

LIFESTYLE



Unsere Tipps zum Guetzlibacken – aber aufgepasst vor dem Krümelmonster. 46

Aroma statt bloss Süsse

Junge Chocolatiers erobern die Deutschschweiz mit qualitativ hochstehenden Produkten

In der Westschweiz hat jede Kleinstadt ihre Chocolatiers. Nun schwappt die Welle auch auf die Deutschschweiz über. Das freut die Geniesser edler Schokolade.

VON SILVIA SCHAUB

Mit sorgfältigen Pinselstrichen fährt Fabian Rimann über die vor ihm aufgereihten Pralines und überzieht sie mit einem Hauch von Gold. Im Hintergrund herrscht Hochbetrieb, einige Mitarbeiter bereiten die Füllung für Truffes vor, andere formen Engel aus Schokolade aus. Nicht nur jetzt, kurz vor Weihnachten, läuft die Wettinger Chocolaterie Fabian Rimann auf Hochtouren. Seit der gelernte Konditor-Confiseur vor wenigen Monaten sein erstes eigenes Geschäft eröffnete, ist die Nachfrage nach seinen Qualitätsprodukten gross.

Auch bei Stefan Kölbener in St. Gallen stürmen Schokolade-Liebhaber den Laden. «Ich bin selbst überrascht, wie gut meine Produkte ankommen», freut sich der Spezialist aus Horn SG. Im August letzten Jahres hat er das Geschäft im Klosterviertel eröffnet, wo er ausschliesslich auf Schokolade setzt. Auch Max Chocolatier aus Luzern oder Beschle in Basel setzen schon ein paar Jahre ausschliesslich auf das süsse Produkt.

IST DA EINE KLEINE Schokoladen-Revolution im Gange? «Ja, das ist erfreulich», meint Sandro Marti, Gründer und Geschäftsführer von Sélection Chocolatiers. Der Zürcher hat kürzlich ein Geschäftskonzept lanciert, das Liebhabern von edler Schokolade mehrmals jährlich eine Pralinen-Edition von führenden Schweizer Chocolatiers ins Haus liefert. Noch überwiegt die Zusammenarbeit mit Westschweizer Chocolatiers. «Dort ist das Thema viel populärer, jede Kleinstadt hat ihre Chocolatiers.» Er sieht in der Deutschschweiz noch viel Potenzial. Diese Meinung teilt auch Erich Keller von der Firma Max Felchlin AG, die als grösste Lieferantin von Schokolade im Luxusbereich mit vielen ambitionierten Chocolatiers zusammenarbeitet.



Chocolatier Fabian Rimann bepinselt ein edles Wodka-Praliné mit feinem Goldstaub. ALEX SPICHALE

Diese Welle scheint von Frankreich her nun auch die Deutschschweiz zu erfassen und den vorhandenen Schoggi-Graben aufzuweichen. Noch ist es zwar nicht so, dass wie in unserem Nachbarland die Chocolatiers einen Stellenwert wie Models und Schauspieler haben. Die Beliebtheit aber für eines unserer typischsten Schweizer Produkte zeigte sich unlängst am ersten Salon du Chocolat in Genf, den Tausende von Interessierten besuchten. Vom 30. März bis

■ EDEL-PRALINÉS IM ABO

Beschle, Honold oder Vollenweider – eine Auswahl edler Pralines dieser und noch weiterer Schweizer Chocolatiers kann man sich neuerdings direkt von Sélection Chocolatiers nach Hause liefern lassen. Es lassen sich einzelne Editionen bestellen (Fr. 74.–/89.–) oder gleich vier Lieferungen mit einem Jahresabo für Fr. 296.–. Infos unter www.selection-chocolatiers.ch.

1. April nächsten Jahres wird auch in Zürich ein Salon du Chocolat durchgeführt. Apropos Schoggi-Graben – diesen gibt es tatsächlich, wenn es um die Vorliebe für dunkle oder helle Schokolade geht. Die Westschweizer lieben es dunkel, die Deutschschweizer hell. «Am hellsten mögen es die Ostschweizer», weiss Keller.

