



Von den süssen Verführungen in Form von Pralinés gibt es unzählige Variationen für jeden Geschmack.

Stockfood

Das perfekte Praliné

Pralinés werden seit dem 17. Jahrhundert hergestellt; industriell, handwerklich bis meisterlich. Der Wettinger Chocolatier Fabian Rimann sucht darin seinen eigenen Weg.

VON MONIKA NEIDHART

«Ich möchte die Leute wieder lehren, Schokolade zu essen.» Die Schweizer Lehren, Schokolade zu essen? Mit rund elf Kilogramm pro Person im Jahr sind wir ja bereits Schoggi-Weltmeister. Fabian Rimann, seines Zeichens Weltmeister mit dem Schweizer Kochteam, Vizeweltmeister der Konditoren der Meisterklasse und bestes Schokoladenschaustück an der Olympiade der Köche 2008, reicht das nicht.

Seine Aussage ist nicht mengenmässig gemeint. «Die Leute sollen den Grundgeschmack der Schokolade wieder kennen lernen. Kakao als Rohstoff wird immer rarer. Es ist zu schade, daraus schlechte Schokolade zu machen», präzisiert der Chocolatier. Doch was zeichnet ein gutes Praliné für ihn aus? Die Antwort kommt schnell: «In erster Linie braucht es erstklassige Rohstoffe und reine Zutaten. Zusatzstoffe und Konservierungsmittel haben da nichts zu suchen.» Für seine Pralinés gibt er drei Wochen Genussgarantie. «Aber wenn sie dann noch nicht gegessen sind, habe ich meine Arbeit schlecht gemacht», fügt der 35-Jährige schmunzelnd an.

Der Trend zum Bean-to-Bar-Prinzip

Die Basis von guten Pralinen bilden die sogenannten Couverturen, also Schokolade mit erhöhtem Kakaobutteranteil. Wie alle guten Confisierer arbeitet er mit Couverturen von Max Felchlin AG. Die Firma aus Schwyz ist schweizweit anerkannt. Felchlin sucht die besten Plantagen, knüpft persönliche Beziehungen zu den Kakaobauern, unterstützt sie mit ihrem Wissen und schliesst langfristige Verträge ab. Für die gewünschte Qualität sind sie auch bereit, über dem Fairtrade-Preis für Kakaobohnen zu bezahlen. In Zusammenarbeit mit Felchlin hat Rimann

eine eigene Couverture entwickelt. Die Kakaobohnen dafür stammen exklusiv aus einer Hazienda in Trinidad. Um das Prinzip «bean to bar» - der Schokoladeproduzent führt sämtliche Produktionsschritte von der Röstung der Bohne bis zur Formgebung der Schokolade selbst durch - hat er mit zwei Kollegen eine Conche gebaut. Erst das Rührwerk ermöglicht die fein cremige, zart schmelzende Struktur der Schokolade. In seiner Werkstatt entsteht nun eine eigene Couverturelinie.

Über 20 Schritte für ein Praliné

Der Produktionsraum ist sein Rückzugsort und Testlabor. Einfach so kommt dort niemand hinein. Hier entstehen auch die Kombinationen für seine Pralinéfüllungen. Dabei lässt er sich sowohl von alten Aromen wie dem Sanddorn als auch von trendigen Noten wie der Zitrusfrucht Kalamansi leiten.

«Man muss sich die Kinderaugen bewahren, dann findet man überall Inspiration», meint er. Neben dem Tüfteln und Suchen nach idealen Kombinationen helfen ihm auch das Wissen und die Erfahrung über Schmelzpunkte, was wo auf der Zunge wahrgenommen wird und wie Mengenverhältnisse sein müssen. Bis ein Praliné genossen werden kann, braucht es einige Arbeitsschritte und viel Feingefühl des Confiseurs.

Für sein Himbeergelee-Honigcanache-Mandelschaum-Praliné (er gibt seinen Pralinen keine Namen) heisst das unter anderem, selber eine sechseckige Form entwickeln, sie mit Goldfarbe etwas ausbrühen, zweimal mit Milchcouverture ausgiessen, die Honigcanache herstellen. Dazwischen wird das Himbeergelee eingekocht und der Mandelschaum zubereitet. Nun kann alles von Hand schichtweise eingefüllt werden, bevor es über Nacht ruht. Jetzt fehlt noch

der Boden, das sorgfältige Lösen aus der Form, das Verpacken. Dann folgt endlich das Geniessen. Aber wie macht das der Fachmann?

Beim Essen durch den Mund atmen

Der Profi leitet an: Betrachten Sie mit den Augen das Äussere, die Form, den seidigmatten Glanz. Nehmen Sie nun die Schokolade zwischen die Finger. Die Hülle fühlt sich durch die Erwärmung samtig weich an. Schnuppern Sie mit der Nase, dank der Körperwärme werden Duftstoffe frei, der Kakao-Geschmack wird noch intensiver.

Und nun - Augen zu, das ganze Praliné in den Mund nehmen, abbeissen, das Knacken, die Weichheit und den Schmelz in Mund und Gaumen geniessen. Atmen Sie jetzt noch etwas durch den Mund ein. Die Aromen, die durch das Zergehen auf der Zunge in den Vordergrund treten, werden noch intensiver. Über 600 Aromen hat eine Kakaobohne. Auch ein Weltmeister spürt nicht alle heraus. Bei diesem Praliné ist alles so fein abgestimmt, dass nichts dominiert und doch die Säure der Himbeeren, das Weiche der Mandel und der Kakao zur Geltung kommen. Im Mund bleibt der runde Schokoladengeschmack über zehn Minuten.

Beim Blick auf die braune leere Pralinékapsel kommt ein leicht bitterer Nachgeschmack auf: «Es ist gegessen.» Vielleicht bleibt es das Einzige von dieser Sorte. Rimann kreiert jeden Monat vier neue Pralinen. In seinem Geschäft in Wettingen bietet er jeweils sechs bis sieben verschiedene an. Zwei bleiben, die anderen wechselt er aus. Oscar Wilde sagte schon: «Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiss, ob sie wiederkommen?»



«Man muss sich die Kinderaugen bewahren, dann findet man überall Inspiration.»

FABIAN RIMANN
CHOCOLATIER

www.felchlin.com/de
<https://fabianrimann.com/>

Entkorkt

St. Galler Weinspitzen

St. Galler Spitzen sind weltberühmt. Aber St. Galler Weine? Das fragte ich mich schon 2010, als ich in der Zeitschrift «marmite» über «St. Galler Weinspitzen» schrieb. Eine Erklärung mag sein, dass St. Gallen mit einer Rebfläche von rund 220 Hektaren zu den kleineren Weinbaukantonen der Deutschschweiz gehört und seine Weine deshalb ausserhalb der Kantonsgrenzen unbekannt sind. Und doch ist das erstaunlich, denn als natürliche Fortsetzung des Bündner Rheintals bietet insbesondere das St. Galler Rheintal beste Voraussetzungen für Spitzenweine oder eben «Weinspitzen» aus den Burgundersorten Pinot gris, Chardonnay und Pinot noir.

Anfang dieses Jahres griff Daniel Fürst vom Trägerverein Culinarium mein Wortspiel auf und präsentierte in Zusammenarbeit mit dem Branchenverband St. Galler Wein und dem St. Galler Textilhaus Bischoff erstmals «St. Galler Weinspitzen» im Rahmen der Culinarium-Genussakademie. Offensichtlich mit Erfolg, wie man auf der Website www.culinarium.ch nachlesen kann: «Diese Veranstaltung hat eindeutig Kult-Potenzial! So stilvoll und sinnlich hat man die St. Galler Weine bisher noch nie wahrgenommen. Die Reaktionen der anwesenden Gastronomen und Fachjournalisten reichten von positiv überrascht bis total euphorisch.»

