

## Urs Bader

Schon das Auge ist begeistert. Sofort stellt sich Vorfremde ein auf den ersten Bissen dieses kunstvoll gebauten Vermicelles. Dann schliesst man die Augen, um all die Geschmacksnuancen zu schmecken, um die unterschiedlichen Texturen zwischen Zunge und Gaumen zu erkunden. Zuerst fällt die säuerliche Note von Mandarinenmousse auf, in dem Kastanienstücklein eingebunden sind, erst dann schmeckt man das leicht süsse Kastanienpüree. Schliesslich gesellt sich das knusprige Kastanienbiskuit hinzu. Mit gewöhnlichen Vermicelles aus der Tube hat diese Kreation nichts mehr gemein.

## Der Pâtissier mit der Excel-Tabelle

Hergestellt hat diese Köstlichkeit der Pâtissier Stefan Bischof. Er gibt sich nicht mit Produkten mit der Industrieproduktion zufrieden, und stellt auch die stets gleichen handwerklichen Verfahren in Frage. Und er ist bei weitem nicht der Einzige: Eine frische Generation von Pâtissiers und Chocolatiers mischt die Szene gerade gehörig auf. Der 40-jährige Bischof ist gelernter Konditor-Confiseur und führt mit seiner Frau das Café «g'nuss» in St. Gallen. Der Trend-Guide «Gault Millau Pop» schrieb über ihn, er gehöre vermutlich zu den besten Pâtissiers des Landes, die nicht in einem Restaurant arbeiten. Für das, was er jetzt mache, habe er beruflich reifen müssen, sagt Bischof. Sein Credo heute: «Weniger Zucker, weniger Fett, intensiveren Geschmack, leichtere Konsistenz.» Und er achtet auf gute Verträglichkeit. Verwendet werden nur natürliche Zutaten. Seine akribische Arbeitsweise ist inspiriert vom berühmten spanischen Pâtissier Jordi Bordas. «Rezepte baue ich von Grund auf neu. Ich setze auf klare Geschmäcker und überlege, wie sich Aromen gegenseitig akzentuieren können.» Um zu erklären, wie er arbeitet, klappt Bischof den Laptop auf und öffnet eine Excel-Tabelle, wo die Zutaten haargenau in Prozenten aufgelistet sind. Wie viel von welchem Zucker oder von welchem Bindemittel beigefügt wird, um eine gewünschte Textur zu erhalten oder den Fruchtanteil erhöhen zu können. «Man muss die Grundzutaten exakt kennen und wissen, wie sie sich verhalten.» Die Herstellung solcher Pâtisserie könne sich über drei bis vier Tage hinziehen – in präziser Handarbeit.

## Die Löw-Schwester und ihre süssen «Küsse»

Auch bei den «Löwenküissen», dem «Signature Product» der Schwestern Laura und Fabia Löw, 35 und 32 Jahre alt, wird mit Aromen und Texturen gespielt. Es gibt die Pralines in mehreren Geschmacksrichtungen, etwa Haselnuss-Zartbitter, Kaffee-Pekannuss, Salty-Peanut oder Himbeer-Litschi-Rose. Die «Küsse» sind vegan, wie 90 Prozent der Produkte von «Löw Delights», und auch ohne Palmöl. «Das ist nicht einfach wegen des Zeitgeistes so, sondern entspricht dem, was wir ethisch vertreten und persönlich bevorzugen», sagt Laura Löw. Und die Schwester ergänzt: «Von Anfang an war aber auch klar, dass wir deliziöse, überraschende Pralines machen wollten, etwas für bewusste Geniesser.» Die beiden erzählen das in ihrer Produktionsküche in Zürich, wo sie gerade an Ostereiern tüfteln. Alle Produkte werden von A bis Z

## Stefan Bischof



Bilder: Nik Roth, zvg



von Hand gefertigt. Fabia Löw versteht sich darauf, sie lernte Köchin und Konditorin-Confiseurin. Laura machte eine kaufmännische Ausbildung, nach ihrem Studium 2014 verwirklichten die beiden Ostschweizerinnen ihren Traum und gründeten in St. Gallen ihr Schokoladen-Atelier. «Das war ein Wagnis, aber es hat sich gelohnt», sagt Laura Löw.

## «Single-Farm-Schokolade» made in Zürich

La Flor, die Schokoladenmanufaktur von Laura Schälchli geht noch einen Schritt weiter: Von der Bohne bis zur Tafel ist die ganze Produktion unter ihrer Kontrolle und in ihrer Hand und wird auch transparent gemacht. Gerne auch in der kleinen Manufaktur, die in einem Co-Working-Genuss-Hotspot in Zürich untergebracht ist, wo Laura Schälchli erklärt: «Das ist kein Marketingkonzept, sondern entspricht der Lebensphilosophie der vielen Menschen, die hinter unseren Produkten stehen.» Die Kakaobohnen würden direkt von Partnerfarmen in Südamerika bezogen, zu fairen Preisen, die aber auch mit der Verpflichtung zu hoher Qualität und nachhaltiger Bewirtschaftung der Farmen verbunden seien, sagt die 38-jährige. «Daraus produzieren wir Single-Farm-Schokolade, also nur mit Bohnen von einer Farm. Man soll die Bohne beim Essen herauschmecken.» Da schmeckt man mal eine Karamell- und Honignote, mal etwas Zimt; die eine Schokolade ist frisch-fruchtig, die andere leicht herb oder erdig, alle mit einem langen Abgang.

## Der Preis setzt Grenzen

Gemeinsam ist allen vier hier kurz Porträtierten die Begeisterung und die Überzeugung, mit der sie bei ihrer Sache sind. Auf Mitstreiter in ihrer Szene weisen sie deshalb auf Nachfrage auch freimütig hin. Etwa auf den Chocolatier Fabian Rimann in Wettingen und auf den Konditor-Confiseur Elias Müller in Näfels, der unter einem eigenen Label, aber auch zusammen mit seinen Brüdern als «Müller Five» süsse Köstlichkeiten kreiert. Oder auch auf die Zürcher Schokoladenmanufaktur Garçoa, die ebenfalls nach dem «Bean-to-bar»-Prinzip arbeitet. So vielfältig die Szene inzwischen auch ist, so hat sie wohl auch Grenzen. Ihre Produkte sind teuer, erklärbar zwar, aber nur etwas für echte Geniesser, die sich ein Vermicelles oder eine Schokolade wortwörtlich auf der Zunge zergehen lassen.

## Die jungen Süssen

Bei den Pâtissiers und Chocolatiers hat sich eine ambitionierte Szene gebildet. Ihr Credo: Höchster Genuss bei fairer und handwerklicher Produktion.



Laura Schälchli



Laura und Fabia Löw



## Wo es die Produkte gibt

Café g'nuss, St. Gallen, [www.gnuss.info](http://www.gnuss.info). Onlineshop bei [loewdelights.com](http://loewdelights.com) und [laflore.ch](http://laflore.ch). Da finden sich auch Listen mit Wiederverkäufern. Ein breites Angebot hochwertiger und fairer Schokoladenprodukte gibt es im Fachgeschäft Xocolatl in Basel und im Berg-und-Tal-Marktladen im Viadukt in Zürich. Das erste Schweizer Schoggifestival vom 3./4. April in Zürich bietet Gelegenheit, unter über 20 Ausstellenden Marken wie Choba Choba, La Flor, Garçoa, Taucherli oder Claro kennen zu lernen. (ub)