

Jubiläum auf dem Viktualienmarkt



Konditormeister Josef Obermeier vor seinem Standl am Viktualienmarkt. Er hält seine Jubiläumspralinen zum 10-Jährigen hoch. Die sind bei der Kundschaft ein Renner. Fotos: Daniel von Loeper

Ein Standl mitten in der Innenstadt feiert zehn Jahre süße Handwerkskunst

Mit einer schwungvollen Bewegung spritzt Konditormeister Josef Obermeier süße Masse in kleine bunte Tütchen – die sogenannten Nougattütchen. Zehn Jahre ist es nun her, dass der 65-Jährige ein Standl auf dem Viktualienmarkt ergattern konnte.

Sein Hauptgeschäft liegt im etwa 60 Kilometer entfernten Gars am Inn: eine Confiterie, die er seit 1997 führt. Zwei Drittel der Produkte, die am Standl verkauft werden, entstehen dort, wo der Konditormeister den Großteil seiner Zeit verbringt. Ein- bis zweimal pro Woche schaut er am Viktualienmarkt vorbei, wo das restliche Drittel von Hand entsteht.

Öfter ist wohl nicht nötig, denn: „Meine Meisterin macht das hier recht gut“, sagt der 65-Jährige und sieht zu seiner Kollegin, die gerade kleine Schokoladenfiguren verpackt.

Romy Bertusch (36) ist seit zweieinhalb Jahren Teil des SchokoLadens, der an der Frauenstraße, direkt an der Kurve zur Blumenstraße liegt (Di-Sa 10 bis 18 Uhr). Sie sagt: „Schokolade ist

das, was ich seit Beginn meiner Konditorenausbildung machen wollte.“ Dafür wäre die 36-Jährige auch in die Schweiz gegangen. Das musste sie schlussendlich nicht. Ihr Arbeitsplatz liegt mitten in der Münchner Innenstadt, und das schätzt die Konditorin: „Teil dieser großen Geschichte des Viktualienmarkts zu sein, ist etwas Besonderes.“

Zum Jubiläum hat sich Josef Obermeier gemeinsam mit seinem Team etwas einfallen lassen: Eine eigens für diesen Anlass kreierte Praline. Mit der süßen Kugel lassen sie die Korken knallen. Im Inneren verbinden sich Champagner und Cranberry. Letztere sorgt für eine leichte Säure. Umhüllt ist sie von Vollmilchschokolade, Mandel-

Crunch sorgt für den nötigen Biss. Die Liebe zum Detail schmeckt man in den Pralinen des SchokoLadens – und das kostet: 100 Gramm 8,90 Euro.

Neben der Jubiläumspraline gibt es auch ein neues Heißgetränk: die „Schoko-Fee“. Josef Obermeier gießt dafür Vollmilchschokolade in eine Glas-tasse, toppt mit viel Milch-schaum und einem Espresso-Shot. Für 4,90 Euro kommt man in den ziemlich süßen Genuss.

Rückblickend sagt der 65-jährige Konditormeister über die zehn Jahre seines Standls: „Die Zeit ist wahnsinnig schnell vergangen.“ Gerade am Anfang sei es nicht einfach gewesen, sich auf dem Traditionsmarkt einen Namen zu machen. Doch der Laden hat

im Laufe der Jahre Fans gewonnen.

Auch die Jubiläumspraline „Cranberry-Champagner“, die seit dem Frühjahr verkauft wird, kommt bei den Kunden gut an, erzählt Kollegin Romy Bertusch: „Sie sagen zu uns: Ihr müsst sie unbedingt im Sortiment lassen!“

Ob sie diesen Wunsch erfüllen? „Nein, die gibt es nur im Jubiläumsjahr – sie soll ja etwas Besonderes bleiben“, erklärt die 36-Jährige. Ihr Chef fügt hinzu: „Vielleicht gibt es sie ja beim nächsten Jubiläum wieder.“ Beim 20-Jährigen plant er jedenfalls fest, in Rente zu sein. Für eine Nachfolge hat er schon gesorgt – Schoko-Fans müssen das Standl also noch lange nicht missen. **Sophia Willibald**



Romy Bertusch arbeitet seit über zwei Jahren im SchokoLaden am Viktualienmarkt.



Das Jubiläumsheißgetränk mit viel Schokolade und einem Espresso-Shot.