

GRÖSSTER KULTWEIN DER WELT?

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Auf der «elektrischen Suche» nach den Charaktereigenschaften lieferte mir Google folgende Information: Der Hill of Grace vom australischen Traditionsweingut Henschke verbindet monumentale Kraft mit aussergewöhnlicher Eleganz, Finesse und Komplexität. Der reinsortige Shiraz aus dem kühleren Eden Valley gilt als einer der grössten Kultweine der Welt. Der Hill of Grace stammt aus uralten, wurzelechten Rebstöcken wird in winzigen Mengen produziert wird. Er steht auf einer Stufe mit dem Penfolds Grange und repräsentiert die absolute Spitze des australischen Weinbaus.



Das Datum für den novembrigen Weinwander-Anlass war längst bekannt. Auch wussten alle, dass diesmal Jürg Richter den Abend von der Weinselektion her schmeissen würde. Welche Weine es sein würden war für die externen Wanderfreunde noch geheim. Sommelier Robi wusste schon lange Bescheid und postete am Montag, 16. November 2026 ein paar Stunden vor dem Event das obige KI-Bild auf unserem gemeinsamen Whats-App-Chat.



Hobbysommelier Robi am Entkapseln, Entkorken und Dekantieren am Nachmittag.

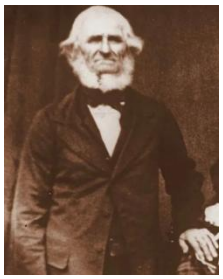
1982 Hill of Grace, Henschke, Australien: Aufhellend, reifend, mit ziegelrotem Rand. Süsses, delikates Bouquet, rotes Pflaumenmus, Caramel, Zedern, Sandelholz. Irgendwie auch mit burgundischem Ansatz an einen grossen Chambertin (Damoy) erinnernd. Im Gaumen mit viel Schmelz und Charme unterwegs. Auch hier wieder weiss er mit seiner delikaten Süsse zu gefallen, gebündeltes Finale. Fragil und doch mehr als nur gut erhalten. Ein Shiraz-Finessenpaket. 19/20 austrinken



1983 Hill of Grace, Henschke, Australien: Noch sehr intaktes Weinrot, immer noch rubine Reflexe am transparenten Rand zeigend. Intensives, druckvolles, kräutriges Bouquet; rote Johannisbeeren, Maulbeeren, Himbeeren. Damit ist festzustellen, dass immer noch viel präsente, zum Teil sogar primäre Frucht vorhanden ist. Im zweiten Ansatz; Minze, Rosmarin, Thymian, mit einem Ansatz von minimsten Kampfer-Nuancen. Einzigartig und betörend zugleich. Im Gaumen konzentriert, feinfleischig, zeigt Rückhalt und vermittelt sogar noch weitere Reserven. Man merkt dies auch daran, dass er an der Luft immer noch zulegte und erst so nach einer Viertelstunde richtig in Fahrt kam, obwohl er am Nachmittag dekantiert wurde. Das Finale ist äusserst bemerkenswert, lang und klingt hoch aromatisch nach. Dies mit einem Beerenextrakt der Sonderklasse. Dreamland! 20/20 trinken

P.S. Gemäss Wine-Searcher gibt es vom 1983er weltweit nur gerade zwei Angebote. Beide Offerten stammen aus Australien.

1984 Hill of Grace, Henschke, Australien: Leider über dem Zenit. André schaute auf älteren Notizen nach. Einen ähnlichen Eindruck hinterliess dieser Jahrgang auch schon bei einem früheren Tasting.



Der Name **«Hill of Grace»** ist die englische Übersetzung von Gnadenberg, einer Region in Schlesien, aus der die Vorfahren der Familie Henschke stammten. Direkt neben dem Weinberg steht die historische Gnadenberg-Kirche, die auch auf dem Etikett abgebildet ist.
Bild: Der Gründer Johann Christian Henschke

Der legendäre Weinmacher Cyril Henschke füllte 1958 den ersten Jahrgang als reinen Einzellagenwein ab. So revolutionierte er den australischen Weinbau, der damals auf Verschnitte und gespritete Weine fokussiert war.

