

# Die süsseste Versuchung, seit es Caramel gibt

Das salzige Caramel macht so süchtig, dass Konsumenten über Entzugserscheinungen klagen.

VON BRUNO BÖTSCHI

«Das habt ihr super hingekriegt, Freunde des guten Geschmacks.» Marcel Theiler lacht, während er auf sein Handy blickt und mit dem Vorlesen der E-Mail fortfährt: «Mir wurde gestern ein Glas von eurem Caramel au beurre salé geschenkt, und heute sind wir, das heisst the whole fucking family, bereits in hohem Mass abhängig.»

Immer mehr Menschen verfallen in der Schweiz dem Caramel von drei Freunden aus Schaffhausen. Der cremig-salzige Aufstrich wird Designer Florian Fröhlich, Schreiner Felix Schaad und PR-Manager Marcel Theiler buchstäblich aus den Händen gerissen. Was nicht weiter verwundert. Denn kaum hat man einen Löffel davon gegessen, packt einem das unbändige Verlangen, es nochmals zu tun, und nochmals, und nochmals.

Drei Freunde und ihr Caramel. Die Geschichte, die Fröhlich und Theiler erzählen, beginnt vor fünf Jahren im Südwesten Frankreichs.

Auf dem Wochenmarkt in Cap Ferret probiert Fröhlich die bretonische Spezialität Caramel au beurre salé - und ist sofort angefixt. Tage später erzählt er Theiler am Telefon von seinem Geschmackserlebnis und davon, dass er bald sein eigenes Caramel produzieren werde. Ob ihm Theiler dabei helfen könne. «Immer du mit deinen verrückten Ideen», antwortete Theiler und winkte ab.

Fröhlich arbeitet als Designer für Reisegepäck bei Louis Vuitton. Von der Caramel-Produktion hat er keine Ahnung. Dafür ist er mit einer grossen Portion Hartnäckigkeit gesegnet. Bald steht er nächtelang in der Küche seiner Pariser Wohnung und karamellisiert Zucker. Seine ersten Caramels werden schwarz wie eine Leermundnacht. Was nicht nur schlecht ist: So lernt er den Geruch von verbranntem Caramel und von gutem Caramel zu unterscheiden. Dazwischen liegen wenige, aber alles entscheidende Sekunden.

## Zucker, Butter, Rahm und Salz

Wochen später reist Fröhlich in seine Heimatstadt Schaffhausen, im Gepäck hat er mehrere Gläser selbst gemachtes Caramel au beurre salé. Statt viel reden sollen seine Freunde einfach probieren. Umso überraschter ist er, als zwei innert weniger Minuten ausgelöftele Gläser reichen, um Theiler und Schaad von seiner Idee zu überzeugen.

Seither hat das Trio ein Ziel: «Unser Caramel soll noch cremiger, noch süsser als das Original aus der Bretagne sein», sagt Fröhlich. Dort, in der kleinen Hafenstadt Quiberon, hat Maître chocolatier Henri Le Roux 1977 den gesalzenen Caramelaufstrich kreiert. Vier



So süss, so salzig, so cremig: das Caramel der drei Freunde aus Schaffhausen. HO

Zutaten braucht es dafür: Zucker, Butter, Rahm und unbehandeltes Meersalz. Caramel au beurre salé schmeckt auf einer Crêpe, über Vanilleglace, im Naturejoghurt, zu Mascarpone, Ziegenkäse oder im Kaffee. Es passt zu Wildfleisch oder einfach pur - und dann am besten löffelweise.

Drei Freunde und ihr Caramel. Im November 2011 bauen Fröhlich, Schaad und Theiler am Martinimarkt in Schaffhausen ihren Stand auf. 350 Gläser Caramel au beurre salé haben sie produziert. Eine befreundete Wirtin hat ih-

nen am Ruhetag die Küche zur Verfügung gestellt. Sie haben alles selbst gemacht: Designer Fröhlich gestaltete die Etiketten für die Gläser und die weissen Verkaufsschürzen, PR-Manager Theiler rührte die Werbetrommel, Schreiner Schaad designte den Stand. Nach einem halben Markttag ist alles weg. Ein Jahr später produzieren die drei Freunde 800 Gläser. Nach 48 Stunden sind sie wieder ausverkauft.

