

KIRSCHTORTE AUS DEM SCHWARZWALD

Aus dem Schwarzwald kommt eine der bekanntesten deutschen Torten: die Schwarzwälder Kirschtorte. Neben Kirschen sind vor allem Kirschwasser und Sahne wichtige Zutaten. Eberhard Junghanns, Küchenchef vom Hotel Hirschen in Oberwolfbach, zeigt, dass es gar nicht so schwer ist, die Kirschtorte selbst herzustellen.

MANUSKRIFT ZUM VIDEO

SPRECHER:

Der Schwarzwald ist Deutschlands höchstes **Mittelgebirge**. Er liegt im Südwesten des Landes, im Bundesland Baden Württemberg. Im **Kurort** Oberwolfach ist das Hotel und Restaurant Hirschen ein beliebtes Ziel für Touristen. Auf der Speisekarte stehen fast nur **regionale** Spezialitäten. Eberhard Junghanns führt den **Familienbetrieb** bereits in der vierten Generation, gemeinsam mit seiner Frau Renate.

EBERHARD JUNGHANNS (Chefkoch im Hotel Hirschen):

Unser Gasthof besteht schon seit 1609. Wir hatten vor wenigen Jahren 'n 400jähriges **Jubiläum groß gefeiert**. Und das, wo wir besonders **Wert drauf legen** hier im Restaurant, ist einfach, einen sehr guten **Service** zu bieten und sehr gute Zutaten zu verwenden in unserer Küche.

SPRECHER:

Seine Produkte **bezieht** Eberhard Junghanns aus der Umgebung, so auch die Kirschen, die wichtigste Zutat für das heutige **euromaxx**-Rezept: die Schwarzwälder Kirschtorte.

HERMANN SCHÄTZLE (Kirschbauer):

Die Schwarzwälder Kirsche ist sehr beliebt, die beliebteste Frucht überhaupt, wo's gibt, in unserer Region, ne? Lässt sich gut verkaufen.

SPRECHER:

Zurück in der Küche: Eberhard Junghanns hat alles vorbereitet.

EBERHARD JUNGHANNS:

Für eine tolle Schwarzwälder Kirschtorte benötigen wir Eier, Mehl, Zucker, natürlich die Kirschen, die wir **einlegen**, etwas Kakao, **Gelatine** und das wunderbare **Kirschwasser**.

SPRECHER:

Das Rezept stammt von seinem Vater. Zunächst müssen die **Eier** für den **Teig getrennt** werden. Nachdem das Eiweiß in einer Maschine **steif geschlagen** wurde, wird es mit dem Eigelb und dem Zucker verrührt. Dann Mehl und **Stärke** dazugeben und zum Schluss den Kakao unter die **Masse heben**. Den fertigen Teig bei 160 Grad Celsius 20 Minuten lang backen. Währenddessen Gelatine und Kirschwasser **erhitzen**. Und den fertigen Tortenboden dreimal teilen.

EBERHARD JUNGHANNS:

Wir werden jetzt die Schwarzwälder Kirschtorte ein bisschen **marinieren**, mit Kirschwasser.

SPRECHER:

Dann die Torte mit eingelegten **Sauerkirschen** belegen.

EBERHARD JUNGHANNS:

Und jetzt wird die Gelatine mit dem Kirschwasser zusammen in die Sahne gerührt.

SPRECHER:

Die Sahne-Gelatine-Mischung kommt als oberste Schicht auf die Kirschen. Den letzten Tortenboden drauf und das **Ganze** mit Sahne **umranden** und **garnieren**. **Schokoladenspäne sorgen für** die typische **Verkleidung** der kalorienreichen Spezialität, gemeinsam mit einzelnen Kirschen. Damit die Torte auch bei sommerlichen Temperaturen **schön frisch bleibt**, sollte sie sofort in den Kühlschrank.

