

Ein neues Wort fürs Lexikon

Café Rieß erfindet die „Schmeller-Torte“ – Neun Böden mit Nougatcreme

■ **TIRSCHENREUTH.** Das verzückte Lächeln nach dem ersten Gaumenkontakt mit der süßen Verführung konnten die Testesser nicht wirklich verbergen. „Die „Schmeller-Torte“, die Günter Hühn junior und Ehefrau Halka in den vergangenen sechs Monaten kreiert haben, ist ein Genuss“, so das Urteil der Probanden.

Um eine Art Prinzregenten-Torte handle es sich dabei, verriet Konditormeister Günter Hühn junior. Nur dass dabei die Füllung nicht aus Schokolade, sondern aus feinsten Nougatcreme bestehe, gab er weiter preis. Neun einzelne Böden werden verarbeitet bis das Meisterwerk seine stattliche Höhe erreicht.

Es gibt zwei Varianten. Die kleinere Version mit einem Durchmesser von 20 Zentimetern und die Normalgröße mit 28 Zentimetern. Das ergibt 16 oder 12 Tortenstücke. Wo die Schnitte anzusetzen sind, ist selbst für den tortentechnisch nicht versierten Laien sofort nachzuvollziehen.

Jedes Stück ist nämlich mit einem runden Emblem aus weißer Schokolade mit einem Konterfei von Johann Andreas Schmeller verziert. Der Durchmesser definiert die Breite eines Stückes. Die Idee hatten die Besitzer des Café Rieß schon seit Jahren. „Schließlich begrüßte uns



Ließen sich die neue Torten-Kreation schmecken: (von links) Günter Hühn junior, Christian Ferstl, Günter Hühn senior, Alfons Klüpfel, Halka Hühn und Bürgermeister Franz Stahl. Bild: Norbert Grüner

der Meister über Jahrzehnte jeden Tag von seinem Denkmal herab“, sagte Günter Hühn junior.

Das Schmeller Denkmal stand auf dem alten Marktplatz direkt gegenüber des Cafés und war vom Schaufenster aus zu sehen. Nach der Marktplatzumgestaltung dreht er jetzt der Familie Hühn den Rücken zu. Die Torte stellt die gewohnte Nähe zum Heimatforscher wieder her.

Bei der Vorstellung des neuen Produkts waren die Mitglieder der Johann-Andreas-Schmeller-Gesellschaft als Sachverständige eingeladen.

Deren zweiter Vorsitzender, Bürgermeister Franz Stahl, bedankte sich bei der Familie für die kreative Köstlichkeit, die dazu beitragen

Menschen & Wirtschaft

werde, das berühmte Kind der Stadt noch bekannter zu machen. Aus dem Grund haben die Café-Besitzer im Schaufenster auch eine große Tafel mit zahlreichen Informationen zum berühmten Sprachforscher platziert.

Der Vorsitzende der Gesellschaft, Christian Ferstl erklärte, dass er, nachdem die

Einladung zur Vorstellung ins Haus geflattert war, nachgeforscht habe, was der Forscher in seinen Werken zum Thema Essen hinterlassen hat.

Dabei ist herausgekommen, dass im Wörterbuch nichts über Torten zu finden ist. „Die gab es damals noch nicht“, so Ferstl. Auch Kuchen seien nicht volksüblich gewesen, weil die sich

die breite Masse nicht leisten konnte. In einem der Tagebücher hat Ferstl einen Eintrag aus dem Jahr 1817 gefunden.

Damals war Schmeller wieder einmal in seiner Heimatstadt und schrieb: „Die Base hat mir Milchsuppe mit Eierfleck gemacht.“ Eigentlich habe sich Schmeller in seinen Schriften nur selten über Essen und Trinken geäußert.

Ferstl wünschte den „Schmeller-Torten-Erfindern“, dass die süße Köstlichkeit einmal im gleichen Atemzug genannt wird wie die berühmte Sachertorte. (tr)