Extrem alte, wurzelechte Reben von zum Teil über 160 Jahre alten Stöcken: Die ältesten Shiraz-Reben der Einzellage wurden in den 1860er-Jahren von deutschen Auswanderern gepflanzt und werden heute ehrfürchtig «Grandfathers» genannt. Da Südaustralien bis heute von der Reblaus (Phylloxera) verschont geblieben ist, wachsen die Stöcke noch immer auf ihren ursprünglichen Wurzeln und sind nicht veredelt. Alte Rebstöcke liefern bekanntlich nur sehr geringe Erträge. Die Trauben aus diese, Bestand besitzen dadurch eine aussergewöhnliche Aromen Dichte und Komplexität.

Der Weinberg liegt im kühleren Eden Valley in Südaustralien auf rund 400 Metern Höhe. Das sorgt für eine längere Reifezeit und verleiht dem Wein eine elegante Struktur sowie feine Würze.

Der Wein wird nur in Jahrgängen abgefüllt, die den höchsten Ansprüchen genügen. In schwierigen Jahren (wie 1960, 1974 oder 2011) verzichtet das Weingut komplett auf die Produktion eines Hill of Grace.

Durch das hohe Alter der Reben und die strenge Auslese entstehen pro Jahrgang oft nur wenige Tausend Flaschen für den gesamten Weltmarkt.

Regelmässige Höchstbewertungen internationaler Weinkritiker (oft 98 bis 100 Punkte) und die extreme Knappheit machen den Wein zu einem begehrten Anlage- und Sammlerobjekt. Die Preise liegen zwischen 550 und über 1000 Franken pro Flasche.



DAS HILL-OF-GRACE-MENU

Das Leben kann so einfach sein. Gemütliche Weinrunde im Keller. Hausgemachter Karin Zopf. Truthahn-Tonato. Pastinaken Suppe. Hacktätschli, Kroketten. Bohnenbündeli.











1985 Hill of Grace, Henschke, Australien: Mitteldunkles Weinrot, aussen ziegelroter Rand. Geniales Bouquet, blühende Kapern, Süssholz, Kräuter, Damassine Pflaumen, Glutamat Spuren (erinnert an einen Mouton), Rehfleischabschnitte und dann grad wieder herrlich-süsse, schier kompottig duftende Fruchtnuancen zeigend, welche sich mit schokoladigem Pralinenduft vermischen. Tänzerischer, homogener Gaumen, samtene Textur, sagenhafte Balance und gebündeltes Finale. Betäubender Hill of Grace, just auf dem Genusspunkt. Oder war das schon vor 20 Jahren so? Und hält noch 20 Jahre an? Das ist das Wunder dieses Weines. 20/20 trinken.

1986 Hill of Grace, Henschke, Australien: Das Granat ist mitteldicht und zeigte einen fein aufhellenden minim bräunlichem Rand. Wildkräutriges Bouquet, Zitronenthymian, wilder Rosmarin, Reseda-Buschtöne. Ziemlich intensiv im Duft und immer mehr Schichten freilegend. Fleischig, dicht, konzentriert. In der Adstringenz zeigt er sogar noch Reserven und da beeindruckt er mit seinem Potential, welches mehr mit Finessen und Kraft bespickt ist. Eine kräftige Hill-of-Grace-Edition, welche erst jetzt grad auf dem Genusspeak scheint und noch ein paar Dekaden durchalten kann. Ein emotioneller Schluck! Lange dekantieren. Ein «HOG» der mehr Kraft als Finessen ausweist. Der einzige Jahrgang am Abend mit einer recht klaren Bordeaux-Affinität. 20/20 trinken



Visit possible. Gabriel war auch schon zwei Mal da. Website: www.henschke.com.au

BEGEHRTESTE WELT-KULTWEINE

Sucht man im Netz mit der Frage: Welches sind die begehrtesten Kultweine der Welt, so wird ergibt sich ein anderes Bild und der Hill of Grace hat bei der ausgespuckten Selektion das Nachsehen. Was der Opus One in dieser Liste zu suchen hat, ist mir nicht ganz klar …