«Die Leute wollen wissen, woher die Produkte kommen, sie wollen Qualität und Frische.»

FABIAN RIMANN, CHOCOLATIER

«Die Leute wollen heute wissen, woher die Produkte kommen, sie wollen Qualität und Frische – und dafür geben sie gerne etwas mehr Geld aus», ist Fabian Rimann überzeugt. Aus seiner Sicht eine richtige Investition. «Das Geschmackserlebnis ist intensiver und länger. Wenn man eine Billig-Schoggi isst, bleibt nur eine klebrige Süsse zurück.»

Die ambitionierten Chocolatiers spielen auch mit dem Aspekt der Regionalität. «Man muss sich abheben mit seinen Produkten», ist Stefan Kölbener überzeugt. Er hat zum Beispiel ein Sants-Malt-Whisky-Truffe kreiert oder bietet eine Kreation «Tours du monde» mit acht Kakao-Sorten aus verschiedenen Kontinenten an. Fabian Rimann setzt gezielt auf Saisonalität. Er bietet nur sechs Sorten an, die jeden Monat wechseln. «So findet der Kunde bei uns immer wieder neue Produkte.» Zum Teil sehen sie schlicht aus, manche auch rustikal. Und Rimann beweist, dass ein Truffe nicht zwingend rund sein muss.

Gefragt sind heute weniger Pralines mit möglichst vielen und aussergewöhnlichen Aroma-Kombinationen. «Die Reinheit und klare Aromen sind wieder wichtiger», weiss der Profi. So bringt er nur zwei, drei Aromen in ein Produkt, die man zuerst einzeln spürt und die dann im Abgang zu einer Harmonie zusammenfinden. «Klassische Pralines sind zwar immer noch da, aber der Geniesser sucht nach speziellen Geschmacksprofilen wie etwa Grand-Cru-Schokolade oder solche mit neuen Zutaten», stellt auch Sandro Marti fest.

War Schokolade einst ein Luxusgut, ist es heute ein Massenprodukt. «Wir wollen, dass Schokolade diese Exklusivität von einst wieder erhält», so Fabian Rimann. «Denn es geht mir darum, Emotionen zu verschenken.»

■ ENTKORKT

RÉSERVE DU PATRON

Wenn der Patron einer Zeitung gleichzeitig noch Winzer ist, wie das bei AZ- und «Sonntag»-Verleger Peter Wanner der Fall ist, sollte man als Weinkolumnist dessen Schaffen schon ein wenig im Auge behalten. Einen Wein vom Bickgut in Würenlos stellte ich hier zuletzt vor über sechs Jahren vor. Höchste Zeit also, wieder einmal einen Bicker zu entkorken. Ich muss zugeben, es hat sich inzwischen viel getan. Peter und Maja Wanners Weine zählen heute wohl mit zur Spitze im Kanton Aargau. Der Bicker Pinot noir Réserve du Patron 2009, der erste Jahrgang dieses Weins, der nach den Vorstellungen von Peter Wanner unter der Aufsicht von Christian Voser in Grossgärständern vinifiziert und darauf in neuen Barriques ausgebaut wurde und sich gleich Gold holte am diesjährigen Mondial du Pinot noir in Sierre, leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit markanten Röstnoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, kräftigem, gut integriertem Tannin und feiner Bitterkeit im langen Abgang. Er ist ein strenger, zurzeit noch stark holzgeprägter Wein, dem man Zeit zur Entfaltung geben sollte. Wer ihn jetzt schon probieren will, sollte kräftige Gerichte mit Weinsaucen dazu geniessen. Wer es nicht so streng mag, soll den «normalen» Bicker Pinot noir 2010 versuchen. Er ist sehr trinkig, ohne banal zu sein; kurz, ein Wein für alle Tage (17 Punkte, Fr. 19.80). Und schliesslich ist da auch noch der fruchtige, würzige Riesling-Sylvaner 2010, der sowohl zum Apéro als auch zu Vorspeisen Spass macht (16,5 Punkte, Fr. 18.40). Man darf gespannt sein, wie es weitergeht auf dem Bickgut. Kürzlich soll dem Vernehmen nach etwas Sauvignon Blanc angepflanzt worden sein. In sechs Jahren werde ich diesen hier vorstellen, das sei versprochen. ANDREAS KELLER



