

## WUNDERWUZZI MARONI

Im Winter heiß, im Sommer kalt, Hauptgericht, Beilage, süß, sauer und immer Mmmmmh. Unter allen Obst- und Gemüsesorten, sind Maroni regelrechte Wunderwuzzis und meine absoluten Lieblinge. Dabei begann unsere leidenschaftliche Affaire mit einem herzhaften Ausspucken. Denn die ersten heißen Maroni, in den frühen 70ern am Standl im Stanitzel erworben, riefen am Nutella-geeichten Gaumen lediglich die Assoziation mit Seife hervor. Ich schreibe es mangelnden Röstkünsten des Braters zu, vielleicht hat er der Siebenjährigen aber auch mit unverhohlener Bosheit die "worst of worst" angedreht. Wie dem auch sei, im Gegensatz zu den seifigen Klümpchen blieb die Erinnerung an sie frisch und meine Haltung die nächsten Jahrzehnte hindurch skeptisch. Bis eines Winterabends eine Freundin zum gemütlichen Munkeln lud. Den Rotwein im Handtäschchen wurde ich vorstellig und mit einem "Die Maroni sind gleich fertig!" von der Gastgeberin begrüßt. Das würde auf einen schnellen Rausch hinauslaufen deuchte mir in resignativer Entschlossenheit, war ich doch nicht willens, den wunderbaren Geschmack des Zweigelt durch einen Seifenton trüben zu lassen. Doch, oh Wunder. Die Maroni schmeckten keinesfalls wie ihre verkruspelten Ahnen, sondern äußerst fein und prächtig, förmlich maronissimo. Den nächsten Aha-Effekt löste die Tatsache aus, daß gekochte Maroni sogar noch viel delizioser sind als geröstetete und daß Maronicreme auch noch den fadesten Palatschinken in einen Götterfraß zu verwandeln vermag.

Der dritte Aha-Effekt stellte sich schließlich im Sommer ein, als ich von winterlicher Maronisehnsucht erfüllt, mich im Eissalon zur Wahl der Geschmacksrichtung "Maroni" verleiten ließ. What a Mmmmmhhhhhh! Von Leidenschaft – oder blanker Gier? – getrieben schleckte ich mich in Folge fast durch sämtliche Eissalons Wiens, die Maronieis in ihrem Repertoire haben, und experimentierte mit Kombinationsmöglichkeiten. Welcher Eissalon in Sachen Maronieis nun mein persönlicher Favorit ist, wird nicht verraten, dafür die ultimative Geschmackskombination: Maroni mit Maroni!!!

### Bankverbindung:

Erste Österreichische Sparkasse  
BLZ 20.111  
Kto.Nr. 325 789 46  
UID ATU 601 846 05

### Texte aller (Un)Art

Lerchenfelderstr. 50/2/21  
A-1080 Wien  
Tel. 0650 / 403 83 25  
[felicitas@freise.at](mailto:felicitas@freise.at)  
[www.freise.at](http://www.freise.at)