Domaine de la Romanée-Conti (Burgund): Die Grand-Cru-Monopollage La Romanée-Conti gilt als teuerster und exklusivster Pinot Noir der Welt. Es werden nur rund 6.000 Flaschen pro Jahr produziert. **Château Pétrus** (Bordeaux): Weltberühmter, reiner Merlot aus Pomerol mit mythischem Status und verschwindend geringer Auflage. **Château Lafite-Rothschild & Château Latour** (Bordeaux): Zwei der historischen Premier-Cru-Châteaux aus Pauillac, deren ältere Jahrgänge bei Auktionen Höchstsummen einspielen. **Château Cheval Blanc & Château Margaux** (Bordeaux): Weltweit gefeierte Ikonen des Bordeaux, die regelmässig Spitzenplätze in internationalen Markt-Rankings belegen. **Château Rayas** (Châteauneuf-du-Pape): Ein völlig untypischer Kult-Grenache aus der Rhône, der fast komplett ohne klassisches Marketing auskommt. **Sassicaia** (Tenuta San Guido, Toskana): Der Pionier der sogenannten Super Tuscans, der das italienische Weinverständnis revolutionierte. **Tignanello & Solaia** (Antinori, Toskana): Ebenfalls weltbekannte toskanische Vorzeige-Cuvées mit enormer internationaler Nachfrage. **Vega Sicilia** (Unico & Reserva Especial, Ribera del Duero): Das spanische Wein-Adelsgut schlechthin, dessen Weine über Jahre reifen und oft zugeteilt werden. **Dominio de Pingus (**Ribera del Duero): Ein extrem rarer Kult-Tempranillo aus winzigen Parzellen. **Penfolds Grange** (Australien): Australiens berühmtester Shiraz, der sich problemlos mit den grossen Premier Crus Europas messen kann. **Opus One** (USA / Napa Valley): Ein prestigeträchtiges Joint-Venture zwischen Robert Mondavi und Baron Philippe de Rothschild. **Screaming Eagle** (USA / Napa Valley): Kalifornischer Kult-Cabernet Sauvignon in strengster Kleinauflage, der nur über Wartelisten erhältlich ist. **Gantenbein** (Fläsch, Schweiz): Der Schweizer Referenz-Pinot-Noir aus Graubünden, der wegen der hohen Nachfrage im In- und Ausland jährlich quasi zugeteilt wird.



SCHMECKT WIE EIN LE PIN

Jürg Richter (Bild) macht alles schnell in seinem Leben. «Hesitating» kennt der bekannte Numismatiker nicht. Auch bei seiner Weinliebe ist er mit Tempo unterwegs. Als ich beim ersten Wein die Farbe notiert hatte, hörte ich von Jürg schon mal die Bemerkung: «Der schmeckt ja wie in Le Pin». Als ich später meine Verkostungsnotizen zum 1987er in die Tasten haute, war ich somit schon etwas vorinformiert. Da ich den Le Pin aufgrund nicht weniger Erfahrungen etwas besser kenne, als den Hill of Grace war es für mich einfach, die Parallelen bestätigend nachzuvollziehen.

1987 Hill of Grace, Henschke, Australien: Relativ helles Granat mit deutlich aufhellendem Rand. Erotisches Bouquet, Sandelholz, Caramel, schier buttriger Ansatz. Anmutig, grazil und psychedelisch. Im Gaumen zeigt er Holundernoten, Cassis Likör und eine absolut betörende Pralinensüsse. Gebündelter, dramatischer Ausklang. Im Finale zeigt er drei Aromen: Cassis, Cassis und nochmals Cassis. Eine Shiraz-Droge von unvergleichlicher Art. 20/20 trinken

Gabriels Gedanken zum Hill of Grace aus dem Jahr 2020: «Ein Chamäleon ist ein Tier, welches zu der Gattung der Leguane gehört. Das Besondere daran; es kann die Farbe wechseln. Dies kann der Hill of Grace ganz sicher nicht! Denn; gehört zu der Gattung der Rotweine. Aber er kann seinen Geschmack in unglaublicher Art und Weise anpassen. Zwar bleibt er seiner Grundausrichtung einem feinen australischen Shiraz' treu. Bisweilen hat der geübte Betrachter aber das Gefühl einen Rayas, einen Sloan, einen Chave, einen Richebourg, einen Le Pin oder gar einen Mouton im Glas vor sich zu haben!»

1988 Hill of Grace, Henschke, Australien: Deutlich aufhellendes, reifes Weinrot, transparenter Rand aussen. Die Nase zeigt Maggi und somit leider eine gewisse Oxidation. Im Gaumen merkt man die Süsse und er gibt sich hier eigentlich etwas besser als im Bouquet. Irgendwo ist aber ein gewisser Makel vorhanden. Keine Bewertung.

