

Der Anfang der Geschichte der original Bleder Cremeschnitte



Der Konditormeister **Ištvan Lukačević**, der sich in den späten 40er Jahren des 20. Jahrhunderts aus Senta in der Vojvodina mit seiner Familie in Bled ansiedelte, kreierte im Jahr 1953 als Leiter der Konditorei im alten Hotel Park das Rezept für die heute berühmte Cremeschnitte. Hierbei verwendete er ein altes Rezept aus der Vojvodina, nur dass er die Hälfte der Eiercreme durch süße Schlagsahne ersetzte. So entstand eine außerordentlich leichte und lockere Süßspeise, welche sich noch heute großer Beliebtheit erfreut.

Als erstes bereitete er einen guten Blätterteig zu, faltete ihn siebenmal und ließ ihn bis zum nächsten Morgen ruhen. Hierauf buk er den Teig und ließ ihn abkühlen. Aus den besten natürlichen Zutaten stellte er eine feine Eiercreme her, ließ diese während des Rührens genau sieben Minuten kochen, gab ihr in noch heißem Zustand steifgeschlagenes Eiweiß bei und stürzte die gelbe Masse auf den gebackenen Teig. Als die Creme vollkommen gekühlt war, bedeckte er sie mit einer hohen Schicht aus süßer Schlagsahne und deckte sie noch mit einer zweiten Schicht von Blätterteig ab. Alles zusammen bestreute er ausgiebig mit Vanillestaubzucker und schnitt die Platte in 60 jeweils 7x7 cm große Stücke auf.

Nach allen diesen Jahren hat die **Cremeschnitte »Park«** noch immer genau die gleichen Maße und wird nach dem Originalrezept hergestellt.

Cremeschnitten von einer Generation zur nächsten

Nach Ištvan Lukačević wurde das Steuer in der Konditorei des Hotels Park von Frauen übernommen. Angela Zupan, die ihre Konditorenkarriere bereits 1967 begann, war mit 25 Jahren am längsten an der Spitze der Konditoren des Hotels Park. Wegen der langjährigen Arbeit in der Konditorei wurde sie »Mama Cremeschnitte« genannt.



1953 – 1977	Ištvan Lukačević
1977 – 1981	Marija Zajc
1981 – 2006	Angela Zupan
2006 – 2008	Betka Sodja
2008 – heute	Alma Rekič

Interessantes über die Cremeschnitte



In der Konditorei des Hotels Park werden zur Zubereitung von Cremeschnitten ausschließlich natürliche Zutaten verwendet: Eier, Mehl, Sahne, Zucker und Butter. Cremeschnitten enthalten keinerlei Farbstoffe, Konservierungsmittel oder andere Zusätze, weshalb sie täglich frisch zubereitet werden.



In der Konditorei des Hotels Park beginnt man bereits um fünf Uhr morgens mit der Zubereitung von Cremeschnitten. Der Teig wird einen Tag vorher gebacken, so dass er morgens ausgekühlt und gerade richtig knusprig ist.

Cremeschnitten werden mehrmals am Tag zubereitet. Am Wochenenden, wenn nach Bled die meisten Besucher kommen, auch jede Stunde, so dass sie wirklich jederzeit vollkommen frisch sind.

Die Konditoren bereiten den Blätterteig noch heute mit der Hand zu. Zur Zubereitung des Teigs benötigen sie zwei Stunden. Hierbei wird er mehrmals gefaltet, so dass mehrere Schichten entstehen.

Das zur Zubereitung der Cremeschnitten verwendete Mehl muss abgelagert sein, denn nur so kann festes Gluten entstehen, damit die Vanillecreme nicht zusammenfällt.

Bei der Zubereitung der Cremeschnitten ist die Qualität der Zutaten außerordentlich wichtig. Die Konditoren des Hotels Park haben Cremeschnitten bereits mehrmals im Ausland zubereitet, jedoch haben sie hierbei immer die gleichen Zutaten wie in Bled verwendet, da die Cremeschnitten ansonsten nicht gelangen.



Ältere Konditorinnen machen die Beobachtung, dass sich die Qualität der Zutaten über die Jahre hinweg leider verändert hat. So war zum Beispiel früher die süße Schlagsahne viel fester als heute, so dass sie wesentlich weniger Sahne verbrauchten.

Bei der Zubereitung der Cremeschnitten müssen sich die Konditoren genau an das Rezept halten. Daher werden alle Zutaten genau gewogen und die Eiercreme wird genau so lange gekocht wie vorgeschrieben. Anfänger haben häufig Probleme mit der Zubereitung und nicht alle Konditoren können Cremeschnitten gleich gut zubereiten.



Die Konditorinnen des Hotels Park sagen, dass ihnen trotz langjähriger Erfahrungen Cremeschnitten niemals so gut gelingen, wenn sie sie zu Hause zubereiten.

Im Hotel Park wurde 2006 die Konditorei erneuert. Wegen der neuen Backöfen werden die Cremeschnitten jetzt auf kleineren Blechen der Größe 35x50 zubereitet, so dass aus einer Platte 35 Cremeschnitten entstehen.

10 Millionen süßer Sünden



All die Jahre hindurch hat man in der Konditorei des Hotels Park sorgfältig alle Blätterteigplatten verzeichnet, aus denen die verführerischen Cremewürfel entstanden. In 56 Jahren, das heißt von 1956 bis 2009, wurden schon fast 10 Millionen original Bleder Cremeschnitten hergestellt. Das Cafe Park am Bleder See ist der Punkt, an dem die meisten Cremeschnitten verkauft und gegessen werden. An schönen Frühlings- und Herbstwochenenden werden in der Konditorei zwischen 2.500 und 3.500 Stück zubereitet. Noch immer erinnern sich die Konditoren an die Rekordwochenenden in den späten 70er Jahren, als sie im Winter an einem einzigen Wochenende bis zu

6.000 Cremeschnitten zubereiteten. Zu dieser Zeit fror der See von Bled im Winter regelmäßig zu und die Winteridylle lockte eine große Besucherschar an.

Cremeschnitten sind heute in allen Hotels und Restaurants der Gesellschaft Sava Hoteli Bled erhältlich. Aus diesem Grunde steigt die Zahl der in der Konditorei zubereiteten Cremeschnitten jährlich an.

10 Millionen Cremeschnitten in Zahlen:

- wenn man sie nebeneinander in eine Reihe legen würde, dann würden sie von Bled bis fast nach Frankfurt reichen
- wenn man sie nebeneinander legen würde, könnte man hiermit ein Drittel des Bleder Sees bedecken
- für die Herstellung dieser Menge an Cremeschnitten würde man 4.300.000 Eier benötigen