

## **Original Salzburger Mozartkugel**

### **Unsere Geschichte**

Die Tradition des Familienunternehmens CAFE KONDITOREI FÜRST reicht bis in das Jahr 1884 zurück. PAUL FÜRST, der Erfinder der Mozartkugel, legte den Grundstein für die Erfolgsgeschichte.

In 5. Generation leitet heute MARTIN FÜRST die Cafe Konditorei im Herzen der Salzburger Altstadt. Nach überliefertem Rezept und Herstellungsverfahren seines Ur-Ur-Großvaters fertigt er als Einziger die ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGEL.

### **Erfinder der Mozartkugel**

#### **Paul Fürst**

Seit 1890 erzeugte der Salzburger Konditormeister PAUL FÜRST, der ERFINDER DER MOZARTKUGEL, die heute weltbekannte Praline aus Pistazienmarzipan und Nougat, umhüllt von dunkler Kuvertüre.

Er wurde 1856 - 100 Jahre nach Wolfgang Amadeus Mozart - in Sierning geboren und brachte nach seinen Lehr- und Wanderjahren in den europäischen Metropolen die Confiserie-Kunst nach Salzburg.

Schon 1905 erhielt er bei der internationalen Pariser Ausstellung eine Goldmedaille für sein neuartiges Bonbon und dessen innovatives Herstellungsverfahren, um die vollkommene Kugelform zu erreichen. Hierfür wurde jedes einzelne Exemplar auf ein Stäbchen gesteckt, bevor man es in die Kuvertüre tunkte.

**Bild: 034**

### **1884 Stammhaus am Alten Markt**

Im Jahr 1884 eröffnete PAUL FÜRST am Alten Markt - Brodgasse 13 in Salzburg seine Konditorei, die sich beim Salzburger Publikum bald großer Beliebtheit erfreute.

*Obgleich der Doppelmonarchie sehr verbunden, wurde Paul Fürst durch seine Reisetätigkeit zum Weltbürger. So hieß es in seiner Eröffnungsanzeige: "Gestützt auf seine vieljährigen praktischen Erfahrungen in den renommiertesten Conditoreien von Wien, Pest, Paris, Nizza u.s.w. wird er sich bestreben, stets das Beste und Neueste zu bieten..."*

*Die erste schriftliche Erwähnung des Stammhauses in der Brodgasse fand bereits in Jahr 1391 als Hofbäckerhaus statt. Seit 1991 steht es unter Denkmalschutz.*

**Bild: 038, 023, 026**

### **Am Sitz der ältesten Konditorei Salzburgs**

## **Erste Filiale**

Schon 1887 konnte eine Filiale in der Dreifaltigkeitsgasse übernommen werden, die der Sitz der **ältesten Konditorei Salzburgs** gewesen war. Auf diesem historischen Boden hatte bereits seit **1808** ein Zuckerbäcker gewirkt.

Bild: 003

**1890**

## **Erfindung der Mozartkugel**

Im Jahre 1890 erfand der Salzburger Konditor PAUL FÜRST die heute weltbekannte Salzburger Mozartkugel. Seine feine Kreation aus Pistazienmarzipan und Nougat, umhüllt von dunkler Kuvertüre wurde rasch zur berühmtesten Praline der Stadt.

Die Köstlichkeit sollte sich durch eine vollkommene Kugelform auszeichnen, und so wurde jedes einzelne Exemplar auf ein Stäbchen gesteckt, bevor man es in die Kuvertüre tunkte.

Um die völlig neuartige Praline zu beschreiben, nannte Paul Fürst seine Erfindung anfangs neben "Mozartkugel" auch "Mozartbonbon".

Bild: 031

## **Im Familienbesitz**

### **EIN BESONDERS WERTVOLLER SCHATZ**

Das **historische Rezeptbuch** aus der Backstube des Paul Fürst befindet sich wohlbehütet im Familienbesitz.

