

HINTERGRUND

DIE PRALINEN-FEE AUS GÄCHLINGEN

Die grosse Leidenschaft von Karin Wiebalck-Zahn sind Pralinen. Seit zehn Jahren gibt sie ihr Wissen in Kursen an Interessierte weiter. Wenn sie nicht gerade Schokolade schmilzt und neue Kreationen ausprobiert, arbeitet sie an ihrer Zeitschrift «Pralinenhobby», in der sie Tipps und Tricks rund ums Pralinenmachen teilt. Mit ihrem «Wacholder-Nocturne»-Praliné wurde sie nun ausgezeichnet, es gilt als bestes Gin-Praliné der Schweiz.



Karin Wiebalck-Zahn gewann den ersten Preis nicht nur für das beste Gin-Praliné, sondern auch für das beste Storytelling, das zusätzlich zum Praliné abgegeben werden musste. Bild: Max Felchlin AG



«Wacholder-Nocturne» heisst das Praliné von Karin Wiebalck-Zahn – eine Kreation, die viel Fingerspitzengefühl erfordert. Am dritten «Concours du Praliné à l'eau-de-vie» erreichte sie damit den ersten Rang. Bild: Salome Zulauf

ESSEN UND TRINKEN GÄCHLINGEN

Salome Zulauf

Gin-Pralinen sind ihr Ding. Und zwar so sehr, dass Karin Wiebalck-Zahn aus Gächlingen Ende Februar mit ihrer «Wacholder-Nocturne» den ersten Platz beim «Concours du Praliné à l'eau-de-vie» in der Gin-Edition holte. «In den letzten Jahren habe ich mir ein grosses Wissen rund um die Herstellung von Pralinen angeeignet, vor allem auch

über Gin-Pralinen», sagt sie im Gespräch mit dem «Bock». Seit gut zehn Jahren gibt sie in Gächlingen Pralinenkurse. Dass sie bei ihrer ersten Wettbewerbsteilnahme gleich gewinnen würde, hat sie wahnsinnig gefreut. «Zwar war mir bewusst, dass Dekor und Aufbau der Praline völlig neue Eigenschöpfungen von mir waren, aber dass ich mit einer so hohen Punktzahl gewinnen würde, hätte ich nicht erwartet. Vor allem hat mich überrascht, dass ich auch im Storytelling den besten Platz erzielt habe und gleich zweimal aufs

Podest gerufen wurde.» Organisiert wurde der Wettbewerb vom Schweizerischen Bäcker-Confiseur-Verband. Dass Gin-Pralinen inzwischen so etwas wie ihr Markenzeichen sind, wusste sie. «Umso schöner ist es, dass das auch bei der Jury angekommen ist», ergänzt sie. Ganz selbstverständlich war ihre Teilnahme allerdings nicht. Als Einzelunternehmerin ohne Verbandsmitgliedschaft war sie zunächst ausgeschlossen. «Zuerst hiess es, ich dürfe gar nicht teilnehmen.» Nach einigem Hin und Her erhielt sie doch noch die Zusage. Aus Anerkennung bot sie nach der Preisverleihung an, ihren Preis mit den Zweit- und Drittplatzierten zu teilen.

Füllung eine feine Zuckerschicht, während der Kern flüssig bleibt. Am nächsten Tag wird die überschüssige Stärke mit einem feinen Pinsel entfernt, fast wie bei einer Ausgrabung. Dazu kommt ein Wacholdernougat, umhüllt von dunkler Couverture. Obenauf sitzen drei imitierte Wacholderbeeren, gegossen in einer selbstgemachten Silikonform, so täuschend echt, dass sie kurz befürchtete, die Jury könnte sie für echte halten. Das Geschmackserlebnis beschreibt die Gewinnerin wie ein Musikstück: «Der flüssige Kern ist der Auftakt, dann folgt das Wacholdernougat und zum Schluss die schmelzende Hülle. Das ist das Finale, das den Ausklang bestimmt.» Ihr Wissen rund um flüssig gefüllte Ginpralinen gibt sie auch international weiter. In einer Destillerie in Sambia baute sie in einem Nebenraum eine kleine Ginpralinenmanufaktur auf und schulte die Destillateure in der Herstellung. Produziert wird dort heute nach ihrem Rezept, in Kleinstmengen und mit Felchlin-Kuvertüre.

