



Knackige Erdbeer-Spieße, frische Pralinen. Josef Obermeier (56) fertigt Süßes mit Schokolade am südlichen Viktualienmarkt. Fotos: Daniel von Loeper

# Der Viktualienmarkt hat jetzt ein süßes Eck

Die Schoko-Manufaktur „Münchner SchokoLaden“ teilt sich das grüne Häuschen mit „Wurst Teltschik“. Durch eine Vitrine sieht man den Konditoren zu – bei der kunstvollen Arbeit des Pralinenmachens

Verwöhnt sind sie – die Münchner. „Das Großstadt-Publikum weiß genau, was es will und genießt den Genuss“, sagt Confiserie-Meister Josef Obermeier. Er betreibt seinen eigenen Stand am Viktualienmarkt – für handgemachte Heidelbeer-Pralinen oder feine Himbeer-Trüffel. Er verkauft sie in einem auf 18 Grad klimatisierten Raum. Draußen, unter dem weißen Schirm, lockt ein üppiger Schoko-Brunnen. Es gibt knackige Erdbeer-Spieße und „Schoko-Fondue to go“: Früchte mit geschmolzener Schokolade in der Waffel.

Der fantasievolle neue Münchner Pralinenmeister kommt „vom Dorf“. Im 200-Einwohner-Ort Gars bei Wasserburg, ist sein Hauptbetrieb. Von 125 Bewerbern wur-

de er ausgewählt – für diesen Markt-Stand im Herzen der Hauptstadt. Sein „Münchner SchokoLaden“ residieren in einem typischen Viktualienmarkt-Haus, gestrichen im bodenständigen Grünton RAL 6011, ganz ohne das Hellblau gängiger Confisereien.

Sein Eck hat jetzt einen der wenigen süßen Stände am Viktualienmarkt – neben dem Honighäusl. Attraktiv: Es gibt eine Show-Fabrikation: Nougatpralinen – und größere Schokoladen-Figuren, wie Katzen oder Nikoläuse – stellt Kathrin Fertl (vor einem Fenster gegenüber der Löwenapotheke) live her. „Vor der Scheibe hängen oft Schulkinder und staunen, wie wir mit flüssiger Schokolade hantieren. Das hat einen Erlebniswert“, sagt die junge Konditorin. Sie gießt Fußbälle oder



Konditorin Kathrin Fertl (20) spritzt flüssige Schokolade in Formen.

Porsches auf Bestellung. In weißer Konditorkluft arbeitet sie penibel und schnell mit Spritztüte und Spatel.

Ganz früher war hier ein Kartoffelstand. Später kam ein Blumenhändler. Zuletzt war hier ein Stehcafé – am südlichen Rand des Marktes, zwischen Maibaum und Schrannehalle. Passen denn Pralinen über-

haupt auf einen Obst- und Gemüse-Markt? „Wir machen etwas Frisches und bieten Abwechslung. Außerdem kaufen wir hier selbst gern ein“, meint Josef Obermeier dazu.

Nebenan wird gekühlter Federweißer ausgeschenkt – Gäste von Nachbar-Stand sehen oft interessiert beim Pralinenmachen zu. Skurril: Zuweilen bringt der Wind einen Hauch von Senf- und Wurst-Aroma. Denn der Pralinenmacher teilt sich sein grünes Mark-Haus mit dem legendären Bratwurst-Stand „Wurst Teltschik“. „Bei uns riecht es dagegen süß. Aber alles Essbare bunt durcheinander und eng zusammen. So gehört es sich doch für den Viktualienmarkt“, findet der Confiserie-Meister.

Über 30 Pralinen stellt er her. Seine münchnerischste Kreation: Eine Guglhupf-Praline aus Kirsch und Nougat. „Die Form ist besonders nett. Sie erinnert viele Münchner, und auch mich, an die Kuchen ihrer Kindheit“. **Eva von Steinburg**