

# Der Reiz der Venus

Die Salzburger Venusbrüsten sind eine süße Verführung aus dem Barock

Eine süße Verführung, die schon Mozart gemundet haben soll, sorgt derzeit in Salzburg für Furore. Die „Capezoli di Venere“ – auf deutsch die Brustwarze der Venus – machen als Konfekt und Tages-Süßspeise nicht nur den weltbekannten Mozartkugeln ein wenig Konkurrenz. Vielmehr sind die charmanter „Venusbrüstchen“ genannten süßen Leckereien auf dem besten Weg ihren eigenen Siegeszug anzutreten.



Exotische Früchte und die Original Capezoli di Venere: Schon in der Barockzeit galt beides als Sinnbild der Verführung. Ludwig Rigaud serviert sie heute gemeinsam und spannt damit den Bogen zur Entstehungsgeschichte der süßen Delikatesse. Fotos: Liebig-Braunholz

Schon Mozart bis gern in die Capezoli di Venere – der Salzburger Ludwig Rigaud entwickelte die Venusbrüstchen für die Gegenwart. Der Macher und Erfinder freut sich vor allem über die Tatsache, dass dieses Produkt schon zu Mozarts Zeiten hergestellt und nicht etwa nur ihm gewidmet wurde. Daher kann der Feinschmecker sicher sein, dass er hier auf eine ganz spezielle Rarität beißt, die eigens für das Mozartjahr 1991 nach altbewährtem Rezept entwickelt wurde.

Jetzt, zu Mozarts 250. Geburtstag wurden die Venusbrüstchen nochmals überarbeitet und schmecken 2006 besser denn je. Ludwig Rigauds Augen werden größer, wenn er von seiner verführerischen Erfindung spricht. Auf einem hübsch geschmückten Teller mit süßen Früchten, einer ansprechend dekorierten Serviette und dem kleinen Beizzettel, auf dem die Venusbrüstchen in das Mozartjahr 1991 beschrieben werden, serviert er seine Spezialität als Tages-Süßspeise.



essenhandlung Stranz & Scio in Mozarts Geburtshaus in der Getreidegasse 9, mit seinen Konditormeistern das Rezept für die heutige Zeit zu entwickeln. „Die Idee zu dieser Renaissance hatte der Generalsekretär der Internationalen Stiftung Mozarteum, der das Mozarthaus heute leitet, und Mozartforscher Prof. Rudolph Angermüller. Er schrieb seine Doktorarbeit über Mozarts Gegenspieler Salieri und wusste, dass in dessen Geburtsstadt nahe Legano einst die Capezoli di Venere gern gegessen wurden. Das diesem alten Rezept begannen wir die Venusbrüstchen

## Köstliche Maroni-Nougatmasse

Die Delikatesse gibt es umhüllt von weißer und dunkler Schokolade. Wer diese überwinden hat, beißt in eine köstliche Maroni-Nougatmasse und auf die Amaranakirsche. „Das heutige Rezept ist das Ergebnis einer Weiterentwicklung dieses Produktes, das auch in Milos Formans preisgekröntem Film „Amadeus“ eine Rolle spielte. In der Barockzeit ab man gern Maronenmehlpeisen. Die Kastanien wurden blanchiert und mit Weinbrand mariniert. Später wurde diese Masse zerleinert, mit Schokoladencreme vermischt und wie eine Brustwarze geformt. Eine Köstlichkeit, die aber leider nicht lange haltbar war“, erzählt Ludwig Rigaud.

Zu Mozarts 200. Todestag im Jahre 1991 versuchte dieser schließlich in seiner kleinen Patisserie und renommierten Delika-



Je nach Geschmack: Die Capezoli di Venere gibt es als Konfekt und Tages-Süßspeise mit weißer und dunkler Schokolade überzogen.

der heutigen Zeit zu entwickeln. Wir mussten die Creme so sehr verfeinern, dass sie haltbarer wurde. Die Basis dieser Spezialität war schließlich ein Maronenpüree, das mit Nougat abgeschmeckt wurde“, sagt der Erfinder.

## Ein Geheimtipp

Ein Renner wurden die Venusbrüstchen jedoch nicht. Vielmehr ein Geheimtipp, den Rigaud vor allem seinen zahlreichen prominenten Stammkunden nicht vorhalten hat. Diese lieben und schätzen die Delikatesse, die Rigaud in der Linzer Konditorei Wrann produzieren lässt, seit er seine eigene Konditorei in Mozarts Geburtshaus nicht mehr betreibt. Zum 250. Geburtstag des einstigen Salzburger Wunderkindes Mozart kam dem beliebten Salzburger Unternehmer nun aber eine passende Vermarktungsidee in den Sinn. „Entweder sie werden in diesem Jahr so richtig bekannt, oder bleiben ein Geheimtipp. Das Mozartjahr eignet sich ideal zu einer neuen Belegung der Vermarktung. Auch die Tatsache, dass es die Venusbrüstchen in der Erlebnisausstel-

## Daten & Fakten

**Firma**  
Stranz & Scio KG  
Getreidegasse 9  
(Mozarts Geburtshaus)  
Inhaber:  
Mag. Ludwig Rigaud  
www.venusbruestchen.at

## Unternehmensstruktur

Fachgeschäft: 1  
Bistro „Sio's Specceryen“ Sigmund Hafnergasse 16 A-5020 Salzburg  
Wiederverkauf im Handel: 2 Im Haus der Musik in Wien & in Mozarts Geburtshaus im Café Testa Rossa in Salzburg, weitere Outlets sind in Vorbereitung.

