

Macarons und Wein: Piescher Pâtissière begeistert mit neuen Kreationen!

Maria Krauß und Uwe Sochor fördern lokale Kulinarik in Pieschen mit handgemachten Macarons und Networking-Events.



Pieschen, Deutschland - In den letzten Monaten hat sich in Pieschen eine aufregende Zusammenarbeit entwickelt, die sowohl Feinschmecker als auch Unternehmer begeistert. Maria Krauß, eine talentierte Pâtissière, die am Straßenbahnhof Trachenberge eine eigene Pâtisserie führt, kooperiert seit Anfang des Jahres mit Uwe Sochor, dem Inhaber des beliebten Frankreichladens „Savoir Vivre“. Diese Verbindung, die ursprünglich durch einen Austausch bei einem Unternehmertreffen entstand, bringt handgemachte Macarons aus dem „Dessert Atelier“ von Krauß in die Regale von „Savoir Vivre“.

Krauß, die an renommierten Kulinarik-Akademien ausgebildet

wurde, hat in ihrer Pâtisserie schon viele Gaumen verwöhnt. Ihr Angebot umfasst köstliche Macarons in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie „Pistazie-Himbeere“, „Schwarze Johannisbeere“ und „Dunkle Schokolade“. Zukünftig plant sie auch herzhaftere Varianten mit „Roquefort“ und „Ziegenkäse“. Diese neuen Kreationen sollen sicher für viele Überraschungen sorgen und die Pieschener einladen, etwas Neues zu kosten.

Networking und Kulinarik

Ein zentraler Punkt der Kooperation zwischen Krauß und Sochor sind die regelmäßig stattfindenden Unternehmertreffen, die Sochor etwa fünf Mal im Jahr organisiert. Diese Treffen bieten eine ausgezeichnete Gelegenheit zur Vernetzung und Diskussion über lokale Themen. Begleitet werden die Treffen traditionell von Käsehäppchen und leichtem Wein, sodass daran teilzunehmende Geschäftsinhaber nicht nur gute Ideen, sondern auch kulinarische Genüsse erleben können.

Wer mehr über die Kunst des Macarons-Backens erfahren möchte, hat bei Krauß die Möglichkeit, an ihren begehrten Backkursen teilzunehmen. Diese Kurse sind ein Hit und bieten nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch praktische Erfahrung. Das Ziel: Perfekte Macarons selbst zu zaubern. Für alle Interessierten gibt es die Möglichkeit, sich im Voraus anzumelden und sich ihren Platz zu sichern – die Anmeldung muss über die Webseite erfolgen und wird nach der Buchung bestätigt.

Backkurse und mehr

In der Region Dresden können auch andere Backkurse besucht werden, die auf verschiedene Leckereien spezialisiert sind. So werden im **Le Petit Macaron** unter anderem Kurse für Tartes und Éclairs angeboten. Diese Kurse finden von 16 bis circa 18 Uhr statt und kosten 65,- Euro pro Person. Die nächsten Termine sind bereits festgelegt und man kann sich gespannt auf die kommenden Veranstaltungen freuen.

- Sa. 28.06.2025: Tartes-Backkurs
- Sa. 13.09.2025: Macarons-Backkurs (auf Englisch)
- Sa. 20.09.2025: Macarons-Backkurs
- Sa. 27.09.2025: Eclairs-Backkurs
- Sa. 04.10.2025: Macarons-Backkurs

Eine Teilnahme an diesen Kursen erfordert in der Regel einige Grundkenntnisse, vor allem bei den Angeboten auf Englisch oder Französisch. Um sicherzustellen, dass alle Teilnehmer gut informiert sind, sind die Erklärungen meistens auch in deutscher Sprache möglich.

Maria Krauß hat mit ihrer Pâtisserie und den Backkursen nicht nur ihren Platz in der Pieschener Geschäftswelt gefestigt, sondern sie bereichert auch die kulinarische Landschaft der Region auf bemerkenswerte Weise. Ihre Vision, langfristig ein eigenes Café zu eröffnen, könnte bald Realität werden, insbesondere mit der Unterstützung durch Sochor und das Netzwerk, das sie gemeinsam aufbauen.

Die Öffnungszeiten des Frankreichladens „Savoir Vivre“ sind wie folgt: Dienstag von 10-14 Uhr, Mittwoch-Donnerstag von 10-18 Uhr, Freitag von 10-19 Uhr sowie Samstag von 9-13 Uhr. An Sonntagen, Montagen und Feiertagen hat der Laden geschlossen.

Somit bleibt abzuwarten, welche neuen Geschmackserlebnisse die Pieschener bald erwarten dürfen!

Details	
Ort	Pieschen, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none"> • pieschen-aktuell.de • www.macaronsundco.de • www.lepetitmacaron.de

Besuchen Sie uns auf: mein-dresden.net