

Die Schokoladenseiten der Dresdner Frauenkirche

Marmorierte Nougatpralinen gehen mit erweitertem Sortiment ins zweite Jahr

Die hellen und dunklen Sandsteine der Dresdner Frauenkirche gibt es auch zum Naschen: als erlesene Spezialität aus hellem und dunklem Mandel- und Haselnuss-Nougat, edel marmoriert mit weißer und Vollmilch-Schokolade nach Art des sächsischen Sandsteins.

Von Anfang an hat den Dresdner Kommunikationsdesigner Karl Gläsle der Wiederaufbau der Dresdner Frauenkirche in seinen Bann gezogen. Auf seinen Radtouren entlang der Elbe und später auch von seinem Büro aus konnte er den Wiederaufbau Stück für Stück verfolgen. Weil der Designer von Berufs wegen u. a. Verpackungen für Schokoladen und Pralinen gestaltet und häufig auch an der Entwicklung von Confiterieprodukten mit beteiligt war, reifte in ihm schon früh die Idee, eine Praline für die Frauenkirche zu entwickeln.

Besonders fasziniert war Karl Gläsle von der Einbindung der alten Steine aus der Ruine der Frauenkirche in den neuen Baukörper. Von der Präzision, mit der dies geschah und vom Zusammenspiel aus hellen und dunklen Steinen, wie man es von keiner anderen Kirche kennt. Und von der Symbolik und Botschaft, die mit diesen Steinen verbunden ist: alt und neu, Zerstörung und Wiederaufbau, Versöhnung mit der Geschichte. Dass die Steine auch bei vielen Besuchern der Stadt ein Gesprächsthema waren, konnte er bei Rundgängen auf dem Neumarkt immer wieder feststellen.

So entstand der Gedanke, die hellen und dunklen Steine zur Grundlage für seine Praline zu machen. Die Hauptschwierigkeit war, Marmorierung und Struktur des Sandsteins möglichst naturgetreu in einer Praline oder einem Konfekt abzubilden. Schnell stellte sich nämlich heraus, dass es so etwas bei Confiterieprodukten noch nicht gab; gleichzeitig würde das die Praline aber noch einzigartiger machen. Zahlreiche Gedankenspiele und Versuche später fand er schließlich in hellem und dunklem Nougat die geeignete Basis. Mit flüssiger Schokolade durchzogen



Fein gerührt: Nach Art besten Confiterie-Handwerks werden die Frauenkirchensteine hergestellt.



Ist die Nougatplatte fest, werden die süßen "Sandsteinquader" zurechtgeschnitten.



Schließlich werden die Steine (helle und dunkle) verpackt. (Fotos: Dresdner Frauenkirchensteine, Karl Gläsle)

brachte sie das gewünschte Ergebnis - optisch, geschmacklich und qualitativ. Richtig verarbeitet wird eine leicht poröse Struktur erreicht, welche dem Charakter von Sandstein näher kommt als etwa Schokolade. Nach dem Erkalten wird der marmorierte Nougat in Stücke geschnitten, die in etwa den Proportionen der echten Sandsteine entsprechen.

2011 stellte Karl Gläsle die "Dresdner Frauenkirchensteine" erstmals auf der Dresdner Herbstmesse vor. Jetzt, ein Jahr später, präsentiert er ein erweitertes Sortiment der marmorierten Nougatpralinen: Neben der 115g-Packung gibt es die Frauenkirchensteine ab sofort auch in zwei kleineren Präsentpackungen und in einer repräsentativen Geschenkdose. Stolz ist Karl Gläsle ausserdem darauf, zeitgleich noch eine Winter-Edition präsentieren zu können: Die Frauenkirchensteine verfeinert mit Zimt und geriebenen Orangenschalen - "Eine vorweihnachtliche Geschmacksnote, die den feinen Nougatgeschmack wunderbar ergänzt. Schon der Duft beim Öffnen der Packung ist Verführung pur", schwärmt er.

Das erste Jahr verbucht Karl Gläsle als schönen Erfolg, auch wenn es noch viel zu tun gibt, bis die "Dresdner Frauenkirchensteine" endgültig zum kulinarischen Kulturgut Dresdens gehören wie etwa die Dominosteine oder der Dresdner Christollen. "Entscheidend ist, dass die Idee und das Produkt sehr gut aufgenommen wurden. Viele Dresdner und Menschen von außerhalb empfinden sie als authentischer als viele andere Produkte mit Bezug auf die Frauenkirche. Die Begeisterung und positive Resonanz auf dem Weg von der Idee bis heute zeigt, dass wir einen Nerv getroffen haben." Sogar nach Ohio in den USA haben es die Frauenkirchensteine mittlerweile geschafft: als Gastgeschenk der Stadt Dresden.

Die "Dresdner Frauenkirchensteine" sind auch eine außergewöhnliche Kunden- und Mitarbeiter-Geschenkidee sowie eine interessante Sortimentsbereicherung für Handel, Gastronomie und Hotellerie.