Auf Seite 111 "Mozartkugeln" wurde in Kurrentschrift das Rezept der Original Salzburger Mozartkugel festgehalten. Dort liest man die auch heute noch verwendeten Zutaten und Herstellungsschritte:

### **Für das Pistazienmarzipan:**

- Geschälte Pistazien und Mandeln reiben
- Marzipan abrösten

### **Für den Nougat:**

- Haselnüsse in tiefem Mörser ölig reiben

- Schokolade dazu

### **Ausfertigung:**

- Pistazienmarzipan mit Nougat einschlagen
- auf „Steckerln“ trocknen in kaltem Raum
- in Tunkmasse tunken und Loch "dupfen"
- in Staniol einschlagen

**Bild: 013, 031**

„Neu an der Mozartkugel waren vor allem ihre runde Form und der technisch schwierige Aufbau. Dieser komplizierten Herstellungstechnik galt auch der Preis der Pariser Gewerbeausstellung 1905.“

Dr. Kammerhofer-Aggermann, Historikerin

### **Historische Backstube des Paul Fürst**

Das aufwendige Herstellungsverfahren wurde auf der berühmten Fotografie, welche den Erfinder der Mozartkugel in seiner Backstube zeigt, verewigt.

Am Arbeitstisch liegen die **Haselnüsse**, die **Marzipan-Nougat-Kugeln**, die **Stäbchen** zum Aufspießen und die **dunkle Kuvertüre** bereit.

*Bemerkenswert waren die **neuartige Rezeptur und das aufwendige Herstellungsverfahren**. Erlesenes **Pistazien-Marzipan** wurde mit feinem **Nougat** umhüllt und schließlich in **dunkle Kuvertüre** getunkt.*

*Jahrelang bewarb Paul Fürst seine Spezialität mit beiden Bezeichnungen „Mozart-Bonbon“ und „Mozart-Kugel“. Schließlich setzte sich die Bezeichnung Mozartkugel für seine berühmte Marzipan-Nougat-Spezialität durch, während die andersartigen Produkte dieses Namens in Vergessenheit gerieten.*

**Bild: 025**

### **1905 Goldmedaille**

Schon 1905 wurde PAUL FÜRST bei der **internationalen Pariser Ausstellung** mit einer Goldmedaille für seine Erfindung, die Mozartkugel, ausgezeichnet. Die aufwendige und völlig neuartige Herstellungsmethode, die durch das Tunken am Stäbchen eine vollwertige Kugel entstehen ließ, wurde von der Fachwelt gewürdigt.

Innovativ gearbeitet wurde damals bereits mit Hilfe von "Motorenbetrieb" und schon 1902 erhielt die Konditorei Fürst ihren Telefonanschluss. Sie war fortan unter der einfachen Telefonnummer "272" rasch erreichbar.

Eindrucksvoll zierten die Goldmedaille und die Worte „Elektrischer Betrieb“ seither das historische Briefpapier des Paul Fürst.

Bild: 001, 027

## **Damals wie heute**

So verpackte Paul Fürst seine Mozartkugeln und Torten. Die Papiersackerl und Tortenkartons haben sich verändert, die Original Salzburger Mozartkugel aber wird immer noch nach dem Rezept und Herstellungsverfahren ihres Erfinders hergestellt.

Zeitlos erschienen die Tassen, die vor Generationen Verwendung fanden. Noch heute erinnern die Cappuccino-Tassen im Cafe Fürst an dieses Design.

Bild: 004, 005, 006

## **2. Generation**

### **Gustav Fürst**

Gustav Fürst, Sohn des Erfinders PAUL FÜRST, bewarb seine Mozartkugeln bereits unter dem Begriff "ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGEL".

Auch der englischsprachige Fremdenverkehr in Salzburg nahm beständig zu. Gustav Fürst gestaltete demnach eine Postkarte die nun auch in englischer Sprache seine "Salzburger Mozartkugel" beschrieb.