1989 Hill of Grace, Henschke, Australien: Minim trübe, transparenter Rand, ziegelroter Schimmer im recht hellen Granat. Rosinig-ledriges Bouquet, rote Johannisbeeren, Zedern und Bastholznoten, getrockneter Tannenbart, minime Moosspuren, jodiger Schimmer und Spuren von Kampfer. Eigenwilliges Bouquet. Im polarisierenden Gaumen dominiert immer noch ein feiner Säurepeak, minim aufrauendes Extrakt. Es bleibt ein leicht säuerlicher Eindruck zurück. Die Kraft ist da, aber es mangelt hier an Harmonie. Gejammert auf hohem Niveau. 18/20 trinken



1990 Hill of Grace, Henschke, Australien: Leuchtendes Granat, minim aufhellender Rand mit dem Alter entsprechende Farbe. Das Bouquet ist intensiv und zeigt eine grossartige, rote Fruchtpalette in Richtung Waldhimbeeren, Hagebutten, rote Kirschen, Rooibos-Tee, helles Caramel. Und bei weiterem Nasenkontakt immer wieder Kirschen. In Richtung Mon Cherie, weil auch helle Schokolade mit im drin im faszinierenden Nasenspiel ist. Im Gaumen ein Mustermass an Balance, cremiger Fluss, seidige Tannine. Nasal mutet burgundisch an. Und erinnert an einen Richebourg von Gros Frère. Im Gaumen schmeckt er wie ein Sloan. Der typische Hill-Of-Grace-Absender bleibt aber im betörenden Grundgeschmack fraglos erhalten. Ein australischer Shiraz-Traum vom Allerfeinsten. Wow! 20/20 trinken



UNSER KÄSEFREUND ANTHONY

Bernard Antony, (geboren 1943) ist ein weltweit renommierter französischer Käse-Affineur aus dem Elsass. Er führt mit seinem Sohn Jean-François die bekannte Käserei in Vieux-Ferrette. Durch die Connection mit Weinfreund Silvio kam es vor Jahren zu einem ersten Treffen mit den Eschenbacher Weinwanderern. Seitdem ist Anthony jährlich bei unserem Sommerfest in der Jagdhütte zu Gast. Da bringt er jeweils besonders gereifte Rohmilchkäse in seinem Handgepäck mit.



Einst berichtete ich ihm, dass ich den Fleur du Maquis immer gerne zu reifen, australischen Shiraz-Weinen einsetze. Da schüttelte er energisch den Kopf und meinte, dass als Begleiter ein veritabler Brin d'Amour besser geeignet sei. Das ist ein korsischer Weichkäse aus Schafsmilch, der für seinen dichten Mantel aus wilden mediterranen Kräutern berühmt ist. Kam an unserem Abend zum Einsatz. Dessen Beschaffung war recht abenteuerlich.

1991 Hill of Grace, Henschke, Australien: Leuchtendes Weinrot, relativ jugendlich für sein Alter. Würziges Bouquet, viel Zedern, weisse Pfefferkörner, heller Tabak und auch Gewürzkuchen. Wie in der Farbe zeigt er sich auch in der Nase noch relativ jugendlich, lag generell aber eher im rotbeerigen Bereich. Im Gaumen vif, gut stützende Säure, rote Johannisbeeren und Süssholz, intensive Länge. Kann es sein, dass dieser 35jährige Wein irgendwie noch zu jung ist? Scheint fast so. Auf alle Fälle legte er beim Verkosten immer wieder neue Aromatik nach. 19/20 trinken

AM ANDEREN TAG

Als ich am anderen Tag den Weinkeller aufräumte, entdeckte ich, dass vom 1991er noch ein gutes Dezi übriggeblieben war. Beim Verfassen dieses Artikels holte ich um elf Uhr die Flasche nach oben und verkostete den Wein nochmals. Also ziemlich genau 14 Stunden nach dem letzten Eindruck …

