

## Die Schwarzwälder Kirschtorte: Tradition und Genuss

Sie ist süß, sahnig und wahrscheinlich die bekannteste deutsche Torte: die Schwarzwälder Kirschtorte. Konditormeisterin Lisa Rudiger zeigt, wie man sie macht – mit einem Biskuitboden, Kirschen, Sahne und Kirschwasser.

### Manuskript

LISA RUDIGER (Konditormeisterin):

Also, der **Schwarzwald** ohne die Schwarzwälder Kirschtorte wäre leer. Mein Name ist Lisa Rudiger. Ich bin **Konditormeisterin** und **Chocolatier** und ich zeige euch heute, wie man 'ne Schwarzwälder Kirschtorte macht. Also, wir starten mit dem **Biskuitboden**, das wird 'n Schoko-Biskuitboden, erklärt's schon, deswegen Kakaopulver kommt mit rein. Wir haben Eier, Zucker, Mehl, eben unser Kakaopulver und **Backpulver**, und mit dem starten wir für den Boden. Also, wichtig ist, dass jetzt im **Eiweiß** kein **Eigelb** mir **aus Versehen** mit dazukommt, weil sobald Fett im Eiweiß mit drin ist, kann ich's nicht mehr gut **aufschlagen**. Ich brauch ja für den Biskuit 'n gutes Volumen, damit er schön locker wird. Jetzt **schlage** ich beide **schaumig**. Und jetzt fange ich das an, so langsam miteinander zu verbinden. So, jetzt habe ich das beides **vermengt**, und jetzt kommen wir zur nächsten Runde. Und da kommt jetzt dazu: das Mehl, Backpulver und das Kakaopulver. Jetzt habe ich hier meine fertige Biskuitmasse. Alles ist mit drin, und jetzt fülle ich das ab in meine **Backform**. Da ist einfach nur wichtig, dass ich die vorher **mehle** oder **fette**, damit der Biskuit auch nachher gut aus der Form rausgeht. Und jetzt kommt er in den Ofen. Er braucht ungefähr 35 Minuten bei 170 Grad Backtemperatur.

THOMAS HAFEN (Wissenschaftlicher Leiter Vogtsbauernhof):

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist etwas, was Heimat Schwarzwald **ausmacht**. Mein Name ist Thomas Hafen. Ich bin wissenschaftlicher Leiter des Schwarzwälder **Freilichtmuseums** Vogtsbauernhof. Der Konditormeister Josef Keller war in seiner **Lehrzeit** unterwegs in ganz Deutschland. Unter anderem war er in der Nähe von Bonn im Rheinland. Und da hat er für amerikanische Soldaten ein typisch deutsches Gericht **kreieren** wollen und hat da als Süßspeise eine Schwarzwälder Kirschtorte präsentiert. Es gibt kein älteres Rezept wie [als] das von Josef Keller von 1927, keinen schriftlichen **Beleg**. Also bleibt es ... Irgendwo bleibt es eine Theorie, eine **Legende**.

LISA RUDIGER:

Wir starten jetzt mit der **Füllung**. Dafür haben wir ein Glas **Schattenmorellen**. Das ist komplett hier drin. Dann haben wir **Speisestärke** und Zucker. Und daraus kochen wir jetzt diese Kirschfüllung. Das heißt, ich koche wie so 'ne Art Pudding. Also, jetzt machen wir den zweiten Teil unserer Füllung und kümmern uns um die Sahne. Dafür nehmen wir flüssige Sahne, Zucker und **Gelatine**. Wir haben jetzt alle **Komponenten** da, was wir dafür benötigen, wie wir jetzt gleich weitermachen. Wir haben den Biskuit, Kirschfüllung haben wir gekocht, **Kirschwasser** und Sahne. Als Erstes teile ich den Biskuit zweimal durch. Also, ich guck, dass ich sozusagen dann nachher drei gleich große Teile **hinkrieg**. Jetzt habe ich den unteren Boden und jetzt habe ich die Kirschfüllung. Was ich jetzt nicht mache, ich geh jetzt nicht bis an 'n Rand. Ich lass immer so ungefähr einen Zentimeter Abstand. Das hat einfach den Grund, damit die Kirschen nur in der Mitte sind und damit ich außen nachher kein Rot hab. Und jetzt kommt unser Kirschwasser. Und da kann ich jetzt wirklich gut, gut **tränken**. Also, daher kommt erst mal der Name von der Schwarzwälder Kirschtorte. Man sagt, erst wenn wirklich Kirschwasser und gut Kirschwasser drin ist, darf sie so heißen. Jetzt kommt das Highlight noch von unserer Torte, und zwar die **Dekoration**. Ich hab jetzt da gewählt: Schokoladen-**Tannenbäumchen** habe ich gemacht aus Schokolade. Dann haben wir unsere **Schnapskirsche** als Dekoration. 'ne Tafel **Zartbitter**-Schokolade brauchen wir noch, um die Schokospäne selber herzustellen. Und **Rosmarin** habe ich noch dabei, weil es einfach so nett aussieht. Die sehen wirklich aus, wenn man die **umgekehrt** draufstellt, wie so Tannenbäumchen. So, jetzt ist unsere Schwarzwälder fertig.