Von der Sprachschule zur Praline

Ursprünglich schlug Karin Wiebalck-Zahn einen ganz anderen Weg ein. Sie promovierte in Linguistik, Pädagogik und Didaktik und leitete während 25 Jahren eine Sprachschule in Holzkirchen bei München. Zur Schokolade kam sie eher zufällig. «Ich habe schon immer gerne Schokolade gegessen. 2005 nahm ich an einem Pralinenkurs an meinem Wohnort teil. Seitdem habe ich immer wieder in meiner Küche herumgetüftelt», erinnert sie sich. Mit vier Kindern liess sich das Hobby gut in den Alltag integrieren. Neben der Sprachschule bot sie bald auch selbst Wochenendkurse an. «Ich habe mir das Wissen durch Kurse und viel eigenes Ausprobieren angeeignet.» In der Betriebsküche ihrer Sprachschule gab sie ihre ersten Pralinenkurse. 2016 zog sie dann den Schlusstrich. «Meine Kinder waren erwachsen und die Sprachschule zusammen mit den Wochenendkursen wurde mir zu viel.» Ihr Bruder, der bereits in der Schweiz lebte, ermutigte sie zum Neuanfang. Sie kündigte, verkaufte ihr Haus und kam für eine Probeweche in die Schweiz. In der Nähe von Zürich bot sie eine Woche lang Pralinenkurse an, mit Erfolg. «Das war mein Zeichen, dass ich hierherziehen und meine Kurse in der Schweiz anbieten soll», so Karin Wiebalck-Zahn. Bei der Wahl ihres neuen Zuhauses spielte die Lage eine wichtige Rolle. «Ich wollte nahe an der deutschen Grenze sein, aber nicht zu weit weg von einer Kulturstadt.» In Gächlingen wurde sie fündig. «Es war das zweite Haus, das ich online auf einem Portal angeschaut habe, und da wusste ich sofort: Das ist es.» Zehn Jahre später ist sie überzeugt, richtig entschieden zu haben. Heute gibt sie weiterhin regelmässige Pralinenkurse. Sie bietet

EIN PRALINENTIPP VON DER EXPERTIN

Wer nun Lust bekommen hat, selbst Pralinen zu Hause herzustellen, kann laut Karin Wiebalck-Zahn mit einem einfachen Rezept starten: Vorgefertigte Schokoladen-Halbschalen kaufen, eine Ganache aus Sahne und Schokolade zubereiten und die Hohlkörper damit füllen und schon sind die eigenen Pralinen fertig. (sz.)

Pralinenreisen an, bei denen sie mit ihren Teilnehmenden in verschiedene Länder reist, um die Kunst der Praline besser kennenzulernen. Zudem rief sie die Zeitschrift «Pralinenhobby» ins Leben, in der sie Tipps und Tricks rund um die Pralinenherstellung teilt. Entstanden ist das Projekt aus ihrem früheren Newsletter. Zeitweise erschien das Magazin sogar gedruckt in der DACH-Region, heute wegen hoher Druckkosten nur noch online. Auch ein Buch hat sie veröffentlicht, das erste Buch zur Didaktik der Pralinenkurse. Langweilig wird es ihr demnach nicht. «Das Schönste ist, wenn ich mein Wissen weitergeben kann», sagt sie. «Das konnte ich früher an der Sprachschule und heute hier in Gächlingen, wo ich meinen Kursteilnehmenden nicht nur mit Pralinen den Tag etwas versüssen darf.»

IN SCHAFFHAUSEN HERRSCHT WOHNUNGSNOT

GASTKOLUMNE SCHAFFHAUSEN

Livia Munz, SP Schaffhausen



Kürzlich sprach ich mit einem Familienvater, der verzweifelt eine bezahlbare Wohnung im Klettgau sucht. Wegen Eigenbedarfs wurde der fünfköpfigen Familie gekündigt. Zunächst beschränkte sich der Suchradius auf die nähere Umgebung, um die drei schulpflichtigen Kinder nicht aus ihrem Umfeld zu reissen. Doch das Wohnungsangebot ist klein geworden, Familien stellt dies vor grosse Herausforderungen, vor allem Familien mit kleinerem Budget. Der Vater musste feststellen, dass eine vergleichbare Wohnung nun rund 400 Franken mehr pro Monat kostet als noch vor vier Jahren. Der Wohnungsmarkt im Kanton Schaffhausen ist extrem angespannt. Ein gesunder Wohnungsmarkt hat eine Leerstandsquote von min. 1,5 Prozent. Diese wird mit 0,83 Prozent im Kanton deutlich unterschritten, in der Stadt liegt sie sogar bei 0,46 Prozent. Das heisst, im Kanton ist weniger als eine von 100 Wohnungen frei, in der Stadt nicht einmal eine von 200. Diese Wohnungsknappheit schwächt die Verhandlungsposition der Mietenden erheblich. Obwohl es gesetzliche Leitplanken zur Berechnung der Mietzinse und der Rendite, welche an den hypothekarischen Referenzzinssatz

