

## Der Meister und die Schokolade: Biss-Test für den Flying Hirsch



**Markus Podzimek: Nur mit Schokolade gesund**

"Ein Tag ohne Schokolade macht mich krank." Der Mann meint es ernst und sieht dabei sehr gesund aus. Konditormeister Markus Podzimek (32) nascht nicht nur, was die Kakaobohne hergibt. Die Zuckerbäckerei hat er auch im Blut. Seit vier Generationen steht sein Familienname im siegerländischen Neunkirchen für Torten, Schokoladen und Pralinen. 2005 errang Podzimek in Wien den Patisserie-Oskar, seit einem Jahr betreibt er die Chocolaterie "**Das Naschwerk**" in Siegen. Seine Lieblingsbeschäftigung: neue Kreationen erfinden.

*Prisma:* Herr Podzimek, heute schon eine neue Schokoladenköstlichkeit entdeckt?

**Markus Podzimek:** So schnell geht das nicht. Man braucht viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Derzeit arbeite ich am Flying Hirsch, einer neuen Praline aus Himbeer-Gelee und Jägermeister-Trüffelcreme. Das Ganze ist angelehnt an den bekannten Longdrink aus Red Bull und Jägermeister, dem Hit auf jeder Après-Ski-Party.

*Prisma:* Was ist an dieser Praline so schwierig?

**Podzimek:** Die Konsistenz des Himbeer-Gelees darf nicht fester sein als die Trüffelcreme. Beim Hineinbeißen muss man beide Schichten separat wahrnehmen, dennoch müssen sie zu einer geschmacklichen Harmonie verschmelzen. Und der Jägermeister darf nicht einfach als Alkohol

daherkommen, sondern nur als ein Schnaps aus einer Vielzahl würziger Kräuter.

*Prisma:* Wie kommen Sie auf Ihre Ideen?

**Podzimek:** Wo immer ich bin, was ich auch tue, mir fällt meistens etwas ein. Cocktails etwa liefern eine ideale Voraussetzung für Pralinen, die asiatische Küche ist ebenfalls eine tolle Inspirationsquelle.

*Prisma:* Wie sieht die Schokoladenzukunft aus?

**Podzimek:** Gewürze und Kräuter aus der asiatischen Küche sind stark im Kommen. Eine gute Zukunft haben auch sortenreine Schokoladen aus hochwertigem Kakao sowie Pralinen mit Geleefüllung.

*Prisma:* Ist alles erlaubt, was schmeckt?

**Podzimek:** Das schon. Aber nicht alles schmeckt, was erlaubt ist. Speck oder Senf, das geht gar nicht. Und Gorgonzola in der Schokolade finde ich pervers.

*Prisma:* Das sind wohl eher PR-Gags?

**Podzimek:** Unkonventionelle Ideen sind ganz wichtig. Doch entscheidend ist die Qualität der Rohprodukte und dass man das Optimale herausholt. Mit der Verwendung besten Kakao fängt es an. Und wenn eine Mandel nicht nach Mandel schmeckt, ist etwas schief gelaufen. *Interview: bär*