



Frech und schlau seit 100 Jahren: Happy Birthday, Biene Maja! > 44

## Sie schaffen süsse Erlebnisse

Beschle Chocolatier aus Basel zelebrieren die Schokolade als Kunst, ohne damit abzuheben

Mit ihren edlen Pralinés und Schokoladen erobern die Brüder Dominic und Pascal Beschle die Welt. Am Salon du Chocolat, der erstmals in Zürich durchgeführt wird, kann man ihre Süssigkeiten degustieren.

VON SILVIA SCHAUB

Die goldene Hülle knistert geheimnis- und verheissungsvoll, der Biss in die Schokolade «Lassi» ist ein kleines Feuerwerk: Die zarte, weisse Schokolade mit Joghurt sorgt für ein spannendes Spiel von Süss und Sauer, die feinen Zitronenstückchen für einen knusprigen Abgang. «Unser Ziel ist es, ein Erlebnis im Mund zu schaffen», sagt Pascal Beschle und strahlt. Mit der Lassi-Schokolade ist ihm ein Coup gelungen – und nicht sein erster. Der 29-jährige Chocolatier, der mit grünen Turnschuhen und schwarzen Cargo-Hosen zum Interview erscheint, gehört zu den Shootingstars in der Branche. Er hat zum Beispiel mit der Fleur de Sel et Pistaches, Trinitario Madagascar 64% bei den Academy of Chocolate Awards 2011 die Golden Bean für die beste dunkle Schokolade gewonnen.

**ZUSAMMEN MIT** seinem Bruder Dominic hat er das traditionsreiche Basler Confiterie-Unternehmen Beschle ziemlich aufgemischt. Beschle war schon früher ein Name in Basel, genau genommen seit 114 Jahren. Als Chocolatiers in der vierten Generation erobern sie nun den Rest der Schweiz – und die Welt. Vor rund 6 Jahren gründeten sie die Marke Beschle Chocolatier Suisse, um mit exklusiven, handgefertigten Pralinés und Schokoladen anspruchsvolle Connaisseurs zu bedienen. 30 Tonnen produzierten sie letztes Jahr davon.

Inzwischen exportieren sie ihre süssen Köstlichkeiten in 22 Länder, sind aber auch bei Globus, Jelmoli und im Fachhandel präsent. Gerade eben haben sie in Kamerun ein Geschäft eröffnet. In diesem Jahr werden noch Shops in Algerien, Marokko, Südkorea, Brasilien und Peking folgen.

In der kleinen Beschle-Manufaktur im Industriegebiet hinter den Gleisen des Bahnhofs Basel herrscht derzeit Hochbetrieb. Die Osterhasen-Produktion ist in vollem Gang. Dazu kommen die Vorbereitungen auf den Salon du Chocolat, der nächste Woche erstmals in Zürich stattfindet und wo die Beschles ihre



Innovative Chocolatiers: Dominic (l.) und Pascal Beschle.

NICOLE NARS-ZIMMER

### SALON DU CHOCOLAT IN ZÜRICH

Der Salon du Chocolat mit 20 Ausgaben auf vier verschiedenen Kontinenten ist die weltweit **grösste Messe**, die sich der Schokolade und seinem Ursprungsprodukt, dem Kakao, widmet. Erstmals findet er vom 30. März bis 1. April in der Messe Zürich statt. Auf über 4000 Quadratmetern zeigen rund **60 Chocolatiers, Pâtisseries und Experten** neue Kreationen, erzählen in Workshops

Wissenswertes um die beliebte Süssigkeit, verraten in der Showküche Tipps und Profitricks und laden vor allem auch zum Geniessen ein.