Es dauert nicht lange, bis sich die ersten Menschen mit Entzugserscheinungen per Mail melden: «Ich habe von

einer Freundin ein Glas Caramel au beurre salé erhalten und bin total begeistert. Es ist etwas vom Feinsten, was ich je gegessen habe.» - «Verführerisch gut und zum Nicht-mehr-Aufhören.» - «Ich möchte unbedingt noch eine Bestellung aufgeben. Es ist hammermässig und hat Suchtpotenzial.» - «Das leckere Caramel hat in der Verwandtschaft reissenden Absatz gefunden. Ich konnte gerade noch ein Glas für mich retten.»

## Kleines Unternehmen

Das war vor vier Jahren. Mittlerweile läuft das Geschäft von Petits Caramels - so nennen sich die drei Freunde - so gut, dass jeden Monat ein bis zwei Tage lang Zucker karamellisiert wird. Aus dem Trio ist ein kleines Unternehmen geworden: Mehrere Familienmitglieder und eine externe Mitarbeiterin helfen mit, wenn im eigens gemieteten Produktionsraum Caramel hergestellt wird. Caramel au beurre salé aus Schaffhausen kann man heute auf diversen Märkten, in Comestibles-Läden, im Internet und seit Kurzem bei Globus kaufen. Auch nach Deutschland wird geliefert. «Das Münchner Delikatessenhaus Dallmayr hat in den letzten Monaten zweimal 200 Gläser bestellt», sagt Theiler voller Stolz.

Die Zahl der Caramel-Süchtigen steigt und steigt. Es heisst, mehrere Mitglieder des Schaffhauser Regierungsrats seien bereits angefixt. Und vor einigen Monaten bekam Fröhlich von einem bekannten Berner Musiker eine Drohmail: «Darf ich bitte fünf weitere Gläser bestellen!? Wenn der Stoff nicht sofort verschickt wird, komme ich persönlich vorbei und knacke die Vorratskammer. Ohne Rücksicht auf Verluste. Das kann ich euch flüstern, Ihr Zuckerbäcker!»

## Crêpes mit Apfelwürfeln und Caramel au beurre salé

Für 6 Crêpes:  
250 g Mehl  
500 ml Milch  
3 Eier  
1 Prise Salz

Die Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann portionsweise in einer flachen Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis die Crêpes goldbraun sind.

Für die Füllung 3-4 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zehn Minuten in einer Pfanne anbraten.

Apfelwürfel und zwei Esslöffel Caramel au beurre salé auf ein Crêpe geben. [www.petitscaramels.ch](http://www.petitscaramels.ch)

## Entkorkt

### Swiss Wine Vintage Award für 2006er Oberengstringer

Ob ein Wein simpel oder nobel ist, zeigt sich erst nach längerer Zeit des Reifens. Diese französische Theorie faszinierte mich von Anfang an. Schon seit Jahren verfolge ich regelmässig die Entwicklung der in der Schatzkammer der Schweizer Spitzenwinzervereinigung Mémoire des Vins Suisses gelagerten Weine. Dabei zeigte sich stets, dass einzelne Weine oder Jahrgänge besser altern als andere. So reifte in mir die Idee des Swiss Wine Vintage Award heran, mit dem nobel gereifte Schweizer Weine ausgezeichnet werden sollen. Letztes Jahr konnten an Mémoire & Friends erstmals Weine des Jahrgangs 2005 verkostet werden, die mit dem Award ausgezeichnet worden waren. Die Degustation von Weinjahrgängen, die nicht mehr oder nur noch beschränkt verfügbar sind, erzeugt zwar bescheidene Markteffekte. Die Auszeichnung eines Weines mit dem Award hat aber Signalwirkung auf dessen jüngere Jahrgänge und wirkt sich in der Folge positiv aus.