angelehnt sind, gibt, fehlt die staatliche Kontrolle über deren Einhaltung. Die Mietenden tragen die Verantwortung, indem sie überhöhte Mietzinse selbst anfechten müssen, und zwar innert geregelter Frist. Bei angespannter Marktlage sind Mietende aber froh, überhaupt eine Wohnung gefunden zu haben, und werden eine Anfechtung nicht riskieren. Dieser Kontrollmechanismus versagt in Zeiten der Wohnungsknappheit. Boden und Immobilien sind zuverlässige Anlagen. Pensionskassen, Versicherungen und zunehmend auch Immobiliengesellschaften investieren hier gewinnorientiert. Das ist der freie Markt. Doch ist es richtig, dass hohe Gewinne auf dem Buckel der normalen Bevölkerung erzielt werden? Soll ein Grundbedürfnis einem gewinnorientierten Markt unterliegen dürfen? Müsste der Staat nicht die gesetzlichen Vorgaben durchsetzen, damit auch Familien mit tiefem oder durchschnittlichem Einkommen anständig leben können? Die Situation, wie wir sie aktuell in Zürich sehen, erleben wir bald auch in Schaffhausen. Die Gemeinden könnten eingreifen, beispielsweise Boden kaufen und diesen der Bevölkerung im Baurecht abgeben. Wohnungen können zur Kostenmiete vergeben werden, was faire Bedingungen schafft. Gesetzliche Vorgaben könnten kontrolliert und durchgesetzt werden. Die Politik ist gefordert, damit jede in der Schweiz wohnhafte Person Anrecht auf bezahlbarem Wohnraum hat.

Eine Kreation, die im Mund zergeht

Bewertet wurden Optik, Geschmack, Verarbeitung sowie die Geschichte hinter der Praline. Für ihre «Wacholder-Nocturne» suchte sie gezielt nach regionalen Zutaten. Wacholderbeeren, die Grundlage jedes Gins, sind in der Region Schaffhausen jedoch nur vereinzelt zu finden. Eine befreundete Kräuterpädagogin wusste von ihrem Vorhaben und schenkte ihr ein paar Äste. Auch beim Gin setzte die Gächlingerin auf Regionalität und wurde beim Falco Gin der Destillerie Zimmerli aus Hallau fündig. «Mir war wichtig, einen Gin zu wählen, der klar nach Wacholder schmeckt und diesen habe ich gefunden.» Die Praline besteht aus drei Komponenten. Im Inneren verbirgt sich ein flüssiger Gin-Kern. «Dafür braucht es Geduld, etwas Zauberei und den Instinkt eines Archäologen», sagt Karin Wiebalck-Zahn und lacht. Über Nacht bildet sich um die

Anzeige

«Gefragt sind zielgerichtete Lösungen, kein massloser Klimafonds, der Schuldenwirtschaft und Umverteilung fördert.»

ANDREAS GNÄDINGER
Rechtsanwalt, Gemeinderat



Am 8. März
NEIN
zum KLIMA-SCHULDENFONDS
klimafonds-nein.ch

Anzeige

30 JAHRE
ARANEA+
KLETTERN & BOULDERN
BADMINTON & PICKLEBALL

Trainingsgruppe Bouldern
Neue fortlaufende Trainingsgruppe
Bouldern immer freitags um 17.15 Uhr
ab 20.3.: Bouldern, Fitness, Körpergefühl (auch Termine am Dienstag und Donnerstag möglich)

Einstieg ins partnergesicherte Klettern
Mehrere Termine für Euch online

Pickleball
Einfach Platz telefonisch buchen
unter 052 620 12 90
Alle Kurse und Trainings (siehe QR-Code)

aranae.ch/bocklinks