



## Zum Vernaschen! Antje bestäubt das Erzgebirge



**OBERWIESENTHAL** - Wie schmeckt das Erzgebirge? Antje Weber (gr.F.) vom Café König am Fichtelberg hat die Antwort darauf kreiert: Mandelmürbeteig mit Preiselbeeren, Waldmeistersahne, obendrauf einen Schuss Vogelbeergeist und aufgestäubten

Kakao (kl.F.). Die neue Spezialität soll als „Erzgebirgstorte“ zum Markenzeichen der Region werden - so der Traum der Oberwiesenthalerin. Das Rezept ist deshalb nicht geheim, sondern wird gern weitergereicht.

Fotos: Lars Rosenkranz

# Schwarzwälder Torte bekommt erzgebirgische Konkurrenz

Das Backwerk vom Fichtelberg zeigt sich zudem in den Farben Sachsens: weiß und grün – Rezept kann sich jeder Bäcker „abholen“

VON LARS ROSENKRANZ

**Oberwiesenthal.** Das Erzgebirge hat eine süße, neue Spezialität. Und zwar eine, die Männern wie Frauen gleichermaßen schmecken dürfte – weil sie nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich eine „runde Sache“ ist: ein schaumig-luftiges Gebilde mit gut ausbalancierten Nuancen von süß, herb und fruchtig. Es handelt sich um eine Konditorenarbeit, genauer um eine Torte. Und zwar um eine gänzlich neu erfundene „Erzgebirgstorte“, die sich hinsichtlich ihrer Zutaten an der Region orientiert. Und die, gewissermaßen als Clou, auch noch in den Farben des Freistaates auftritt – nämlich grün und weiß. Eine Komposition, wie sie nicht jeden Tag gelingt.

Erdacht wurde sie von Antje und Bernd Weber, beide Betreiber des Cafés König in Oberwiesenthal. Der Anlass dazu war simpel: Immer wieder hatten Touristen, die sommers wie winters den Fichtelberg besuchten, im Café nach einer regional typischen Backspezialität gefragt. Allerdings konnten Webers da bisher immer nur auf den erzgebirgischen Weihnachtsstollen verweisen – eine gerade in den warmen Monaten unbefriedigende Antwort.

Nun haben es ja manche örtliche Konditorei-Spezialitäten wie „Ro-



Bernd Weber vom Café König in Oberwiesenthal präsentiert die neue Erzgebirgstorte, die seine Frau Antje kreiert hat. Da diese Torte nicht so süß ist, dürfte sie auch den Herren gut schmecken.

–FOTO: LARS ROSENKRANZ

thenburger Schneebälle“, „Heidelberger Königinnen-Torte“ oder „Schwarzwälder Kirschtorte“ zu fast schon internationaler Berühmtheit gebracht. Und es soll ja früher Leute gegeben haben, die nur wegen einer Sachertorte nach Wien reisten...

Ob der „Erzgebirgstorte“ vom Fichtelberg eine ähnliche Karriere bevorsteht und ob zusätzlich zum Skitourismus nun auch noch ein Ansturm von Kuchen-Gourmets zu verzeichnen ist, wird sich erweisen. Fest steht jedenfalls, dass die We-

bers seit dem Verkaufsstart ihrer neuen Spezialität eine sehr erfreuliche Resonanz seitens der Gäste erfahren haben. Die Torte sei „absolut lecker“, passe ausgezeichnet zum Nachmittagskaffee und überrasche durch den Kontrast von Boden und

Oberschicht – letztere ist locker und durch den aufgestäubten Kakao dezent bitter. Der Boden aus Mürbeteig mit Mandeln hingegen schmeckt karamellisiert und hat „Biss“ – das macht ein spannendes Mundgefühl.

Das zentrale Geschmacksthema der Torte aber steckt obenauf. Antje Weber verwendet dort keine Buttercreme, sondern eine mit 70-prozentigem Vogelbeergeist vermischte Schlagsahne, die mit Gelatine stabilisiert wird. Der Vogelbeergeist kommt eigens aus der Grenzwaldd-Likörfabrik in Neudorf. Sein fruchtig-herbes Aroma umspielt die ebenfalls unterzogenen Preiselbeeren. Und diese wiederum passen perfekt zum Waldmeistergeschmack der zweiten Sahneschicht.

Die Rezeptur für ihre neue Leckerei wollen Webers übrigens nicht geheim halten. Ihnen liegt vielmehr daran, das Backwerk in aller Munde zu bringen und als Spezialität bekannt zu machen – deswegen geben sie ihre Zubereitungsvorschrift gerne an andere Bäcker oder Konditoren weiter. Bis man die Torte aber in der Kreisstadt Annaberg-Buchholz, Aue oder Marienberg kaufen kann, wird es wohl noch eine Zeit dauern. Solange müssen Torten-Freaks eine Kaffee-Fahrt an den Fichtelberg unternehmen.



## Vogelbeertorte

Auf diesem Hügel ist schon alles weiß: Frank und Antje Weber haben die Erzgebirgstorte kreiert – ihre Antwort auf die Schwarzwälder Kirschtorte

Von MARTIN WIEGERS

Oberwiesenthal – Auf den Fichtelberg fielen gestern die ersten Schneeflocken. Deutschlands höchstgelegene Stadt bereitet sich auf die Wintersaison vor – und bietet viele neue Attraktionen.

Schneeweiß leuchtet schon die Erzgebirgstorte, die das Traditions-Café König seit zwei Wochen anbietet.

„Unsere Gäste haben immer nach einer regionalen Spezialität gefragt“, sagt König-Chef Frank Weber (32). Mit seiner Frau Anke (32) entwickelte er kurzerhand eine Sahnetorte mit Mandelboden, Preiselbeeren und 70prozentigem Vogelbeergeist – das Stück zu 2,90 Euro. Weber: „Unsere Antwort auf die Schwarzwälder Kirschtorte!“

Das Café König ist so alt wie die Fichtel-



## Drahtseilbahn

Kurort Oberwiesenthal

85 Jahre

Die Fichtelberg-Schwebebahn wird 85 Jahre alt: Historische Fotos erinnern an das Jubiläum