

## Süßer Kerl mit harter Miene Das Gute lag die ganze Zeit so nah



*Original Schoko-Nikolause - geringe Auflage im Landkreis - Nachfrage ist groß*

Geiselhöring/Mitterfels. Und es gibt ihn doch noch - den original Schoko-Nikolaus mit Stock und Mitra. Er kommt aus Geiselhöring, genau genommen aus der Backstube von Konditormeister Hans-Georg Löw. Außerdem war er im Mitterfelser Kleine-Welt-Laden zu haben, dort ist er aber mittlerweile ausverkauft.

Es ist seiner strengen Miene nicht anzusehen, dass sich dahinter nur Süßes verbirgt. Der in feinste Vollmilch-Schokolade gegossene Bischof von Myra, besser bekannt unter dem Namen Nikolaus, galt im Landkreis schon als ausgestorben. Zumindest kam der Jugendseelsorger Pfarrer Walter Strasser zu diesem Schluss, als er kürzlich seine Ministranten mit originalen Schoko-Nikolausen glücklich machen wollte - aber nirgends im Landkreis fündig wurde (wir berichteten).

Dabei lag das Gute die ganze Zeit über so nah. Sowohl in Geiselhöring als auch in Mitterfels stand er in den Geschäftsregalen. Im Mitterfelser Kleine-Welt-Laden ist zwar mittlerweile auch der letzte von insgesamt 100 Schoko-Nikolause über den Tresen gegangen. In Geiselhöring aber gibt es ihn noch.

Viel Konditormeisterliebe

Hans-Georg Löw hält seinen Vorzeige-Nikolaus nicht ohne Zärtlichkeit in den Händen. Auf seine Herstellung hat er viel Zeit und Konditormeisterliebe verwandt. Bis der strenge Blick des Ur-Nikolauses in kalter Schokolade erstarrt ist, dauert es im Durchschnitt zwei Stunden. Und weil die Produktion so zeitaufwändig ist, hat Löw insgesamt auch nur 40 Stück produziert. Er lässt aber durchblitzen, dass er bei der entsprechenden Nachfrage schon noch einmal nachgießen würde.

Wenn der Konditormeister von der aufwändigen Herstellung seiner Nikolause erzählt, wird es fast ein wenig wissenschaftlich. Die Schokolade müsse exakt auf 33 Grad temperiert werden, damit sich die verschiedenen Fette zu einer homogenen Masse vereinen. Nur so könne die edle Criollo-Schokolade perfekt in die durchsichtige Plexiglas-Form gegossen werden, die ihrerseits immer erst mit Watte ausgewienert werden muss, damit der Nikolaus später auch schön glänzt. Löw gießt in der Regel drei Schichten übereinander, damit der Nikolaus die nötige Festigkeit bekommt und nicht in den Händen erwartungsfroher Kinder zerbröselt. Bevor es aber soweit ist, muss er seinen Nikolaus erst einmal schön "schminken". So nennt Löw es, wenn er der Schokoladenfigur mit dunkler und dann mit weißer Schokolade ein Gesicht verleiht.

Wenn er dann endlich fertig ist und vorsichtig aus der Form genommen werden kann, wird er in durchsichtiges Geschenkpapier verpackt und in die Auslage der Konditorei gestellt. Dort befindet er sich in guter Gesellschaft - es gibt kleine Nikolause mit nur zehn Zentimetern Größe, Engel und natürlich auch Weihnachtsmänner samt Schlitten, Sack und Kind. Der größte Nikolaus misst stattliche 60 Zentimeter und bringt satte drei Kilogramm auf die Waage. Aber der wurde schon verkauft.

Überhaupt ist die Nachfrage nach den Nikolausen recht groß. "Das liegt natürlich auch an der kleinen Produktionsmenge. Wenn es nicht viele gibt, sind die wenigen schnell weg", erklärt Löw. Die Nikolause seien eben etwas ganz besonderes. Darin erkennt er auch die Stärke seines Handwerks. "Wir können noch kleine Stückzahlen aufwändig produzieren, die große Industrie kann sich das nicht leisten."

Fair und vergriffen

Eine kleine Stückzahl hatte auch Maria Birkeneder vom "Kleine-Welt-Laden" in Mitterfels in ihrem Regal stehen. Obwohl der Laden nur zwei Stunden in der Woche geöffnet hat, sind die kleinen Schokoladen-Männer bereits vergriffen. Auch ihre Nikolause haben etwas besonderes: "Sie werden aus fair gehandelten Rohstoffen hergestellt", erzählt sie.

Pfarrer Strasser weiß also nun, wo er im nächsten Jahr suchen muss, damit er zu seinen originalen Schoko-Nikolausen kommt. Damit er es bis dahin nicht vergisst, hat Hans-Georg Löw bereits angekündigt, ihm in den nächsten Tagen vier Nikolause frei Haus zu schicken. Auch seine Ministranten dürften sich darüber freuen. - rac -

*Redaktion: laber*

01. Dezember 2005, 00:00:00