

Der Mozartkugel-Krimi: Wurden wir 135 Jahre belogen?

Die Geschichte um die weltberühmte Mozartkugel muss wohl umgeschrieben werden: Der bekannte Salzburger Plagiatsjäger Stefan Weber entdeckte Inserate für die Süßigkeit bereits aus dem Jahr 1881 – somit dürfte die „Erfindung“ 1890 ein guter Marketing-Trick des Konditors Paul Fürst gewesen sein.

Stefan Weber schreibt auf seinem Blog: „Alle Funde legen nahe, dass es zumindest den Markennamen „Mozartkugel“ schon vor der „Erfindung“ durch Paul Fürst gab, und zwar kreiert von der noch heute existierenden Confiserie Holzermayr, nur wenige Häuser neben der Konditorei Fürst. Ein Wortmarken-„Plagiat“ dürfte somit erwiesen sein, wenn sich bei Fürst nicht ältere Hinweise aus der Zeit um 1880 finden.“

Und der bei allen Schummlern und Tricksern in Politik und Wirtschaft gefürchtete Salzburger Plagiatsjäger berichtet weiter: „Plagiatsjäger können sich nicht um alles

Quelle: https://blog.kumhofer.at/der-mozartkugel-krimi-wurden-wir-135-jahre-belogen/

kümmern. Aber ich habe es dem befreundeten Salzburger Historiker Gerhard Ammerer zu verdanken, dass ich es genau wissen wollte, ob es vor der angeblichen Erfindung der weltbekannten Salzburger Mozartkugel durch den Konditormeister Paul Fürst 1890 schon Mozartkugeln eines anderen Konditors in Salzburg gab. Und siehe da, man entdeckt mit wenigen Klicks in der Google Buchsuche Unglaubliches: ein Inserat für Mozartkugeln im Jahr 1881!“

Da Konditor Rudolf Baumann 1881 annoncierte, dass sich seine *„Salzburger Mozartkugeln“* *„seit vielen Jahren der größten Beliebtheit“* erfreuen und eine *„von mir komponierte Spezialität“* seien. Es müsste sie demnach schon viele Jahre vor 1881 gegeben haben. Das hieße aber, dass sie Paul Fürst nicht erst 1890 erfunden haben kann.



Spezialität!

Salzburger Mozartkugeln.

Diese hochfeinen Chokolade-Bonbons erfreuen sich seit vielen Jahren der größten Beliebtheit und sind besonders während der Saison von den P. T. Touristen in Folge ihrer Vorzüglichkeit sehr gesucht. Diese von mir komponirte Spezialität hat nebst ihrer renommirten Güte noch den besonderen Vortheil, daß sich selbe monatelang aufbewahren läßt, ohne von ihrer Güte etwas zu verlieren. Ich empfehle daher diese feine Spezialität einem hohen Adel und P. T. Publikum auf das Beste. Versende selbe gegen Nachnahme nach allen Richtungen von 25 Stück angefangen sammt Emballage zu 3 fl. Ce. W. Rud. Baumann, Konditor, Salzburg.

Screenshot plagiatsgutachten.com
Stefan Weber

Auf der Website der Konditorei Fürst ist aber zu lesen: „Seit 1890 erzeugte der Salzburger Konditormeister PAUL FÜRST, der ERFINDER DER MOZARTKUGEL, die heute weltbekannte Praline aus Pistazienmarzipan und Nougat, umhüllt von dunkler Kuvertüre.“

Ob die von den Kugeln weltweit begeisterte Kundschaft bewusst angelogen worden ist, oder ob Paul Fürst einfach nicht wusste, dass es „seine“ Mozartkugel bereits seit Jahren

gibt, lässt sich nun nicht mehr feststellen. Und der jetzt aufgedeckte Kugel-Krimi wird am Geschmack der Nougat-Marzipan-Kreation, die so wie die Lipizzaner und die Neutralität zu unserem Österreich gehört, ja nichts ändern.

Credit: APA

i Dieser Beitrag stammt ursprünglich von blog.at