NEWSLETTER FRÜHJAHR

AUSGABE NR 4 | März 2021

Frühlingsgefühle zu Ostern: Schlappohrhasen aus Erdbeer-Bergheumilchkuvertüre. Weitere Ostergenüsse unter www.pralinenrose.com

PRALINENABONNEMENTS PRALINENSEMINARE PRALINEN ZU FEIERLICHKEITEN ALLER ART

Ostern steht vor der Tür und es riecht nach Frühling. Die Sehnsucht nach Farbe hat mich dazu inspiriert einen **Erdbeer-Bergheumilchhasen** zu kreieren. Dafür habe ich meine Hasenfamilie, die ja nun schon über 40 Jahre alt ist, um einen Schlappohrhasen erweitert. Er ist mir richtig ans Herz gewachsen. Duftend steht er nun vor mir und ich freue mich über seinen Neuzugang.

Auch mein „**Mandelei**", bestehend aus gerösteten Mandelsplittern und 49%-iger Grand Cru Vollmilchkuvertüre aus Maracaibo, Venezuela, gefüllt mit handgefertigten Pralinen, habe ich wieder im Programm. Da man zu Ostern ja traditionell Pralinen mit Eierlikör und allerlei Nougats genießt, entschied ich mich bei der **Likörpraline** für den besonderen Eierlikör von Johannes King, **Sternekoch aus Sylt. *King´s Liebelei* hat nur 7% Alkohol, gute Vanille und ist unglaublich cremig. Umhüllt sind die Pralinen mit Gruétine, karamellisierten Kakaonibs, die dem ganzen einen gewissen Knusperkick geben.

Zu guter Letzt, möchte ich noch von meinem Jahresprojekt „*Garten und Pralinen*" berichten: Ich habe dieses Jahr 2021 zu meinem persönlichen Jahr der Biene erklärt! Es bedarf sicherlich keiner näheren Erläuterung warum, denn für alle Achtsamen unter uns ist das Bienenvölkersterben allgegenwärtig. Im Zuge dessen, legte ich mir nach einiger Recherche eine Hexagon Bienenform für meine Neukreationen zu. Ich möchte mit dieser Praline auf die Schönheit und Unersetzlichkeit der Biene aufmerksam machen, denn auf der Praline ist sie wunderschön abgebildet. Vorausgesetzt sie wird blasenfrei in Schokolade gegossen.

Derzeit habe ich zwei Pralinenkreationen für diese Praline erdacht: **Honig-Anis**, denn grüner Anis harmoniert gut zu kräftigem Honig und **Banane–Honig**, wenn schön süß, dann richtig! 😊 Nach Ostern werde ich diese wieder neu auflegen.

PRALINEN

Festlich: King´s Liebelei
Fruchtig: Erdbeere, Kalamansi
Besonders: Heublume

MENSCHEN

Erich Schührer
Hobby-Imker seit über 50 Jahren!

MANUFAKTUR

Alles Hase
Erdbeerhasen und seine Verwandten

Pralinenseminare 2021
Wir müssen noch warten…Termine, und ob diese stattfinden - online verfügbar.

Honigpraline 2021
Die Biene liegt mir am Herzen und in der Praline

Erich Schührer, 71, Hobby-Imker und mein Nachbar

Schon mit 14 Jahren hat Erich seinen Vater beim Imkern unterstützt. Mit 20 hat er sich dann selbst eine Imkerausstattung zugelegt und ist mit 5 Bienenvölkern gestartet, die nach und nach auf bis zu 20 Völker anwuchsen. Er bewirtschaftet die sanftmütige *Carnica*- und die *Buckfastbiene*. Das Imkern ist eine anspruchsvolle und zeitintensive Tätigkeit, welche die Liebe zur Natur und die Wissenschaft miteinander verbindet. Das ganze Jahr über gibt es viel zu tun: Da sind die Futterkontrolle und Vorbereitung der Waben, die rechtzeitige Erweiterung des Volkes, die Schwarmkontrolle sowie die Bildung von Jungvölkern im Frühjahr. Die Honigentnahme, das Schleudern und Abfüllen des Honigs im Anschluss, bis zur Milbenbekämpfung und Einwinterung im September.
Erich hat Raps- und Obstblütenhonig. Manche Jahre auch einen Sommerhonig aus Robinie, Linde, Fichte und Blatthonig, „Die Monokultur, der Einsatz von Pestiziden sowie die Varroamilbe sind einige der Gründe für den Honigbienenkollaps", erläutert Erich. Dennoch oder gerade deshalb, ist er seinem Hobby seit über 50 Jahren treu geblieben, denn es fordert ihn jede Saison aufs Neue, erfüllt ihn mit Freude, wenn er sieht wie sich seine Bienen entwickeln und er feststellt, dass er es wieder „richtig" gemacht hat!

Bild groß: Erich mit Enkelin Lena, Bild klein: Buckfastbiene

Schon gewusst?

Im Honig kommt Invertzuckersirup in seiner natürlichen Form vor. Sein Süßwert liegt bei 125. Im Vergleich: Saccharose hat einen Wert von 100. In der Pralinenherstellung fördert seine Zugabe das Aroma, intensiviert die Farbe einer Ganache und verlangsamt ihr Austrocknen.

PRALINENROSE

jetzt auch auf Instagram.

E-Mail: kontakt@pralinenrose.com
Telefon 07251/4412655.

VORSCHAU

Zu Ostern

Osterhasen aus Schokolade und „Mandeleier" mit Pralinen gefüllt
Jetzt bestellen!

Pralinen

Oben: links: Mandelei, rechts: Osterhasen in Milch und Dunkelschokolade
unten links: Hasen, rechts: Zitrone-Mandel-Pistazien-Praline

Juni

PRALINENROSE öffnet seinen Rosengarten. Buchungen über Maic Lindenfelser, Heimatbotschafter, E-Mail: Fremdhier@gmx.de

September 2021

Ausblick Herbst & Newsletter #5

Herausgeber:
PRALINENROSE, Inhaberin Andrea Reindl – Körbigweg 1A – 76646 Bruchsal - Tel. 07251/4412655 - kontakt@pralinenrose.com – www.pralinenrose.com