BICKER PINOT NOIR RÉSERVE DU PATRON 2009

Produzent: Weingut Bick, Peter und Maja Wanner, Würenlos
Herkunft: Aargau
Appellation: Würenlos AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte: Coq au vin, Rindschmorbraten, Wild
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Voser AG, Weine und Spirituosen, Landstrasse 32, 5430 Wettingen, Tel. 056 406 27 17, www.voser-weine.ch, Fr. 36.80

■ AUFGETISCHT

Wie unter Freunden

RESTAURANT PITSCNA SCENA, PONTRESINA

Direkt an der engen Hauptgasse Pontresinas gelegen, lässt man das «Pitschna Scena» erst mal unbeachtet liegen, schaut dann aber doch neugierig durch die Fensterscheiben – und entdeckt den Charme des Lokals: rustikale Holzstuben und der stilvolle Bartresen des Künstlers Bernhard Luginbühl. Der Ort macht dem Begriff «Szene-Beiz» alle Ehre. Das unkomplizierte Ambiente lockt eine bunte Gästeschar an, die von Familien mit Kindern bis zu Szenepaaren reicht. Es lohnt sich, nicht nur auf einen Tratsch mit Freunden hineinzuschauen. Die Küche von Valère Braun setzt gekonnt auf einen Mix aus internationalen Gerichten und modern inszenierten Bündner Spezialitäten. Wir wählen Letzteres und bestellen erst ein Berninabier gegen den grossen Durst. Dazu wird uns frisches Malzbrot serviert, das aus dem Trester des Bieres gebacken wurde. Wunderbar. Die zum Hauptgang servierten Hirschbratwurst mit Sauerkraut und Schupfnudeln (Fr. 19.–) und die Pizokel mit Salat und Speck (Fr. 23.–) sind überraschend zart und fein. Und weil wir uns so wohl fühlen, lassen wir den Abend mit dem «Dessert im Glas», einer Bayrischen Creme und Zwetschgen-Kompott (Fr. 9.–), ausklingen. SILVIA SCHAUB



Küchenchef Valère Braun im Restaurant Pitschna Scena, Hotel Saratz, Pontresina. Tel. 081 839 40 00, www.pitschna-scena.ch. Geöffnet: täglich, 11.30–1 Uhr, Do nur bis 21.30 Uhr.

KÜCHE Gelungener Spagat zwischen international und regional
SERVICE Unkompliziert und aufgestellt
AMBIENTE Charaktervolle Stuben, kunstvoller Bartresen
PREISE Vorspeisen ab Fr. 6.–, Hauptgänge ab Fr. 19.–

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Wie trägt man ein Gilet korrekt? Darf man den untersten Knopf offen tragen?

ZUM EINEN WAR da Edward VII. von Grossbritannien, dem man nachsagte, er sei zu übergewichtig und müsse aus diesem Grund den untersten Knopf beim Gilet offen lassen. Diese Mode wurde dann von seinen Untertanen übernommen. Weiter befestigte man am untersten Knopfloch früher die Kette der Taschenuhr und liess den Knopf ebenfalls offen. Der sicherlich wichtigste und einleuchtendste Grund ist die Bequemlichkeit. Im Sitzen würde die Weste unweigerlich Falten werfen oder gar die unteren Enden nach oben klappen lassen, wäre alle Knöpfe geschlossen. Ganz offen trägt man das Gilet jedoch nie – weder beim Essen am Tisch noch beim Autofahren. Wenn es wirklich so unbequem ist, könnte das an der unpassenden Grösse liegen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch