

VON KATHRIN WESOLOWSKI

Elizabeth I. adelte das Baiser schon vor mehr als 400 Jahren. Das Eiweißgebäck soll ihr so gut wie ein süßer Kuss geschmeckt haben. So sei auch der Name „Baiser“ entstanden – das französische Wort für Kuss, erzählt Gabriele Beck, Projektleiterin des Dr. Oetker Back-Clubs. Als Erfinder gilt der italienische Zuckerbäcker Gasparini. Sein Schaumgebäck, auch spanischer Wind oder Meringe genannt, wurde schnell über die Landesgrenzen hinaus bekannt. So erreichte es auch den französischen Hof, wo die Königin es probiert haben soll.

Die Zubereitung des Baisers klingt einfach. „Baiser besteht nur aus zwei Bestandteilen: Eiweiß und Zucker“, erklärt Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbunds. Er schwört auf ein Verhältnis von eins zu eins und schlägt erst ein Drittel Eiweiß leicht auf und rührt

Anzeige

Genuss im Ahrtal
Historisches Gasthaus
WWW.SANCT-PETER.DE

ein bisschen Zucker unter. Dann wird das zweite Drittel Eiweiß aufgeschlagen und Zucker dazugegeben, dann der letzte Teil. Anschließend trocknet Schenk das Baiser bei schwacher Hitze, etwa 80 Grad, im Backofen. Alternativ könne man das Baiser auch mit einem Bunsenbrenner abblämen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Bei der Zubereitung begehen viele aber einen grundlegenden Fehler, hat der Konditor beobachtet. „Man liest oft in Büchern, dass man das Eiweiß sehr steif schlagen soll“, erklärt er. Dann aber können sich die kleinen Eiweißzellen im Ofen nicht weiter ausdehnen. Deshalb sollte die Masse besser nur cremig geschlagen werden. Außerdem nehmen Hobbybäcker mitunter zu wenig Zucker.

Baiser sei ein sehr altes, traditionelles Gebäck, das früher oft gemacht wurde, erzählt Schenk. Man habe nicht viele



Ein Klassiker:
Rhabarber-
Baiser-Kuchen

Gewürze gehabt, und die Kosten für die Eiweißteilchen seien recht gering. „Aus Baiser sind viele Abweichungen entstanden“, sagt der Konditor. Beispielsweise italienische, deutsche und französische Buttercreme – eine leichtere Variante des Klassikers. „Es wurde einfach Butter aufgeschlagen und Baiser untergerührt.“ Schenk empfiehlt etwa die Agnes-Bernauer-Torte, die vor allem in Süddeutschland beliebt ist. Sie besteht aus Nuss-

*Es besteht nur aus zwei
Zutaten, und trotzdem kann
man einiges falsch machen. Aber
der Versuch lohnt sich:
Nicht umsonst hat Baiser
den Ruf einer fein gesponnenen
Decke. Richtig lecker
wird das in Kombination
mit sauren Früchten*

oder Mandelbaiserböden und wird mit Nougatbuttercreme und Sauerkirsche verfeinert.

„Gerade im Frühling und im Sommer ist Baiser wahnsinnig lecker“, sagt Schenk. Der „spanische Wind“ sei im Prinzip eine leichte Masse, da er eine Menge Luft und kein Fett enthält. Um ein leckeres und stabiles Baiser zu bekommen, gibt Gabriele Beck immer eine Prise Salz und etwas Zitronensaft hinzu. Und sie achtet darauf, dass wirk-



Torte Pavlova:
Mit Baiser, Sahne
und Früchten

**Vielseitiges Baiser:
Hier als süße Decke
auf einem
Birnenkuchen**

lich kein kleines bisschen Eigelb im Eiweiß ist. Auch Rührbesen und Schüssel reinigt sie gründlich vor der Zubereitung. „Fett ist tödlich“, sagt auch Backbuchautor Hannes Weber. Eiweiß lässt sich nur aufschlagen, wenn es fettfrei ist. Außerdem ist Baiser gerade deswegen so lange haltbar, weil es kein Fett enthält.

Auch der große Zuckeranteil macht die Baisers lange haltbar. Der Zucker entzieht dem Gebäck Feuchtigkeit und tötet außerdem Keime. Gerade in heißen Ländern wie Spanien, Italien und Brasilien werde deswegen viel Baiser gemacht, sagt Schenk. Bei hoher Luftfeuchtigkeit wird das Baiser klebrig. Deswegen empfiehlt Schenk, es luftdicht aufzubewahren: am besten in Plastikdosen.

Die süßen Meringe passen besonders gut zu säuerlichen Früchten: „Rhabarber und Johannisbeere sind eine tolle Kombi zu Baiser“, sagt Gabriele Beck. Backbuchautor Weber schwärmt von Rhabarber- und Johannisbeertorten mit Baiser.

Eine weitere Köstlichkeit mit Baiser ist laut Beck die Pavlova. Die Torte mit Sahne und Früchten ist nach der russischen Balletttänzerin Anna Pawlowna Pawlowa benannt. „Es ist ein wunderbares Rezept“, schwärmt Beck. Sie schlägt Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem ganzen Berg an Eischnee, unterhebt ihn mit Stärke und backt ihn dann bei niedriger Temperatur. Danach verfeinert sie das Ganze mit Sahnecreme und Früchten. Besonders beliebt sei die Brombeerpavlova.