Am diesjährigen Mémoire & Friends, das morgen Montag, 29. August, von 11 bis 19.30 Uhr im Kongresshaus Zürich über die Bühne geht (Info und Anmeldung [www.memoire-and-friends.ch](http://www.memoire-and-friends.ch)), können die 42 mit dem Swiss Wine Vintage Award 2016 ausgezeichneten Weine des Jahrgangs 2006 öffentlich degustiert werden. Neben zahlreichen Spitzenweinen mit klingenden Namen befindet sich darunter ein Kuriosum: der Oberengstringer Malbec Cabernet Cubin 2006 von Zweifel Weine. Die vollmundige, komplexe Assemblage aus ortsunüblichen Rebsorten konfrontierte zwar das Degustationsteam unter der Leitung des bekannten Sensorikers Hans Bättig mit der Frage, ob die Forderung des Award-Reglements, dass «die Weine die Geschichte einer Region und den Kontext, in welchem sie gewachsen sind, erkennbar abbilden sollen», erfüllt sei. Diese Frage kann wohl erst die Degustation der Folgejahrgänge endgültig beantworten. ANDREAS KELLER



**OBERENGSTRINGER MALBEC CABERNET CUBIN 2006**  
**Produzent:** Zweifel Weine, Zürich  
**Herkunft:** Zürich  
**Rebsorte:** Malbec, Cabernet Cubin  
**Beste Trinkreife:** jetzt  
**Passende Gerichte:** Peperoni-Hackbraten, Schweinsbraten mit Backpflaumen, Wild und Federwild  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Zweifel Weine, Zürich, Tel. 043 455 77 77, [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch), ausverkauft (Jahrgang 2014 Fr. 32.-)

## Aufgetischt Safran Zunft, Basel

Die Basler nennen sie liebevoll «Saffre». Könnten die Wände in der E. Zunft zu Safran sprechen, sie würden die eine oder andere Anekdote der vergangenen hundert Jahre servieren. Können sie aber nicht, und darum wird in den altherwürdigen Räumen nichts Feines für die Ohren, sondern für den Gaumen kredenzt - seit August in modernerem Ambiente: Der neue Pächter Alexandre Kaden gab der leicht angestaubten «Saffre» einen frischen Look, ohne dabei ihre Seele zu verändern. Und tüftelte mit dem Küchenchef eine Karte aus, die zwar Schweizer Traditionsgerichte nicht auslässt, sich aber Richtung Süden orientiert und experimentierfreudiger ist, ohne zu modisch zu werden. Da gibt es zum Beispiel eine Burrata mit herrlich aromatischem Tomatensa-



lat als Vorspeise oder ein vorzügliches, hausmariniertes Lachsfilet mit Quinoa-Salat. Und wenn wir zu den Kräuter-Lammkoteletten den Zunftchor im oberen Stock voller Inbrunst singen hören, ist das Genuss im doppelten Sinn. RAHEL KOERFGEN

**Alexandre Kaden setzt auf leichte Küche in altherwürdigen Räumen.** Martin Töngi



**Küche** Leicht und traditionell, mit vielen kreativen Schlenkern Richtung Süden. Auch Vegi-Teller.



**Service** Zuvorkommend und charmant, nicht zu steif. Im Thema Wein sehr kompetent.



**Ambiente** Viel Geschichte! Historisches Zunft-Interieur harmonisiert mit modernen Elementen.



**Preis** Tagesteller mit Vorspeise/Dessert und Hauptgang 23 Fr., à la carte Hauptgang ab 25 Fr.

## Adresse

Gerbergasse 11, 4051 Basel  
061 269 94 94, [www.safran-zunft.ch](http://www.safran-zunft.ch)  
Mo bis Sa 10 bis 24 Uhr, So und Mo zu.

## Aufgefallen

Der Spätsommer eignet sich perfekt zu Entdeckungstouren. Das Buch «26 Dinge zum Staunen in der Schweiz» weckt die Reise- und führt dem Leser oder vielmehr Betrachter die Schönheit und Vielseitigkeit der Schweiz vor Augen. Vom Pilatus bis nach Basel, vom Klöntalersee zum Creux du Van. Das Buch ist Inspirationsquelle und Reiseführer in einem - nicht nur für Touristen. Helvetiq Verlag, 176 Seiten, 26 Franken.