## Umsatzstruktur

2005 im Vergleich zum 1. Quartal 2006  
Confiserie:  
15 Prozent, jetzt 20 Prozent  
Bistro:  
80 Prozent, jetzt 60 Prozent  
Handel:  
5 Prozent, jetzt 20 Prozent



## ...für die Qualitäts-Eisherstellung auf engstem Raum

Die NEUE COLDELUTE COMPACTA RTX bietet entscheidende Vorteile für Sie:

- COLDELUTE – das neue Eislabor in bester CARPIGIANI Qualität
- Kleine Füllmengen für die Mehrerzeiten möglich
- 2 Produktionsprogramme:
  - Excellent und Speed, Ideal für Konditoreien
  - Intelligentes Nachfüllen
  - Hohele: Wertehalt
  - Beste Hygienisierbarkeit

- Einfache Reinigung, Türen, Behälter, Ausgabelohn und Deckel sind von vorn zugänglich und leicht abzuwaschen.

Mit der neuen COMPACTA RTX beherrschen Sie das inklusive Zusatzgeschäft: Original Konditorei, so wie Ihre Kunden es lieben! Problemlos zu bedienen mit hoher Benutzersicherheit.

Das bundesweite Kundendienst-Netz bietet Ihnen weitere Pluspunkte!

Rufen Sie uns an!

Telefon 0711 7089264

Wir nennen Ihnen gerne Ihren Fachhändler. Er berät Sie kompetent.



COLDELUTE COMPACTA RTX

Nutzen Sie unsere Leisungsangebote!

**CARPIGIANI**

Technik für eine fröhliche Eis-Welt



Ludwig Rigaud mit seiner Frau Renate vor dem Geschäft in der Sigmund Hafnergasse. Bis 1994 war das Paar mit der Delikatessenhandlung Stranz & Scio in Mozarts Geburtshaus amässig. Seit 168 Jahren ist der Betrieb im Besitz der Familie. Zuvor war dieser als Hagenauerische Speccerywarenhandlung und Salzburgs erste Adresse für Delikatessen weitbekannt. Lorenz Hagenauer war zudem Hausherr, Freund und Förderer der Familie Mozart.

lung „Vival Mozart“ zu probieren gibt“, sagt er. Dass ihm die begrenzte Haltbarkeit des Produktes bisher an einer intensiven Produktwerbung hinderte, verhehlt er nicht.

## Zutaten Venusbrüstchen-Konfekt

- ▶ Maronipüree
- ▶ Obers (Schlagsahne)
- ▶ Milkschokolade-Nougat
- ▶ Kokosfett
- ▶ Bitterschokolade bzw. Weiße Schokolade
- ▶ Weissel in Cognac: eingelegt
- ▶ Fruchtzucker
- ▶ Kaliumsorbat

Schließlich sind die Venusbrüstchen nicht länger als sechs Wochen haltbar. „Wir haben das Produkt zwar noch mal verfeinert. Heute beißen Sie auf eine Amaranakirsche, und das Maronenpüree wird das Maronenpüree mit Weinbrand, sondern mit Kirschrumpfen mariniert. Aber es bleibt eine Delikatesse, die schnell verzehrt werden muss“, so der 55-Jährige.

Den drei Verpackungsvarianten ist das Venusbrüstchen als Konfekt schließlich direkt im Bistrot, in der Caffè Testa Rossa in Mozarts Geburtshaus und im Haus der Musik in Wien zu erwerben.

**Durch und durch edel**  
Dennoch hat Rigaud nun auch die passende Verpackung für seine Spezialität



Silke Liebig-Braunholz



In Mozarts Geburtshaus kann man die Venusbrüstchen heute in der Caffè Testa Rossa erwerben. Betriebsleiter Salvatore Curatolo und Mitarbeiterin Herta Lenard präsentieren die Spezialität inmitten dem Pendant Mozartkugel.



Zum Mozart Melange zwei Venusbrüstchen: In der Erlebnisausstellung Vival Mozart wird die Köstlichkeit serviert. Barbara Kohlweil präsentiert die süße Komposition auf Puderzucker. Noch bis zum 7. Januar 2007 ist die Ausstellung täglich geöffnet.