Baiser lässt sich für Torten verwenden, aber es funktioniert auch als einzelnes „Törtchen“ in verschiedenen Varianten. „Es gibt Baiser mit Mandel, Nuss, getrocknetem Kaffee“, zählt Schenk auf. Der Konditor empfiehlt, Baiser mit Himbeerpulver zu verfeinern oder mit Vanille. Eine herzhaftere Variante sei allerdings schwierig, sagt der Konditor. Es gäbe höchstens Salzgebäck mit geschlagenem Eiweiß. Der große Zuckeranteil im Baiser macht die Zubereitung eines herzhaften Gebäcks allerdings problematisch.

Die meisten lieben das Schaumgebäck süß – eben so wie einen Kuss.

Wie eine süße Wolke

GASTRO-TIPP

Gut gekocht

Das Bistro und Restaurant Ente hat sich zu einem kulinarischen Geheimtipp gemausert

Als Ente Bistronomie hat sich der ehemalige Nachrichtentreff in der Kaiserpassage zu einem Geheimtipp für gute Küche gewandelt. Die kleine aber abwechslungsreiche Karte hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Dabei legt Geschäftsführer Marco Wagner besonderen Wert auf Qualität und Frische.

„Wir machen alles selbst“, verspricht der Ente-Chef. Von den gefüllten Nudeltaschen über die Burger-Pattys und den Saucen bis zu hausgemachtem Brot und Bratwürsten wird alles nach alter Handwerkskunst in der Ente-Küche hergestellt – Qualität, die man schmeckt. So wundert es nicht, dass mittlerweile etliche Stammkunden das Ente für seine ausgefallene und hochwertige Küche zu fairen Preisen schätzen. Neben der Karte findet man auf der Wochenkarte auch saisonale Gerichte wie zurzeit verschiedene Spargelgerichte. Ergänzt ist die Speisekarte von einer kleinen aber feinen

Weinkarte. Während die meisten Weißweine von deutschen Winzern stammen, sind die Rotweine international.

Vortrefflich lässt sich im Ente auch frühstücken. Ob American Pancakes mit Ahornsirup und Obstsalat, Bauern-Omelette oder ein klassisches Frühstück mit Spiegel- oder Rührei, Aufschnitt und Brötchen, Croissant und Butter – im Ente schlemmt man schon am Morgen.

Besonders beliebt ist der täglich wechselnde Mittagstisch. Jeden Tag bietet das Bistro und Restaurant drei verschiedene stetig wechselnde Gerichte einschließlich eines Espressos zu einem günstigen Preis an. Ein vegetarisches Gericht steht immer zur Wahl und im Sommer gibt es als Mittagstisch auch einen großen Salat. Und wenn die Temperaturen jetzt steigen, kann man den Salat auch auf der Terrasse vor der Kaiserpassage auf dem Martinsplatz genießen. khs



Ingo Siefert serviert einen Cheeseburger mit Salat – mit selbstgemachtem Patty und Saucen.

Ente Bistronomie

in der Kaiserpassage, Martinsplatz 2a, Bonn
Öffnungszeiten: Mo.-Sa.: 11-24 Uhr, So. Ruhetag
Küche: Mo.-Do.: 11.30-22 Uhr, Fr.-Sa.: bis 23 Uhr
Tel.: 0228/69 85 79
Internet: www.ente-bonn.de

Weinprobe

Riesling von der Mosel – da kommen manchmal ganz falsche Vorstellungen auf von geriffelten Römern, diesen anachronistischen Glashumpen auf grünem Sockel, von gefälliger Süße und schneidiger Säure, von Prädikatsweinen wie Kabinett oder Spätlese, wo eh kaum einer mehr versteht, was genau da jetzt in der Flasche drin ist. Dabei gibt es auch an der Mosel längst moderne Konzepte, die sich klar, verständlich und ganz zeitgemäß ausmachen. Wie die Weine der Villa Huesgen in Traben-Trarbach. Riesling vom Schiefer, das ist der Basiswein, jedermanns Liebling, eben einer, der jeden Tag und für alle Fälle passt. Stimmig muss er in erster Linie sein, das ganze Aromenspektrum der Rebsorte ausschöpfen und dabei lieber Heiterkeit verbreiten, als großartig in die Tiefe gehen. Das macht der Wein zuallererst mit



seiner brillanten Frucht. Grapefruit, Pfirsich und Zitrus sind hier ganz klar definiert und mit einer leicht rauchigen Note Minze und Melisse hinterlegt, die nur in zarter Andeutung die Heimat widerspiegeln sollen, ohne gleich eine tiefeschürfende Terroir-Debatte eröffnen zu wollen. Im Mund sorgt ein kompakter Säurestrang für straffe Organisation und zieht einen strammen Spannungsbogen auf. Der Körper ist ein vergnügliches Leichtgewicht und anregend nervig. Hier wird ein Klassiker von der Mosel auf herzliche, weltoffene, zugängliche und ganz moderne Art interpretiert – und siehe da: Das alles passt in diesem Wein bestens zusammen. Caro Maurer

► 2015 Riesling vom Schiefer, Villa Huesgen, Mosel; 10,95 Euro; Bei P & M Getränke, Elsässerstr. 33, 53175 Bonn-Bad Godesberg, Tel. (0228) 31 34 66

Fotos: tmm