**Salon du Chocolat** Messe Zürich, FR, 30.3., 10–20 Uhr, SA, 31.3., 10–19 Uhr, SO, 1.4., 10–18 Uhr. Eintritt: Fr. 15.– Erwachsene, Fr. 8.– Kinder. [www.salonduchocolat.com](http://www.salonduchocolat.com)

neuesten Kreationen zeigen werden. «Wir freuen uns auf diese Messe, weil sie nicht ein Fachpublikum, sondern die Konsumenten anspricht und wir ein direktes Echo erhalten», sagt Dominic Beschle. Das ist auch das Ziel von Sylvie Douce und François Jeantet, die vor 18 Jahren erstmals einen Salon du Chocolat organisierten. Inzwischen wird das Konzept in die ganze Welt transportiert und gastiert heute in 14 Städten. «Die Schweiz ist das Land der Schokolade schlechthin, hier müssen wir einfach präsent sein», sagt Sylvie Douce. Dass die Zürcher Edition Erfolg haben wird, davon ist die Französin mit Westschweizer Wurzeln überzeugt. «Es gibt hier eine grosse Feinschmeckerkundschaft.»

«Wir sind vielleicht nicht so süss, aber auch nicht so bitter wie andere.»

DOMINIC BESCHLE

Das spüren auch die Beschles. «Der Schokolade-Markt hat sich sehr verändert. Viele schauen heute auf Qualität und wollen ein Stück Schokolade geniessen können wie einen guten Wein», sagt Dominic Beschle. Auf die Frage, was ihre Produkte so einzigartig mache, zögert er einen Moment. «Es ist sicher die hohe Qualität unserer Rohprodukte, aber auch die Herstellung und die Rezepte. Und: Wir sind vielleicht nicht so süss, aber auch nicht so bitter wie andere.»

**FÜR DIE REZEPTE** ist sein Bruder zuständig. Und diese sind in der Tat geprägt von grosser Kreativität und Innovation. Er geht sehr unbekümmert an neue Kombinationen heran, die auf den ersten Blick ziemlich ungewöhnlich sind. «Ich kenne keine Berührungsgänge», verrät der Chocolatier. Nicht immer klappt das auf Anhieb. Für seine Pralinés mit Olivenöl zum Beispiel probelte er fast ein halbes Jahr, bis er mit der Konsistenz und der Textur zufrieden war.

Demnächst kommt die mediterran inspirierte Sommerkollektion samt dem Olivenpraliné in die Läden. Das klingt fast wie im Modebusiness. Die Chocolatiers von heute sind Designer, die ihre Kreationen in Ateliers entwerfen. So wird auch viel Wert auf die äussere Erscheinung der Süssigkeiten gelegt. Die Schächtelchen sind edel und luxuriös. Der Genuss beginnt bei Beschle eben schon vor dem Hineinbeißen.

### ENTKORKT

#### MESSWEIN ZUM OSTERBRUNCH

Wenn Sie am Montag, 2. April, nicht bereits auf der Fahrt in den Osterurlaub sind, sollten Sie «Österreichs Grosse Weine» im Kongresshaus Zürich nicht verpassen (Anmeldung: [www.wein-info.ch](http://www.wein-info.ch)). Der jährliche Auftritt des österreichischen Weins in Zürich zählt zu den grössten Veranstaltungen der Österreich Wein Marketing GmbH, die im vergangenen Herbst ihr 25-Jahr-Jubiläum feiern konnte. Auch dieses Jahr werden wieder 150 Spitzenweingüter ihre besten Weine vorstellen. Darunter figurieren natürlich auch die ersten 2011er, die eben erst abgefüllt worden sind. Das trifft sich gut, denn schliesslich ist endlich der Frühling ins Land gezogen. Und jetzt wo frische, knackige Salate, Bärlauch, Spargeln, Fisch, Huhn und Lamm auf dem Menüplan stehen, mag man keine alten, schweren Weine mehr trinken. Der frischeste unter den frischen Weinen ist vielleicht der duftige Grüne Veltliner, besonders, wenn er nicht allzu alkoholreich ist wie der Messwein von Stift Göttweig, das wie eine Himmelsburg hoch über dem Städtchen Krems an der Donau thront. Der **Grüne Veltliner Messwein 2011** ist blassgelb, duftet nach grünen Äpfeln, weissem Pfirsich, Zitrus mit Noten von Maiglöckchen, besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure und aromatischem Abgang. Er ist ein heiterer, charmanter Wein, so heiter eben wie Österreich und so charmant wie die Österreicher. Und das Beste an der Geschichte: Messwein muss naturbelassen und unaufgebessert bleiben. Darum hat dieser köstliche Grüne Veltliner nur gerade 11,5 Volumenprozent Alkohol und ist ganz harmlos. Man darf also ruhig auch einmal etwas mehr davon trinken. Oder auch etwas früher. Es muss ja nicht gerade zur Frühmesse um sechs Uhr sein. Aber wie wärs zum Osterbrunch, zu bunten Eiern, Schinken und frischem Zopf?

