



Pralinés

P

**Von Hand gefertigte Pralinés gelten als Krönung der Chocolatierkunst. Die Herstellung ist aufwendig und erfordert viel Know-how, handwerkliches Geschick und Leidenschaft für den Beruf und Liebe zur Schokolade. Wir haben all das entdeckt: In Aarau bei der Confiserie Brändli. Deren berühmteste Kreation hat es bis ins englische Königshaus geschafft: die Brändli Bombe.**

Es weiss, wie man das Beste aus Schokolade herausholt: das Team der Confiserie Brändli in Aarau. Seit 1893 produziert das Familienunternehmen lukullische Genüsse wie Torten, Truffes, Pralinés und, seit 1924, die Brändli Bombe. «Liebhaber gibt es auf der ganzen Welt», sagt Alexandra Brändli, Ururenkelin des Gründerehepaars Arnold und Anna Brändli. Ihre Eltern Rita und Mark Brändli und ihr Bruder Philippe leiten das Tagesgeschäft; ihr Cousin Dominik und sie führen das Familienunternehmen als aktive Verwaltungsräte mit. Somit wird die Confiserie mit ihren zirka 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bereits von der 4. und 5. Generation geführt. «Zu den berühmtesten Geniessern der Brändli Bombe», sagt sie stolz, «gehörte Queen Mum.» Jahrelang habe sie diese ihren Gästen zum Tee kredenzen lassen.

#### Schlaraffenland für Naschkatzen

Sobald die Tür aufgeht, strömt uns der süsse Duft von Schokolade entgegen. Wir treten ein in das Reich süsser Träume. Hier in der Backstube der Confiserie Brändli an der Mühlemattstrasse stellt ein eingespieltes Expertenteam aus erlesenen Zutaten exquisite Gaumenfreuden her: Kunstwerke von Schoggihasen und Hochzeitstorten, Champagner-Truffes, Chocolatmandeln und ein vielfältiges Pralinésortiment. Das ist auch ein Augenschmaus. Ein Fest für alle Sinne.

Pralinés enthalten per Definition mindestens 25 Prozent Schokolade. Sonst spricht

man rechtlich von «Konfekt». Zudem muss das gute Stück «mundgerecht» sein, um als Praliné deklariert zu werden. Mit einem Durchmesser von 40 Millimeter gilt die etwa 40 Gramm schwere Brändli Bombe demnach nicht als Praliné. Wobei es Fans geben soll, welche die berühmteste Kreation der Confiserie Brändli durchaus aufs Mal verschlingen ... In Brändlis Tearoom an der Bahnhofstrasse indes wird zur Brändli Bombe ein Messer gereicht. Es gibt sie in drei Varianten: weiss, hell und dunkel.

#### Auf dass die Schoggi glänzen möge

Kreiert wurde die Brändli Bombe vor bald hundert Jahren anlässlich des eidgenössischen Schützenfestes in Aarau. «Seither haben wir zirka 13 Millionen Brändli Bomben nach Originalrezept hergestellt», sagt Alexandra Brändli.

Und das geht so: Zunächst wird der spezielle Marzipan flach ausgerollt und in Quadrate geschnitten; auf jedes Quadrat wird ein dunkler Ganache-Würfel platziert, eine feste Creme aus exquisiter Kuvertüre, Butter und Milch. Dann wird die Bombe gerollt. Am nächsten Tag wird der Marzipan-Ganache-Rohling im Dragierkessel ein erstes Mal mit flüssiger Schokolade überzogen. Wieder ein Tag später wird er dann fertig gemacht, das heisst mit weisser, heller oder dunkler Kuvertüre überzogen, die mit gerösteten Mandelsplittern versetzt ist. Dafür muss die Schokolade genau die richtige Temperatur haben: weisse Schokolade 29 bis 31° Celsius, Vollmilchschokolade maximal 32° und Schwarzbitterschokolade maximal 33°.

Eine Brändli Bombe wird also über drei Tage hinweg hergestellt. «Zwischen den Schritten braucht es genügend Zeit», betont Alexandra Brändli. Das sei einer der Gründe für die hohe Qualität «dieser Köstlichkeit». Doch was macht ein gutes Praliné aus? Qualität erkenne man neben dem Geschmack und dem Biss auch am Glanz, denn «wenn man richtig mit der Schokolade arbeitet, glänzt sie auch».

Genug der Theorie! Gönnen wir uns eine Brändli Bombe. Mmmmmh! Gleich noch eine. Und siehe da: die passt durchaus aufs Mal ins Maul. Wir revidieren unser Urteil: die Brändli Bombe ist ein Praliné – wohl das grösste der Welt.

Bombastisch