

Leckereien mit Pfälzer Note

Kastanienpralinen, Sandsteine und Elwedritsche-Kuchen: Konditor Jürgen Müller kreiert mit viel Erfindergeist kleine regionale Köstlichkeiten in seiner Neustadter Confiserie. **VON SIMONE SOHL**

Sie kamen immer nachts. Wenn Jürgen Müller dann morgens in die Backstube seiner Confiserie kam, fehlte wieder irgendwas: Schokolade, Nougat, Gebäck... „Ich hab' mich lange Zeit gefragt, wer die Einbrecher waren“, erzählt er mit ernstem Blick. „Bis es mir wie Schuppen von den Augen fiel: Das können nur die Elwedritsche sein!“ Tatsächlich liegt der Gedanke nahe, leben zehn Exemplare doch ganz in der Nähe der Confiserie in der Neustadter Kelle-reistraße: im Brunnen auf dem Mar-stallplatz. Und sie scheinen stets hungrig zu sein.

Also machte sich der Konditor daran, die Leibspeisen der Elwedritsche aus Schokolade und Nougat zu entwickeln: Pfälzer Eicheln und Kastanien. „Das scheint ihnen zu schmecken“, sagt er, und nur ein feines Kräuseln um die Mundwinkel deutet darauf hin, dass das alles vielleicht nicht ganz so ernst gemeint ist.

Was Jochen Müller aber auf jeden Fall ernst meint, sind die Leckereien mit regionalem Dreh, die er anbietet. Die „Keschde“ etwa: In den 50 Gramm schweren Kastanienpralinen steckt eine Füllung aus Mandel-Haselnuss-Nougat, eingeschlagen in Pistazien-Marzipan und umhüllt von Valrhona-Schokolade. Wer's etwas einfacher mag, dem empfiehlt Müller die Pfälzer Sandsteine aus fruchtigem Mandel-Nuss-Nougat. „Fruchtig bedeutet, dass die Nüsse ungeröstet verarbeitet werden“, erklärt er.

Seine Frau Petra Müller mag auch die „Woibergsschnecke“, Pralinen aus Mandelnougat mit 70 Prozent Mandeln und dunkler Schokolade. „Aber da sind viele noch skeptisch“, erzählt sie. Anders als in Belgien hätten sich Pralinen in Schneckenform hier nicht durchgesetzt.

Auf die Idee mit den regionalen Produkten kam Jochen Müller 2001. Damals gründete er in Schweigen – also ebenfalls an der Weinstraße – die Firma „Fantasy Pastry“ mit dem Ziel, kleine Köstlichkeiten mit Bezug zur Pfalz zu entwickeln. „Ich wollte was machen, das nicht kopierbar ist und nicht in großen Mengen produziert werden kann.“

Sein erstes Produkt: Mándali, kleine Mandelgebäckstücke, „ideal zum 'Dunke'“, wie der Chef erklärt. Optisch erinnern sie an Cantuccini, und auch die Herstellungsweise ähnelt sich: Beides wird erst nach dem Backen geschnitten. „Aber unsere werden danach noch mal gebacken, und außerdem ist Butter drin“, sagt Müller.

Der Konditormeister hatte damals kein Ladengeschäft, arbeitete mal hier und mal da, nahm an Wett-



Jochen und Petra Müller präsentieren in ihrer Confiserie Michel in der Neustadter Fußgängerzone Süßgebäck, Schokolade, Pralinen und einiges an Naschwerk mehr – alles mit Bezug zur Pfalz, wie Konditor Jochen Müller erklärt. Eine seiner Spezialitäten: Elwedritsche-Kuchen, für den er die Backform gemeinsam mit einem Töpfer entworfen hat.

BILDER: SOHL

bewerben teil, auch an der „World Pastry Team Championship“ in Las Vegas, wo er ein 1,40 Meter hohes Schaustück aus Schokolade fertigte. Dann hörte er, dass Peter-Otto Michel für seine Confiserie in Neustadt einen Nachfolger suchte. Die beiden kannten sich, Müller kommt aus Neustadt. „Das hat einfach gut gepasst“, sagt er, und so übernahm er 2005 das Geschäft.