ANDREAS KELLER



**GRÜNER VELTLINER MESSWEIN 2011** Produzent: Weingut Stift Göttweig, Furth (A)

**Herkunft:** Kremstal, Niederösterreich  
**Rebsorte:** Grüner Veltliner  
**Beste Trinkereife:** Jetzt bis Ende 2013  
**Passende Gerichte:** Spargeln, Bärlauchplätzchen, Süsswasserfisch, Backhendl

**Bewertung:** 16,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Vinothek Brancaia, Seefeldstrasse 299, 8008 Zürich, Tel. 044 422 45 22, [www.brancaia.ch](http://www.brancaia.ch), Fr. 15.50

### AUFGETISCHT

## In der Höhli ist die Welt klein

RESTAURANT KUNSTHALLE, BASEL

Auch Zürcher und andere seien willkommen in der «Höhli», wie die «Kunsthalle» von Insidern auch genannt wird, las ich kürzlich in einem Gastroführer. Schliesslich sei dieses Restaurant eine Institution, ja Schmelztiegel, Wohnzimmer, Gerücheküche, Lesesaal, Laufsteg. Also, nichts wie hin. Es ist tatsächlich ein reges Kommen und Gehen, ein dauerndes Händeschütteln und Schulterklopfen. Als Neo-Gast staunt man, wie klein die Welt in Basel zu sein scheint, und ist erfreut, dass man selbst auch Bekannte trifft – aus dem Mittelland. Da wird das Essen fast zur Nebensache. Auf den Tisch kommen vor allem Brasserie-Gerichte, nicht unbedingt originell und kreativ, aber bestens umgesetzt. Wir starten mit einer Figue rôtie au fromage et pancetta sur bouquet de salade (Fr. 19.–) und gehen dann über zu einer Emincé de veau «Zurichoise» mit Rösti (Fr. 40.–/kl. Portion), die überaus zart und rassist gewürzt war. Die Begleitung wählte Nouilles fines au saumon et sauce au vin blanc (Fr. 33.–), die gut schmeckten. Obwohl längst satt, liessen wir uns noch zu einem St. Honoré (Fr. 10.–) überreden – «das beste der Stadt», flüsterte die Service-Angestellte. Wir haben es nicht bereut.

SILVIA SCHAUB



Christian Vultier vom Restaurant Kunsthalle, Steinenberg 7, 4001 Basel. Telefon 061 272 42 33, [www.restaurant-kunsthalle.ch](http://www.restaurant-kunsthalle.ch). Geöffnet: Mo–So 11.30–23.30 Uhr.

**KÜCHE** Traditionelle Brasserie-Küche  
**SERVICE** Nett, aufmerksam und charmant  
**AMBIENTE** Gemütlich im «Schluuch», gediegen im «weissen» Teil  
**PREISE** Eher über dem Durchschnitt, Hauptgänge 29–64 Franken

### SO STIMMTS



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

Wie verhält es sich, wenn man zu zweit im Restaurant sitzt und die Frau den Wein probiert? Wem wird danach zuerst eingesehen?

**UNGEACHTET DESSEN**, ob der Weinverkoster ein Mann oder eine Frau ist, wird danach zuerst den übrigen Gästen eingesehen. Wenn also ein Paar am Tisch sitzt, und die Dame den Wein probiert, muss korrekterweise anschliessend dem Mann zuerst eingesehen werden. Meist ist sich das Personal jedoch unsicher und geht nach der alten Usanz «Ladys first» vor, was in diesem Fall aber nicht korrekt ist. Wichtig ist, dass die Person, die den Wein ausliest und bestellt, diesen auch probiert. Heutzutage kann das durchaus die Frau sein. Von einem Sensorik-Fachmann habe ich erfahren, dass die Geschmacksnerven bei den Frauen sensibler sind und sie deshalb eher merken, ob der Wein korkt.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)