Unglaublich! Es sind absolut keine Spuren von Oxidation zu finden. Das jetzt noch weiter ausladende Bouquet ist malziger, fülliger, vielleicht insgesamt etwas süsser geworden. Die Fruchtnoten wirken im Ansatz etwas kompottig und erinnern an eine Vierfrucht-Marmelade*. Trotz dieser angezeigten Süsse kippt das Nasenbild nicht, denn es sind immer noch viel würzige Töne im «Aromenangebot» vorhanden. Wieder Zedern (wie schon am Vortag festgestellt) Kaffee, wunderschöne Nuancen von dominikanischen Cigarren und weissem Rauch, was das grossartige Terroir unterstreicht. Im Gaumen samtig weich, die feinen, noch stützenden Tannine weisen eine veloursartige Kontur auf. Hoch aromatisches Finale. Jetzt ist er vollkommen! 20/20 trinken

***AUS DER MODE GEKOMMEN**



In meiner kurzen Zeit vom Militärdienst, kam diese traditionelle Konfitüre oft aufs Zmorgenbrot. In der abgebildeten Migros-Version (500 Gramm / CHF 2.25) sind Äpfel, Zwetschgen, Himbeeren und Sauerkirschen drin. Schmeckt wie ein Bisschen wie der 1991 Hill of Grace. Nur mit 13.5% weniger Alkohol. 😉

NICHT NUR SHIRAZ

Der legendäre Henschke-Weinberg im Eden Valley umfasst insgesamt 8 Hektar. Nebst Shiraz wachsen dort auch Riesling, Semillon und Mataro. Für den Kultwein Hill of Grace (100% Shiraz) werden ausschliesslich die sechs ältesten Blöcke (4.1 Hektar) verwendet Das Herzstück bildet der 0,56 Hektar kleine Block «Grandfathers», dessen wurzelechte Reben bereits um 1860 gepflanzt wurden.



AUCH EIN SHIRAZ VON HENSCHKE

1992 Mount Edelstone, Henschke, Australien: Leicht mattes Weinrot, gegen aussen aufhellend. Süsses Bouquet, milder Ansatz, es schmeckt nach weisser Schokolade und roten Pflaumenmus. Weicher, schmusiger Gaumenfluss, perfekt integrierte Säure und mit viel Charme unterwegs. Ein Wein der – nach den vielen Hill of Grace – schon fast irgendwie unkompliziert daherkommt. Burgundischer Wein mit Charme. 18/20 trinken



Der Weinberg wurde 1912 von Ronald Angas angelegt und der Name «Edelstone» leitet sich vom deutschen Wort Edelstein ab.
Cyril Henschke füllte den Mount Edelstone 1952 erstmals als reinen Lagenwein ab, also noch vor dem berühmten Schwesterwein Hill of Grace. Dessen Erstlancierung war im 1958.



1996 Hill of Grace, Henschke, Australien: Eine der dunkelsten und sattesten Farben aller degustierten Jahrgängen, Granat mit rubinem Rand. Pfeffriges, konzentriertes Bouquet, Waldhimbeeren. Joschta-Beeren, dunkle Edelhölzer, Tabak. Im Gaumen sehr stoffig, fleischig, aufrauende Textur, zeigt Substanz, so viel Cassis wie fast bei keinem früheren Jahrgang, dunkelwürziges, hoch intensives Finale. Bemerkenswerter Wein. Lange dekantieren. Ein selten kräftiger, verlangender Hill of Grace. Charme sucht man da aber (noch?) vergebens. 18/20 beginnen.

Seit 2012 mit Schraubverschluss! Bis zum Jahrgang 2009 waren alle Weine mit Naturkork verschlossen. Beim 2010 wurde ein Versuch mit einem Vinolok-Glasverschluss lanciert. Auf den Hill of Grace 2011 wurde aus qualitativen Gründen verzichtet.

HILL **H**ACKTÄTSCHLI
OF **O**FENKROKETTEN
GRACE **G**EMÜSE

Gabriel liebt Wortspiele rund um ein Thema. Viele HOG's gibt es nicht. Am bekanntesten ist **H**arley **O**wner **G**roup. Davon gibt es weltweit über 1400 Vereine.



WAS PASSIERTE WELTWEIT AM 16. NOVEMBER?

Am 16.11. 1995 verabschiedeten 185 UNESCO-Mitglieds-staaten die «Erklärung der Prinzipien zur Toleranz».

• **1532** – Schlacht von Cajamarca. Spanische Konquistadoren unter Francisco Pizarro nehmen den letzten Inka-Herrscher Atahualpa gefangen. Dies leitet den endgültigen Zusammenbruch des Inka-Reiches ein.

