



Josef Kern: Neue Filiale des Schokoladenmeisters in Knittelfeld

Im November soll's so weit sein. Der gebürtige Knittelfelder Josef Kern ist zurück in seiner Heimatstadt. Am Hauptplatz entsteht ein Schokoladengeschäft mit ausgewählten süßen Köstlichkeiten - vom Meister persönlich kreiert.

„Ich hatte das Gefühl eingesperrt zu sein. Du musst halt immer da sein und hast keine Zeit für Kreativität mehr.“ Das sagt Josef Kern über seine Zeit im hauseigenen Kaffeehaus in Obdach. Jenem Gefühl haben wir es zu verdanken, dass sich der gebürtige Knittelfelder wieder den süßen Dingen des Lebens zugewandt hat. Im Jahr 2003 eröffnete Josef Kern seine eigene Konfiseriewarenherstellung in Obdach. Heute produziert er in kreativer Gemeinschaft mit Michael Regner in Seckau. Im Mittelpunkt von **Josef Kerns Konfiserie** steht die Veredelung von verschiedenen steirischen Köstlichkeiten mit Schokolade.

Zurückgegriffen wird dabei auf regionale, steirische Zutaten wie Zirbe, Apfel, Marzipan, Lärche, Kürbiskern oder Walnuss. Das meistverkaufte Produkt ist die **Zirbenkugel**, welche auch als eines der Leitprodukte neben dem Schnaps für die Region rund um den Zirbitzkogel steht. Dabei wird Zartbitterschokolade gefüllt mit einer Zirbentrüffelmasse aus Schokolade, frischem Schlagobers, angesetztem Zirbenschnaps und Honig vom Imker. Ähnlich erfolgreich wie die Zirbenkugel ist die **Grazer Schloßbergkugel**, welche es exklusiv bei Peter Linzbichler am Franziskanerplatz in Graz zu kaufen gibt. Auch diese süße Botschafterin der steirischen Landeshauptstadt kommt von Josef Kern.

Trüffelvariationen, Saisonwaren und Sonderanfertigungen aus Schokolade runden das Angebot ab. Alles vom Meister persönlich kreiert und in sorgfältiger Handarbeit zu wohl schmeckenden und einzigartigen Köstlichkeiten verarbeitet. Jede der Kugeln von Josef Kern sei einzigartig oder wie der Schokoladenmeister sagt: **„Spezialitäten sind immer Raritäten.“** Die Liebe zu seinem Handwerk wurde von fachlicher Seite bereits mit einigen Auszeichnungen belohnt. 2005, 2007 und 2013 erzielte Josef Kern beim Trüffelwettbewerb der Bundesinnung der Konditoren mit seinen handgemachten Trüffelspezialitäten **Gold-**



und Silbermedaillen. Erlernt und entdeckt hat Kern seine Leidenschaft in „harten Lehrjahren“, wie er selber sagt. Der gelernte Konditor war bei renommierten Hotels und Konfiserien in Österreich, wie unter anderem als Chefpatissier im Weißen Rössl am Wolfgangsee und Deutschland angestellt. Verwirklichen konnte er sich aber erst, als er sich „drübergetraut“ und seine eigene Produktion gestartet hat. Gemeinsam mit einer Mitarbeiterin und seit kurzem mit seinem aus Australien zurückgekehrten Sohn, arbeitet er immer wieder an neuen Kreationen: Als wir ihn fragen, welche Süßigkeit als nächstes geplant ist, lächelt Kern und meint: „Das kann ich leider noch nicht verraten“. Vielleicht gibt's im November schon was Neues am Knittelfelder Hauptplatz zu verkosten.