Dreivierteljahr an Kuchenform getüftelt

Mit fünf Mitarbeitern betreiben er und seine Frau die Confiserie heute. Die Lage in der Fußgängerzone zieht viel Laufkundschaft an, aber auch Veranstaltungen tragen zum Umsatz bei, etwa das Oliandi im Zellertal, auf dem sich die Müllers seit 2005 präsentieren. Und immer wieder wecken solche Events Jochen Müllers

Erfindergeist: „Die Veranstalter möchten eben gern was Neues sehen.“ Dann denkt er sich Olivenpralinen aus, mit Limonen-Olivenöl im Nougat. Oder Eis mit Weinen und Olivenölen. Klingt ungewöhnlich? „Mein Mann kann auch wunderbar Weine mit Schokolade kombinieren“, sagt Petra Müller. „Französisches Denken“ nennt der Meister das: „Ein Gericht sollte harmonisch sein. Ist ein Teil extrem sauer oder süß, kann man das ausgleichen.“ Wie bei der Sauerkirsch-Konfitüre, die er verkauft: Hier sorgt Schokolade für Balance.

Auch mit Süßgebäck experimentiert Jochen Müller gern. Und so kam er auf die Idee, sich selbst an den sagenumwobenen Wesen zu versuchen, die den Pfälzerwald bewohnen: an Elwedritsche-Kuchen. Gemeinsam mit einem Töpfer im Elsass entwickelte er die Form, „und da mussten wir ganz schön tüfteln“, erinnert sich der Konditor. Seine

Frau nickt und ergänzt: „ein Dreivierteljahr etwa.“ Dann hatten sie herausgefunden, wie der Kopf der Elwedritsche fest mit dem Körper verbunden werden kann, wie der Bauch schön rund wird und wie das Muster sich deutlich abzeichnet.

Confiserie Michel

■ Jochen Müller hat die Confiserie Michel in der Neustadter Fußgängerzone 2005 von Peter-Otto Michel übernommen. Seitdem bietet der Konditormeister hier Süßgebäck, Schokolade, Pralinen, Eis und Konfitüren an.

■ Der Schwerpunkt liegt auf Produkten mit regionalem Bezug. Jochen Müller legt Wert auf Zutaten von bester Qualität. Die Pfälzer Elwedritsche-Kuchen zum Beispiel gibt es ab 9,90 Euro, 100 Gramm Pfälzer Eicheln kosten 6,99 Euro.

Seitdem muss niemand mehr vergebens durch den Pfälzerwald schleichen in der Hoffnung, eine Elwedritsche zu fangen: In der Confiserie Michel gibt es die Kreuzwespen aus Huhn, Ente, Rabe und Elfe zu kaufen, wahlweise aus Mandelbiskuit oder aus Kastanien-Schokoladen-Biskuit. „Eine echte Pfälzer Spezialität eben“, sagt Jochen Müller, und seine Mundwinkel zucken wieder. Dann zieht es ihn zurück in die Backstube – die Pfälzer Eicheln warten, sie wollen verziert werden.

■ Die Confiserie Michel ist auf Veranstaltungen wie dem Mandelblütenfest in Gimmeldingen oder dem Olivenfest „Oliandi“ im Zellertal präsent, aber auch auf Schokoladenmärkten. Ein roter Retro-Verkaufshänger soll für Aufmerksamkeit sorgen.

■ Die Sozialpädagogin Petra Müller bietet außerdem Veranstaltungen für Kinder an, etwa an Kindergeburtstagen.

■ Mehr Infos unter www.fantasy-pastry.com. sos



Zwei kürzlich fertiggestellte Großanlagen von Pfalzsolar produzieren genügend Strom, um rechnerisch 1800 Haushalte zu versorgen.

