter Simon vor allem auf Qualität statt auf Größe: Zwei Filialen

gibt es in der Heimatstadt. Auf Gourmet- und Delikatessenmessen in ganz Deutschland gehört die Confiserie aus Passau hingegen immer wieder zu den gefragtesten Gästen.

Die meisten Pralinen und Schokoladen werden nach alten Familienrezepten hergestellt - vom Mandelsplitter bis zum Nussnougat. Die neueren Kreationen - wie zum Beispiel den inzwischen deutschlandweit bekannten Weihrauchtrüffel - entwickeln die Simons im Team. "Gerade bei dem Weihrauchtrüffel haben wir viel Masse gekocht und viel herumexperimentiert, bis wir die perfekte Mischung hatten", erinnern sich Walter Simon und sein Bruder Frank. Bei diesen doch außergewöhnlichen Zutaten sei es gar nicht so leicht, die richtigen Zutatenmengen zu treffen. "Nimmt man zuviel Weihrauch, schmeckt es leicht bitter und der Geschmack rückt sehr in den Vordergrund, nimmt man zu wenig, schmeckt man gar nichts davon."

Entstanden ist die Idee zu "Pfarrers Liebling" vor mittlerweile knapp zehn Jahren, als ein Fernseheteam einmal eine Reportage über die Simons drehte und damals in der Auslage neben den Pralinen auch Kerzen und Weihrauch entdeckte - ein Relikt aus der Zeit der Wachszieherei. "Da haben wir uns sehr ernsthaft die Frage gestellt, warum wir Schokolade und Weihrauch nicht einmal kombinieren sollten", erinnert sich Walter Simon.

Pralinenherstellung sei immer ein schmaler Grat, sagen die beiden innovativen Passauer Kreative Frank und Walter Simon. Darauf zu wandeln, verstehen die Simons offensichtlich sehr gut: Für den Weihrauchtrüffel erhielten die Erfinder die Goldmedaille des Bayerischen Konditorenverbandes. Auch viele ihrer anderen Spezialitäten haben zahllose Preise für Qualität und Geschmack erhalten. Das Geheimnis? "Wir setzen auf regionale Produkte und verzichten auf Farb- und Konservierungsstoffe", sagt der Inhaber der Confiserie. Der Unterschied zur Schokolade im Supermarkt liege zum Beispiel darin, dass im Hause Simon nur sortenreine Bohnen verwendet werden und die Schokolade extrem lange gerührt wird (conchiert), damit sie wirklich auf der Zunge schmilzt.

Mittlerweile kommen vor allem auch vor Weihnachten viele Amerikaner in das Café des kreativen Konditors: Passagiere der Donau-Kreuzfahrtschiffe, die auf dem Weg nach Wien und Budapest in Passau Station machen. Hautnah können die Weltenbummler dann in der Backstube miterleben, wie echte bayerische Lebkuchen entstehen oder der rohe Teig in ein historisches Lebzelter-Modell in Form eines Jesuskindes oder des Passauer Stadtwappens gefüllt und dann gebacken wird. Honig- und Pfefferkuchen haben bei den Simons lange Tradition. Jetzt vor Weihnachten herrscht in der Konditorei Hochbetrieb. Während des Jahres beschäftigt der Familienbetrieb 40 Mitarbeiter, um die Weihnachtszeit rund 110. Mittlerweile haben die Simons ein neues Geschäftsfeld erschlossen: Walter Simon führt die Confiserie in der vierten Generation, Bruder Frank gibt die gesammelten "süßen Geheimnisse" der Familie seit 2014 in Seminaren bundesweit und in Österreich weiter.

Auch im Vertrieb geht die Traditionsconfiserie neue Wege. Bereits im Jahre 2001, viel eher als die Konkurrenz, setzten die Passauer auf das Internet - mit Erfolg. Besonderer Gag: Jeder Käufer kann den Inhalt seiner Pralinenschachtel selbst individuell nach Wunsch zusammenstellen. "Das macht uns einzigartig, weil große Firmen das gar nicht leisten können", sagt Walter Simon. Gerade in der Weihnachtszeit werden nach allen Erfahrungen der letzten Jahre die Bestellungen im Online-Pralinenshop wieder in die Höhe schnellen. Dass Pralinen und Schokoladen aus dem Hause Simon etwas ganz Besonderes sind, hat sich im Internet längst herumgesprochen. Zwar kommen noch rund 70 Prozent der Bestellungen aus Deutschland und rund 20 Prozent aus Österreich - die übrigen Kunden aber verteilen sich über ganz Europa, von der Schweiz bis nach Portugal und von England bis nach Spanien.



Walter Simon, der Erfinder der "Passauer Weihrauchtrüffel". Nach langem Probieren gelang es dem

Konditormeister aus dem faszinierend duftenden Weihrauch, Schokolade und anderen feinen Zutaten eine exquisit schmeckenden Trüffel-Spezialität zu komponieren. Foto: obx-news

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, **Passwort:** news4you