Unter den 16 teilnehmenden Weinspitzen befand sich auch das Traditionshaus Schmid Wetli aus Berneck, dessen Seniorchef Kaspar Wetli als Präsident des Branchenverbands Deutschschweizer Wein zugleich oberster Chef aller Winzer und Winzerinnen zwischen Alpenrhein und Thursersee ist. Klar, dass uns Daniel Fürst, der sich unermüdlich um unsere Weiterbildung in Sachen

St. Galler Wein kümmert, zu dessen Söhnen Kaspar junior und Matthias führte, die im Betrieb mitarbeiten. Was wir dort alles an St. Galler (und Appenzeller!) Weinen verkosten, kann ich hier nicht aufzählen, aber versuchen Sie einmal den feinsten 6tus Pinot noir 2012, dann wissen Sie, was Weinspitzen sind.

ANDREAS KELLER



6TUS PINOT NOIR 2012
Produzent: Schmid Wetli AG, Berneck
Herkunft: St. Gallen
Appellation: St. Gallen AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkreife: jetzt bis 2022
Passende Gerichte: Speck und Bohnen, Ribelmals mit Gehacktem, Maibock
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Schmid Wetli AG, Berneck, Tel. 071 747 90 90, www.schmidwetli.ch, Fr. 33.50

Aufgetischt

«Igniv», Bad Ragaz

Der neueste Wurf von Andreas Caminada: Im ehrwürdigen Grand Resort Bad Ragaz installiert er sein Restaurant Igniv, was auf Deutsch «Nest» heisst. Er selber bleibt aber meist in seinem Fürstener Gourmetempel. An die Front in Bad Ragaz schickt er seinen Meisterschüler Silvio Germann, der offensichtlich viel vom Chef gelernt hat. Sharing heisst das Schlagwort im «Igniv». Drei- oder viermal hintereinander wird der Tisch mit einem ganzen Karussell von Köstlichkeiten eingedeckt, und dann geht es ans Teilen. Das hat etwas Buntschillerndes, Üppiges, Schlaraffisches, das man heutzutage selten sieht. Produkte und Zubereitungen überzeugen durchweg. Das Igniv bietet zwar nicht die bis ins Letzte durchkonzipierte Weltklassküche von Caminadas Hauptsitz. In seiner



entspannten Atmosphäre werden sich dafür auch Gourmet-Beginners wohlfühlen. Auf der Weinkarte ist Bündner Herrschaft Trumpf; wer etwas ganz Grosses zu feiern hat, findet aber auch seine Flasche Romanée-Conti. STEPHAN THOMAS

Kamin und Gewölbe sind geblieben. Den Rest hat eine spanische Designerin umgewandelt.



Küche Klassische Basis; «Sharing» als Konzept mit vielen Komponenten auf dem Tisch.



Service Mehrheitlich junges Personal, findet sich im komplexen Angebot gut zurecht.



Ambiente Hoher Raum mit historischem Flair, behutsam aktualisiert; intimer Rahmen.



Preis Sharing-Erlebnis Fr. 138.- (3 Gänge) bzw. 156.- (4 Gänge); Surprise + Fr. 60.-.

Adresse

Bernhard-Simon-Strasse, 7310 Bad Ragaz, Tel. 081 303 30 30, www.igniv.com, Mi bis So ab 18.30, So ab 12 Uhr.

Aufgefallen

Auf einer Costa-Rica-Reise bin ich ihm verfallen. Das erste Mal habe ich das Wasser einer Kokosnuss probiert. Mit einem Röhrli habe ich direkt aus der grossen, gekühlten Frucht getrunken. **Nein, nicht Kokosnussmilch, Kokoswasser.** Lecker, kalorienarm und gesund. Alnatura hat es schon länger im Angebot. Nun können wir noch ein weiteres Wunderwasser aus dem Kühlregal nehmen. Die Smoothie-Marke Innocent hat neu ein «coconut water». **Hach, wie in Costa Rica!** Im 500-ml-Pack bei Coop für Fr. 3.90 erhältlich.

