# Salzburgs süße Originale

*Die Mozartstadt ist ein Eldorado für Naschkatzen: Von feinsten Pralinen über essbare Stadtberge bis hin zur Oberweite einer Göttin reichen die süßen Verlockungen, die in Salzburg eine Jahrhunderte alte Tradition haben.*

**Eine runde Sache: die „Original Salzburger Mozartkugel“**

Im Jahr 1890 erfand der Salzburger Konditormeister Paul Fürst eine Praline namens **Mozartkugel**, anfangs auch Mozartbonbon genannt. Den Namen wählte der Konditor, um dem damals noch gar nicht so populären Sohn Salzburgs seine Reverenz zu erweisen. Das damals neuartige an der Mozartkugel waren vor allem ihre runde Form und der technisch schwierige konzentrische Aufbau: Grüner Pistazienmarzipan wird mit feinem Nougat umhüllt, auf ein Holzstäbchen gesteckt und in dunkle Kuvertüre getunkt. Anschließend wird die Kugel auf einem Brettchen zum Aushärten der Schokoladeglasur aufgestellt. Ist dieser Prozess abgeschlossen, werden die Stäbchen entfernt und das Loch mit einem Schokoladepfropf verschlossen.

1905 präsentierte Paul Fürst die Mozartkugel bei der Pariser Weltausstellung und erhielt dafür eine Goldmedaille. Noch vor dem Ersten Weltkrieg begann die Süßwarenindustrie mit der automatisierten Herstellung der Mozartkugel. Zu dieser Zeit kopierten auch schon andere Salzburger Konditoren die Mozartkugel - Paul Fürst hatte weder Produkt noch Verpackung markenrechtlich geschützt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Salzburger Spezialität millionenfach produziert und erlangte so weltweite Bekanntheit. Schließlich kam es zwischen den Mozartkugel erzeugenden Konditoreien zu einem Urheberstreit, der zunächst zum Konkurrenzkampf österreichischer und bayerischer Firmen wurde und schließlich bis vor den Europäischen Gerichtshof getragen wurde. Es ging dabei nie um das Rezept, sondern um die Alleinvertriebs- und Exportrechte, um Art und Farbe der Verpackung sowie um die Bezeichnung als „Mozartkugel“ sowie die Zusätze „echt“, „Original“ und „Salzburger“. Norbert Fürst, der Urenkel des Erfinders, gewann 1996 schließlich einen diesbezüglichen Prozess und ist seither der einzige Erzeuger, der das Attribut **„Original Salzburger Mozartkugel“** für sein Produkt in Anspruch nehmen darf.

Die „Original Salzburger Mozartkugel“ ist bis heute eine handwerklich hergestellte Spezialität ohne künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Daher eignet sich diese Mozartkugel nicht für den Verkauf in weltweiten Supermärkten oder Souvenirständen, sondern ist ausschließlich in den vier Salzburger Standorten der Konditorei Fürst erhältlich. Ein kleines Sortiment ist außerdem online zu bestellen. Ein rascher Verzehr dieser einzigartigen Praline wird in jedem Fall ausdrücklich empfohlen. [www.fuerst.cc](http://www.fuerst.cc)

**Gipfel des Genusses: Salzburger Nockerln**

Schon in der Operette werden sie besungen, die Salzburger Nockerln: "Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss... ein himmlischer Gruß..." so heißt es in Fred Raymonds schwungvollem Operettenklassiker "Saison in Salzburg" aus der Vorkriegszeit. Kaum ein anderes österreichisches Dessert ist so weltbekannt wie **Salzburger Nockerln**. Dabei liegt ihre genaue Herkunft eigentlich im Dunkel der kulinarischen Geschichte. Was feststeht ist, dass die Salzburger Nockerln in ihrer heutigen Form eine bürgerliche Speise des 19. Jahrhunderts sind. Sie haben sich über die verschiedensten Stufen vom Brandteignockerl in Eiersauce über das Pfannenomelette mit Eierguss bis zum berühmten Omelette soufflé entwickelt.

Wie schnell sich die Salzburger Nockerln ihren festen Platz in der heimischen Küche eroberten, zeigt die Tatsache, dass das Rezept dafür bereits in der Mitte des 19. Jahrhunderts in die Kochbücher für Erzherzog Johann von Österreich aufgenommen wurde. Um 1900 findet man die Salzburger Nockerln auch in den gutbürgerlichen Kochbüchern und in der Salzburger Gastronomie, wo sie bis heute zu den gefragtesten Nachspeisen gehören.

Eine Portion der süßen Köstlichkeit besteht aus einem "Gebirge" von drei Nockerln, goldbraun gebacken, mit reichlich Staubzucker bestreut und auf einer Silberplatte bzw. in einer Schüssel serviert. Eine Nachspeise reicht gut und gerne für drei Personen. Die drei Nocken repräsentieren die drei Salzburger Stadtberge: Kapuzinerberg, Mönchsberg und Rainberg. Da "Salzburger Nockerln" stets frisch gemacht werden, sollte man nicht nur eine gewisse kulinarische Neugierde und Vorfreude mitbringen, sondern vor allem auch etwas Zeit und Muße, um auf diese Köstlichkeit zu warten und sie gebührend zu genießen.

**Himmlischer Genuss: Venusbrüstchen**

Wie sagt Constance Mozart zu Salieri im Film "Amadeus", als er ihr "Capezzoli di Venere" (Venusbrüstchen) anbietet: "Oh!..oh!..oh!.. die sind köstlich!“ **Venusbrüstchen** sind marinierte Kastanien mit Nougat und Weichselcreme, umhüllt von schwarzer oder weißer Schokolade, und liebevoll handverziert – ein Genuss für den Gaumen. Diese süße Verführung, die schon zu Mozarts Zeit selbst anspruchsvolle Naschkatzen erfreute, wurde für das Mozartjahr 1991 in der Confiserie von „Stranz & Scio" nach altem Rezept wieder neu kreiert und zubereitet. Heute wird diese Köstlichkeit in einer der besten Confisierien Österreichs für „Stranz & Scio Specereyen seit 1838" hergestellt. Erhältlich sind die Venusbrüstchen unter anderem bei R. F. Azwanger in der Getreidegasse. [www.stranzundscio.com](http://www.stranzundscio.com)

Weitere unwiderstehliche Genussadressen finden Sie online: [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info)

**Weitere Informationen:**

Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, 5020 Salzburg, Austria

Tel.: +43/662/889 87 - 0, Fax: +43/662/889 87 - 32, [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info), #visitsalzburg

**Pressekontakt:**

Susanne Zauner, Tel.: +43/662/889 87 – 305, [presse@salzburg.info](mailto:presse@salzburg.info)

Stand: Juli 2023