• **1907** – Gründung von Oklahoma. Das frühere Indianerterritorium wird als 46. Bundesstaat in die Vereinigten Staaten aufgenommen.

• **1911** – Schweres Erdbeben im Süden von Deutschland und der Schweiz. Ein Beben der Stärke 6,1 erschüttert die Region rund um Albstadt und ist auch in der Ostschweiz stark spürbar. In Frauenfeld bleiben um 22.26 Uhr die Uhren stehen, Gebäude werden beschädigt.

• **1915** – Patent für die Coca-Cola-Flasche. Das US-Patentamt erteilt der Root Glass Company das Patent für die berühmte Konturflasche.

• **1940** – Abriegelung des Warschauer Ghettos. Die deutsche Besatzungsmacht riegelt das Ghetto in Warschau ab und stellt das unerlaubte Verlassen unter Todesstrafe.

• **1945** – Gründung der UNESCO. In London unterzeichnen 37 Staaten die Verfassung der Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur.

• **1976** – Ausbürgerung von Wolf Biermann. Die DDR entzieht dem regimekritischen Liedermacher während einer Konzertreise in der Bundesrepublik die Staatsbürgerschaft.

• **1988** – Premiere in Pakistan. Benazir Bhutto wird nach dem Wahlsieg ihrer Partei als erste Frau Regierungschefin eines islamischen Staates.

• **1991** – Erste Frauen-Fussball-WM. In China beginnt mit dem Eröffnungsspiel zwischen China und Norwegen die erste offizielle Fussball-Weltmeisterschaft der Frauen.

• **2026** – Im Rahmen seiner Recherchen rund um sein Buch «Luzerner Cremeschnitten» lanciert René Gabriel als Weltpremiere die «Mille-Feuille-Rondellen».



GABRIEL'S MILLE-FEUILLE-RONDELLEN

«Mach's doch selbst, wenn Du schon alles besser weisst!», lautete ein Votum auf meine Cremeschnitten-Posts im Facebook.

So unrecht hatte dieser Gabriel-Kritiker gar nicht.

Am Anfang suchte ich einfach eine Alternative zu meiner heiss geliebten Künzli-Cremeschnitte, welche es aus pensionierungsgründen nicht mehr gab. Damit ich diese Tests später vergleichen konnte, machte ich mir Beschreibungsnotizen und vergab Noten. So konnte ich nach und nach die Spreu vom Weizen trennen und es entstand ein umfangreicher Fundus an Erfahrungswerten. Mehr und mehr merkte ich, worauf es bei den Spitzenprodukten ankam. Im Prinzip ist es einfach und basiert auf zwei Grundelementen:
• Gut gebackener, leicht caramelisierter Blätterteig.
• Eine frisch zubereitete Patisserie-Creme.
Je mehr ich über dieses Thema wusste, desto mehr kam mir die Idee selbst mal Hand anzulegen und zu beweisen, dass ich nicht nur kritisieren kann, sondern auch imstande bin, ein überzeugende Top-Cremeschnitte von A bis Z zu Hause zu fabrizieren.

Die Norm ist in der Regel langweilig. Die besten Luzerner Cremeschnitten haben immer irgendwo das gewisse Etwas versteckt. Es ist eine gewisse Detailverliebtheit oder aber auch die Summe aller penibel ausgeführten Qualitätsschritte mit bestmöglichen Zutaten.

Nachdem ich mich mehrere Monate permanent mit diesem Thema befasst hatte, flogen wir im Späherbst 2026 für zehn Tage nach Teneriffa. Da waren meine mittlerweile permanent kreisenden, immer wiederkehrenden Cremeschnitten-Gedanken weit weg.



Bis ich in Teneriffa bei meiner Hausbäckerei Panaria im Vista Sur Center in der Auslage eine Cremeschnitte entdeckte. Mehr Teig als alles andere und mit einer leidlich gelben dicken Creme in den Innenbereichen. Aber immerhin eine Cremeschnitte. Ich verzichtete, weil so keine Lust! Daneben lagen Schweinsohren. Das sind Prussiens. Die gibt es auch bei uns überall zu kaufen und machen süchtig. Das ist caramelisierter Blätterteig, welcher immer knackig bleibt. Immer knackig bleibt? Das war die Idee! Runde Prussiens mit Creme gefüllt …