*Autor, Autorin: Ruben Kalus, Arwen Dammann*

## Glossar

**Schwarzwald** (m., nur Singular) – eine Region mit sehr viel Wald im Südwesten Deutschlands

**Konditor, -en/Konditorin, -nen** – jemand, der Torten, Kuchen u. Ä. herstellt

**Meister, -/Meisterin, -nen** – hier: der höchste Ausbildungsabschluss im Handwerk

**Chocolatier, -s** (m., aus dem Französischen) – eine Person, die beruflich auf die Schokolade und Schokoladenprodukte herstellt oder verarbeitet

**Biskuitboden, -böden** (m.) – der untere Teil eines Kuchens, der aus einem Teig aus Mehl, Eiern und Zucker gemacht wird

**Backpulver** (n., nur Singular) – ein Pulver, das man verwendet, damit das Volumen eines Teigs größer wird

**Eiweiß, -e** (n.) – hier: der durchsichtige Teil eines Eis, der beim Kochen weiß wird

**Eigelb, -e** (n.) – der gelbe Teil eines Eis

**aus Versehen** – ohne Absicht; so, dass man etwas macht, obwohl man es nicht will

**etwas auf|schlagen** – hier: eine Flüssigkeit kräftig rühren, damit Luft hineinkommt

**etwas schaumig schlagen** – Luft in eine Flüssigkeit rühren, so dass sie nicht mehr so flüssig ist

**etwas vermengen** – etwas mischen

**Backform, -en** (f.) – ein Behälter, in dem man einen Teig zu Kuchen oder Brot backt

**etwas mehlen** – etwas mit Mehl bedecken

**etwas fetten** – hier: etwas mit Fett bedecken oder einreiben

**etwas aus|machen** – hier: typisch für etwas sein; das Besondere und Gute von etwas sein

**Freilichtmuseum, -museen** (n.) – eine Art Museum unter freiem Himmel mit alten Gebäuden, um zu zeigen, wie Menschen gelebt haben

**Lehrzeit, -en** (f.) – veraltet für: die Zeit der Ausbildung

**etwas kreieren** – etwas entwickeln; etwas Neues erschaffen

**Beleg, -e** (m.) – der Beweis

**Legende, -n** (f.) – hier: eine Geschichte, die seit langer Zeit erzählt wird, aber vielleicht nicht wahr ist

**Füllung, -en** (f.) – hier: etwas, was im Inneren eines Lebensmittels ist; etwas, mit dem ein Lebensmittel gefüllt ist

**Schattenmorelle, -n** (f.) – eine Kirschsorte

**Speisestärke** (f., nur Singular) – ein weißes Pulver, meist aus Mais hergestellt, das bestimmte Zutaten in Speisen besser miteinander verbindet

**Gelatine** (f., nur Singular) – ein farbloses Lebensmittel aus tierischen Knochen, mit dem man Speisen fester oder dickflüssiger machen kann

**Komponente, -n** (f.) – der Bestandteil; die Zutat

**Kirschwasser** (n., nur Singular) – ein alkoholisches Getränk (ein Schnaps), der aus Kirschen hergestellt wird

**etwas hin|kriegen** – umgangssprachlich für: etwas schaffen

**etwas tränken** – hier: auf etwas viel Flüssigkeit gießen

**Dekoration, -en** (f.) – etwas, was etwas schön aussehen lässt; der Schmuck; die Verzierung

**Tannenbäumchen, -** (n.) – eine kleine Tanne; ein kleiner Weihnachtsbaum

**Schnapskirsche, -n** (f.) – eine Kirsche, die in einer alkoholischen Flüssigkeit lag

**Zartbitterschokolade, -n** (f.) – die Schokolade mit hohem Kakaoanteil

**Span, Späne** (m.) – hier: ein kleines, längliches Stück

**Rosmarin** (n., nur Singular) – ein Gewürzkraut

**umgekehrt** – hier: andersherum; mit der Spitze nach unten