Ein Paradies voll süßer Möglichkeiten!

Zu Besuch bei der Trüffelfee in Kaufbeuren

**Kaufbeuren-Neugablonz.** Mit ihrem innigsten Wunsch schließt sich der Kreis. Wie damals im Café ihres Vaters soll es sein, das wünscht sich die „Trüffelfee“ sehr. Jetzt sollen sich die Leute in ihrem erst kürzlich eröffneten Kunstcafé richtig wohl fühlen, bei Cappuccino und süßen Leckereien. Denn hier in Kaufbeuren-Neugablonz finden Naschkatzen ein neues Paradies: Stefanie Fernandez-Eichinger fertigt in ihrer nagelneuen Küche nicht nur Pralinen und Schokoladen von Hand, sondern backt auch Kuchen und Torten. Damit kehrt sie auch zu ihren Wurzeln zurück.

„Eigentlich wollte ich Maskenbildnerin werden und habe erst mal eine Frisörlehre angefangen“, erklärt die 53-Jährige. Nebenbei half sie immer schon bei ihrem Vater aus, der als Bäcker und Konditormeister ein großes Café in Frankfurt-Höchst hatte. Schließlich wechselte sie ihr Berufsziel und absolvierte eine Lehre zur Konditorin bei ihrem Vater. Als dieser krank wurde und starb, übernahm sie den Laden komplett alleine. Doch irgendwann konnte sie nicht mehr, der Job war zu kräftezehrend. Die gebürtige Baden-Württembergerin zog nach Kaufbeuren, wo ihr Bruder als Koch angestellt war. Nach ihrer zweiten Ausbildung zur Veranstaltungskauffrau arbeitete sie in Werbeagenturen, nebenher jobbte sie in der Gastronomie.

Schon länger schwirrte Stefanie Fernandez-Eichinger jedoch eine Idee im Kopf herum: „Ich könnte doch mal ein paar selbst gemachte Pralinen auf dem Weihnachtsmarkt verkaufen. 2014 habe ich es dann tatsächlich gemacht“, erzählt sie mit ihrer rauchigen Stimme. Das kam so gut an, dass sie eine separate Küche in ihre Wohnung einbaute und eine Chocolaterie als Gewerbe anmeldete. Seitdem stellt die Kaufbeurer Trüffelfee in ihrer kleinen Manufaktur Pralinen und Schokoladen her und gibt ihr Wissen in Kursen an Interessierte weiter. Zwischendurch hatte sie einen Verkaufsladen mit Steh-Café in der Kaufbeurer Innenstadt, den sie aber nach zwei Jahren wieder aufgab. Zweimal eröffnete sie einen Pop-up-Store mit befreundeten Kunsthandwerkern, jeweils für ein paar Monate. Dann war wieder Schluss.

„Und was mache ich jetzt?“ Immer wieder steht die alleinerziehende Mutter eines erwachsenen Sohnes vor dieser Frage. Immer wieder fasst sie frischen Mut, hat neue Ideen, ist unheimlich umtriebig, liebt networking und Tauschgeschäfte. Eigentlich wollte sie mit einem mobilen Anhänger, ihrer „Knutschkugel“, auf Märkten, Messen und Events ihre Pralinen verkaufen, doch

Corona machte ihr einen Strich durch ihre Pläne. Da wurden ihr die Räume in Neugablonz quasi auf dem Silbertablett serviert – und hier stehen wir nun, in ihrem süßen, neu eröffneten Cafè, wo man die Pralinen auch einzeln verkosten darf. Durch ein kleines Fenster können neugierige Gäste eine Blick in die Manufaktur werfen.

Dort, ein bisschen erhöht, wirbelt jetzt die Trüffelfee durch die Küche. Gerade gibt sie Frischkäse, Äpfel und Pekannüsse auf eine Schicht aus Croissant- und Blätterteig, rollt sie zusammen und schneidet sie in große Stücke, die sie in Muffin-Förmchen setzt und in den großen Ofen schiebt. Schon bald duften die so genannten Cronuts herrlich.

Die Rezepte sind ihr großer Schatz, zum Teil noch handgeschrieben von ihrem Vater, der keine Fertigprodukte verwendete. „Bei ihm habe ich noch gelernt, Baumkuchen selbst zu backen. Den Wiener Boden mache ich mit Eiern und Butter, Margarine nehme ich nie. In meinem Käsekuchen ist viel Quark, aber keine Käsekuchenhilfe. Mein Vater war ein strenger Lehrmeister“, sagt Stefanie Fernandez-Eichinger und zeigt auf einen Topf mit weißer Schokolade: „Das Temperieren der Kuvertüre musste ich stundenlang üben. Ich mache das heute noch im Wasserbad, so wie ich es gelernt habe. Ich sehe, wann sie perfekt ist.“

Aus der Kuvertüre und Sahne zaubert sie die Ganache für ihre Pralinen. Egal, ob Schoko-Sticks mit schönen, filigranen Mustern oder runde Trüffelpralinen mit Lavendel, Rose oder Mohn-Tonka, alles wird mit ein bisschen Glitzer und Goldstaub bepinselt. „Wie es sich eben für eine Fee gehört, das ist mein Markenzeichen. Schnickschnack muss manchmal sein“, findet Stefanie Fernandez-Eichinger und schmunzelt. Neben ihren Spezialitäten wie hauchdünn gegossene „Gaumenschmeichler“-Schokolade oder die one-shot-Trüffel, die man mit einer Mini-Patisserie-Ampulle Willi oder Eierlikör genießt, kreiert sie auch verschiedene Brotaufstriche, backt Hochzeitstorten, Windbeutel, Tartelettes und Macarons.

„Ich liebe Symbiosen“, lacht Stefanie Fernandez-Eichinger. Deshalb ist ihr Café auch ein Mix aus Chocolaterie, Kaffee-Kuchen-Variationen und den Produkten ihrer Kunsthandwerker/innen. Wer ein besonderes Geschenk sucht, wird hier garantiert fündig. Alles garniert mit handgemachten Pralinen oder besonderen Schokoladen der Trüffelfee – nur hereinspaziert!

**Info:**

Trüffelfee & Kunstcafè

Sudentenstraße 119

87600 Kaufbeuren

Tel. +49 8341 9962253

Mobil +49 176 60416097

www.die-trueffelfee-chocolaterie.de