BILD: MARIUS/FOTOLIA.COM

Hoffnung auf sonnige Zeiten

Die Ludwigshafener Pfalzsolar baut bislang Photovoltaik-Großanlagen. Nun weitet das Unternehmen seine Geschäfte auf Privatkunden aus. **Von Frank Schumann**

Sonnige Zeiten erhofft sich die Ludwigshafener Pfalzsolar auch künftig von ihrem Photovoltaikgeschäft. Die Tochter des Energieversorgers Pfalzerwerke hat ihr Engagement in jüngster Zeit nicht nur mit dem Bau weiterer Großanlagen verstärkt. Das Unternehmen weitet seine Geschäfte gleichzeitig auf Privat- und Geschäftskunden aus. „Unsere noch recht jungen Akquisetätigkeiten sind bereits auf äußerst fruchtbaren Boden gefallen“, zitiert Pfalzsolar Thomas Kercher, einen der beiden Geschäftsführer, in einer Mitteilung.

Die Erweiterung des Geschäftsbereichs ist nach Unternehmensangaben das Ergebnis eines langfristig angelegten Strategieprozesses. Zwei grundsätzliche Entwicklungen auf dem Photovoltaik-Markt haben die Entscheidung demnach beeinflusst. Gesunkene Herstellungskosten für schlüsselfertige Anlagen sowie die Möglichkeit, selbst erzeugten, CO₂-

neutralen Solarstrom zu verbrauchen, machen Solaranlagen für Eigenheimbetreiber aus Sicht des Pfälzer Unternehmens zunehmend attraktiv.

Zudem habe eine Privatkundenbefragung ergeben, dass die Nachfrage nach kleinen Solarkraftwerken für den Eigenverbrauch im Netzgebiet „überdurchschnittlich hoch“ sei. Demnach können sich mehr als 50 Prozent der Befragten vorstellen, eine Photovoltaik-Anlage auf dem eigenen Hausdach errichten zu lassen. Als wichtigstes Motiv dafür hat Pfalzsolar die Angst der Verbraucher vor steigenden Strompreisen ausgemacht.

Neben der Ausweitung der Aktivitäten auf Privat- und Geschäftskunden treibt das Ludwigshafener Unternehmen sein Kerngeschäft – Planung, Bau und Betrieb von Photovoltaik-Großanlagen – weiter voran. Vor kurzem wurden zwei neue Solar-

parks in Haßloch bei Neustadt und in Matzerath (Eifelkreis Bitburg Prüm) fertiggestellt. Beide zählen laut Pfalzsolar zu den größten Neuanlagen in Rheinland-Pfalz. Die beiden Solarparks verfügen zusammen über eine Gesamtleistung von 5,7 Megawatt und können jährlich mehr als fünfzehn Millionen Kilowattstunden Strom produzieren. Damit lassen sich rein rechnerisch mehr als 1800 Haushalte versorgen.

Obwohl die garantierte Einspeisevergütung für Ökostrom nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) stetig sinkt, sieht Kercher die Wirtschaftlichkeit der Anlagen gewährleistet. „Hier ist unsere Erfahrung aus mehr als zehn Jahren Großanlagenbau ein echtes Plus“, sagt der Pfalzsolar-Geschäftsführer. „Unsere Projekte sind so weit optimiert, dass sie auch unter diesen herausfordernden Rahmenbedingun-

gen gute Renditen erzielen – und zwar ohne dass die Qualität darunter leidet.“

Pfalzsolar beschäftigt aktuell 20 Mitarbeiter. Die Firma wurde im Jahr 2003 als ein Tochterunternehmen der Ludwigshafener Pfalzerwerke gegründet. Der größte Energieversorger der Pfalz und des Saarpfalz-Kreises versorgt eigenen Angaben zufolge mehr als 430 000 Privatkunden mit Strom- und Gas. Der Konzern zählt insgesamt rund 800 Mitarbeiter und erzielte zuletzt einen Umsatz von knapp 1,6 Milliarden Euro.

Vor einem Jahr hatte der Energiekonzern RWE seinen 26,7-Prozent-Anteil an den Pfalzerwerken an den Bezirksverband Pfalz verkauft, der seinen Mehrheitsanteil damit auf 78,8 Prozent aufstockte. Jeweils rund zehn Prozent an den Pfalzerwerken halten die Technischen Werke Ludwigshafen (TWL) sowie Kommunen.