

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

# Köstlichkeit in Schwarz-Rot-Weiß

Wenn es einen Kuchen gibt, der auf der ganzen Welt ein Zungenschnalzen auslöst, dann ist es die Schwarzwälder Kirschtorte. Doch so einig sich alle sind, dass die schwarz-rot-weiße Kalorienbombe eine Köstlichkeit ist, so wenig herrscht Konsens darüber, was genau sie enthalten soll. Selbst in ihrem Stammland ist Schwarzwälder Kirsch nämlich nicht gleich Schwarzwälder Kirsch. Umso verdienstvoller, dass sich der Freiburger Fotograf Achim Käfflein mit den Konditoren Volker Gmeiner und Markus Hobuss auf Spurensuche begeben hat. Als Ergebnis präsentieren sie nicht nur ein klassisches Rezept aus dunklem Biskuit, Kirschwassersahne und Schokolade, sondern auch drei köstliche Variationen. Deren Herstellung wird Schritt für Schritt erklärt und in Fotos veranschaulicht. Daneben gibt es liebevolle Landschaftsbilder und Erläuterungen zu anderen Schwarzwälder Originalen wie Bollenhut und Titisee. Auch die internationale Verunsicherung hilft das Büchlein zu beenden, indem es das Rezept auf englisch, französisch, italienisch, japanisch und sogar chinesisch übersetzt. **by**

**Volker Gmeiner, Achim Käfflein, Markus Hobuss:** „Schwarzwälder Kirschtorte“, Edition Käfflein Freiburg, 52 Seiten, 9,90 Euro