Bild: 021, 020, 022

## **3. Generation**

### **Herbert Fürst**

Gemeinsam mit seiner Frau Gertrude übernahm Herbert Fürst, der Enkel Paul Fürsts, die Konditorei am Mirabellplatz. Der Konditormeister führte diese neben dem aufwendig neueröffneten Stammhaus der CAFE KONDITIONE FÜRST am Alten Markt und konnte dieses zu einem beliebten Treffpunkt für die Salzburger Gesellschaft

ausbauen. Durch sein großes Engagement in der Nachkriegszeit legte Herbert Fürst einen weiteren Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung der Unternehmung.

1983 erhielt Herbert Fürst das Stadtsiegel in Silber anlässlich des 100-jährigen Bestehens. Er baute das Geschäft weiter aus und übergab 1985 das Unternehmen an seinen Sohn, den Konditormeister Norbert Fürst.

**Bild: 024**

#### **4. Generation**

##### **Norbert Fürst**

Norbert Fürst produzierte die ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGEL weiterhin getreu dem Vorbild seines Urgroßvaters und baute ihre Erzeugung erheblich aus.

So wuchs die Bekanntheit der Mozartkugel weiterhin stetig. 1992 erschien die wissenschaftliche Publikation der Historikerin Dr. Kammerhofer-Aggermann "Die Mozartkugel - Von der lokalen Spezialität zum nationalen Symbol Österreichs" und 1993 fand die Mozartkugel ihre Aufnahme als "Austrian classic" in "Austrian Ingenious Products".

Daneben gelang es ihm, ab 1985 im Lauf der Zeit eine Reihe neuer Hausspezialitäten und Pralinen zu kreieren, die mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichnet wurden:

- Bachwürfel
- Doppler Kon(Ef)ekt
- Wolf-Dietrich Block
- Paris-Lodron Trüffel
- Millennium Trüffel
- Salzburger Schilling
- Fürst Trüffel

**Bild: 032, 012**

**1996, 2017**

##### **Oberster Gerichtshof zum "Original"**

Der oberste Gerichtshof befasste sich 1996 mit der Original Salzburger Mozartkugel und gab der Konditorei Fürst recht.

Im Jahr 2017 entschied der Oberste Gerichtshof erneut zum Thema Imitationsmarketing im Zusammenhang mit der Mozartkugel und erkannte wiederum zu Gunsten der Cafe Konditorei Fürst.

"...Fürst stellt Mozartkugeln auch heute noch nach dem Originalrezept unter der Bezeichnung "ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGELN" her. Wenn jemand anderer ein ähnliches Produkt wie Fürst herstellt, darf er es "Mozartkugeln", ...nennen, nicht aber "Original""

Tageszeitung Der Standard, 1996

Bild: 033

## **2006**

Stellvertretend für eine Vielzahl an Verkostungen der am Markt erhältlichen Mozartkugeln schreibt der Standard im Jahr 2006 über "Die Eine und Einzige: Fürst's Original" einen lesenswerten Befund mit dem "Fazit: Besser geht's nicht. 5 von 4 möglichen Kugeln."

Bild: 002

## **5. Generation**

### **Martin Fürst**

Konditormeister Martin Fürst leitet seit 2015 in 5. Generation das Traditionsunternehmen.

Mit höchstem Respekt vor dem Produkt und seinem überlieferten Herstellungsverfahren gelang es ihm, das Unternehmen weiter zu modernisieren:

"Es gibt viele Mozartkugeln – aber nur eine Originale!"

Bild: 028

## **2024**

### **140 Jahre Cafe Konditorei Fürst**

Im Jahr des 140. Jubiläums wurde die neue Manufaktur in Elsbethen bei Salzburg eröffnet. In diesem neuen Rahmen knüpft die Cafe Konditorei Fürst - unter Setzung innovativer Akzente - an die Tradition ihres Handwerks an.

Martin Fürst erzeugt heute noch nach überliefertem Rezept und Herstellungsverfahren die erstklassige Spezialität.

Mit Recht nennt er sie

ORIGINAL SALZBURGER MOZARTKUGEL