EBERHARD JUNGHANNS:

Im Prinzip ist eine Schwarzwälder Kirschtorte der schnellste Kuchen der Welt, würde ich sagen. Man muss nur den **Kniff** etwas **raushaben**. Das Problem ist eigentlich, das Kirschwasser mit der Gelatine **auf den richtigen Punkt** in die Sahne zu **bekommen**, damit die Sahne nicht **gerinnt**.

So, unsere **hausgemachte** Schwarzwälder Kirschtorte. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

GAST:

Dankeschön.

SPRECHER:

Gegessen wird sie als **Dessert** oder zum Nachmittagskaffee. Die Schwarzwälder Kirschtorte, ein Rezept mit Tradition.

GLOSSAR:

Mittelgebirge, - (n.) – die Bezeichnung für das Gebirge in Deutschland, das eine mittlere Höhe hat

Kurort, -e (m.) – ein Ort, der besondere Voraussetzungen (z. B. gutes Wasser, gute Luft) hat, damit sich kranke Menschen dort gut erholen können

regional – örtlich; aus der näheren Umgebung

Familienbetrieb, -e (m.) – ein Unternehmen, das von einer Familie geführt wird

Jubiläum, **Jubiläen** (n.) – der Jahrestag; der Geburtstag

etwas groß feiern – ein großes Fest geben

Wert auf etwas legen – etwas wichtig finden

Service, -s (m.) – hier: die gute Betreuung der Gäste im Restaurant und Hotel

etwas beziehen – hier: etwas kaufen

euromaxx – Name einer Fernsehsendung der DW

etwas ein|legen – hier: etwas (ein Lebensmittel) in ein Gefäß mit Alkohol legen und dadurch länger haltbar machen

Gelatine (f., nur Singular) – ein Stoffgemisch aus tierischem Eiweiß, das zum Kochen und Backen verwendet wird, um eine Flüssigkeit fest zu machen

Kirschwasser, - (n.) – hier: der Alkohol, der aus Kirschen hergestellt wird

ein Ei trennen – das Eiweiß und das Eigelb voneinander trennen

Teig, -e (m.) - die Mischung aus Mehl und anderen → Zutaten, aus dem man etwas (z. B. Brot oder Kuchen) backt

etwas steif schlagen – etwas (z. B. Eiweiß oder Sahne) so lange mit einem Schneebesen oder Rührgerät rühren, bis es nicht mehr flüssig ist, sondern eine aufgeschäumte Masse bildet

Masse, -n (f.) – hier: → der Teig

etwas unter etwas heben – hier: etwas vorsichtig mit etwas (z. B. Teig) mischen

etwas erhitzen – erwärmen; heiß machen

etwas marinieren – etwas (z. B. Fleisch) in Soße mit Gewürzen einlegen; hier: etwas in Alkohol → einlegen

Sauerkirsche, -n (f.) – eine Kirsche, die einen sauren Geschmack hat

Ganze (n., nur Singular) – alles; hier: der → Teig

etwas umranden – hier: etwas komplett mit etwas anderem bestreichen

etwas garnieren – Essen verzieren

Schokoladenspan, Schokoladenspäne (m.) – das kleine, dünne Stückchen Schokolade

für etwas sorgen – hier: für etwas verantwortlich sein

Verkleidung, -en (f.) – hier: das Aussehen; das Äußere

schön frisch bleiben – lange frisch bleiben und gut schmecken

den Kniff raus|haben (heraushaben) – umgangssprachlich für: wissen, wie etwas geht

auf den richtigen Punkt – hier: zur richtigen Zeit

bekommen – hier: schaffen, etwas zu machen

gerinnen; etwas gerinnt – etwas (z. B. Milch oder Blut) wird klumpig

hausgemacht – hier: selbstgebacken

Dessert, -s (n., aus dem Französischen) – der Nachtisch

*Autorinnen: Saara Wendisch/Stephanie Schmaus
Redaktion: Raphaela Häuser*