

# alimenta

foodaktuell.ch

Die stärkste Publikation der Schweizer Lebensmittelwirtschaft  
La seule publication bilingue du secteur alimentaire suisse



Stefan Bischof von «g'nuss»

## Pâtisserie neu gedacht Pâtisserie revisitée

Biofach 2020

Überschattet von Corona  
Eclipsé par le coronavirus

Pataclette

Kartoffel mit Käseherz  
Superstar helvétique

Foodbites in Mainau

Start-ups, reif für die Insel  
Start-ups, prêtes pour l'île

# Pâtisserie neu gedacht

**In seinem «g'nuss»-Laden in St. Gallen verkauft Stefan Bischof Pâtisserie mit weniger Zucker, weniger Fett und mehr Geschmack. Damit stellt er die herkömmliche Pâtisserie-Herstellung auf den Kopf.**



Roland Wyss-Aerni

*Mit seinen Pâtisseries hat Bischof ein begeistertes neues Kundensegment gefunden. Avec ses pâtisseries, Stefan Bischof a séduit un nouveau segment de clientèle.*

**ROLAND WYSS-AERNI.** Stefan Bischof ist Praktiker, durch und durch. Ihn interessiert das Handwerk, das Probieren an den Rezepturen, das Optimieren von Geschmack und Textur. Vor knapp drei Jahren hat er sein komplettes Pâtisserie-Sortiment – mit viel Rahm, Zucker und Eiern – auf das sogenannte «B-Concept» umgestellt (s. Kasten), mit Zutaten wie Inulin, Pektin oder Zitronenfasern.

Wenn man ihn danach fragt, wie diese Umstellung konkret abgelaufen sei, dann erzählt er, wie er ein halbes Jahr lang mit der neuen Methode herumexperimentiert hat – und landet dann gleich wieder bei der sehr

praktischen Frage, was denn in eine Haselnusscreme rein muss, wenn der Haselnussgeschmack möglichst intensiv sein soll. Für die Antwort darauf nimmt er den Schreibenden mit nach unten ins «Labor»: «Ich zeigs dir am besten direkt.»

Dort legt Stefan Bischof gleich los, wägt, mischt und rechnet vor: «Haselnuss hat fast 50 Prozent Fett. Noch mehr Fett – etwa in Form von Rahm – brauche ich nicht. Mit 30 Prozent Haselnuss habe ich 15 Prozent Fett, genug für den Geschmack.» Bischof rechnet immer in Prozent, nicht in Gramm, wie er es in der Lehre gelernt hat – obwohl, auf 100 Gramm sind die

Zahlen natürlich die Gleichen. Die Prozentzahlen ergeben sich aus den aufwendigen Probeleien, die Bischof hinter sich hat. Zu den 30 Gramm mischt Bischof nun 7 Gramm Kokosblütenzucker, ein bräunliches Pulver mit ganz leicht karamellig-malzigem Geschmack. Das Resultat: lecker. Und süss genug. «Mehr Süsse braucht es nicht», sagt Bischof. Und: «Ich will hier auch keinen Laktosegeschmack drin». Wenn er Rahm und Butter einsetze, dann gezielt für den Geschmack. Emulgieren könne man auch mit Zitrusfasern. Und so kommt zuletzt Zitrusfaser – sie ist völlig geschmacklos – dazu, damit die Haselnusscreme stabil bleibt. Und säurefreies Pektin für die Gelierung.

Inulin, Oligofruktose, Zitronenfaser, Eiweisspulver, Pektine oder auch Johanniskernmehl sind Zutaten, die Bischof häufig anstelle der traditionellen verwendet. Immer mit dem Ziel: Mehr Geschmack, weniger Zucker und weniger Fett. Die neuen Zutaten erfüllen die gleichen alten Funktionen: Sie sollen das richtige Volumen, die richtige Textur, das richtige Verhältnis zwischen Trockenmasse und Flüssigkeit liefern.

Zucker ersetzt Bischof nicht nur mit Kokosblütenzucker, sondern je nachdem mit Oligofruktose oder Inulin, beides wird aus der Chicoree-Wurzel gewonnen. Inulin etwa ist zehnmal weniger süss als Zucker und gibt eine cremige Textur. Es ist ein Ballaststoff und belastet den Blutzuckerspiegel nicht.

## Komplett umgestellt

Und wie lief das nun genau mit der Umstellung auf «B Concept»? Bischof führt die Konditorei «g'nuss» schon seit acht Jahren in St. Gallen, wie er erzählt. Vor drei Jahren hat er beim Schokoladenhersteller Felchlin einen Kurs des spanischen Pâtissiers Jordi Bordas besucht. Bordas hat mit «Concept B» eine neue Art der Pâtisserie-Produktion mit weniger Zucker und weniger Fett entwickelt. «Das hat mich extrem

fasziniert, ich hab mich gemeinsam mit ein paar Kollegen gleich angemeldet für einen Wochenkurs bei Bordas in Barcelona.» Als Bischof zurückkam, war für ihn klar: Die traditionelle Patisserie interessierte ihn nicht mehr. Er liess das Sortiment auslaufen, hatte ein paar Tage lang gar keine Patisserie in der Vitrine und begann dann seine eigenen «Concept B»-Produkte zu verkaufen. Bis heute mit grossem Erfolg.

«B-Concept braucht 100 Prozent Aufmerksamkeit», sagt Bischof, «wenn man damit mal begonnen hat, dann wird die klassische Herstellung plötzlich sehr schwierig.» Wer in traditionellen Rezepturen einfach Zucker und Rahm ersetzen wolle, komme nicht weit. Am Anfang steht für Bischof immer ein Hauptgeschmack, dann fragt er sich, was als Ergänzung dazu passt, und schliesslich geht es um die Konsistenz: Crème, Mousse, Gelée oder Kompott?

Eine seiner neuen Kreationen ist «Baba Koa», mit dem Hauptgeschmack Kakaofruchtsaft, genannt «Koa». Kakaofruchtsaft wird aus der Kakaopulpe gewonnen, die nach der Kakaofermentierung üblicherweise weggeworfen wird. «Baba Koa» hat einen Gelée-Kern aus dem Kakaofruchtsaft Koa (s. alimenta Nr. 21 vom 6.11.2019), eine gebackene Koa-Mousse-Umhüllung, eine Glasur und einen knackigen Boden mit Vollkornreismehl und Kokosfasern. Mit dem komplett neuen Rohstoff Koa, geschmacklich am ehesten mit Litschi vergleichbar, musste Bischof selber herausfinden, wie die richtigen Konsistenzen erzielt werden können – ein aufwändiger Prozess, der ihm einiges Kopfzerbrechen bereitete.

Wichtiges Instrument ist für Bischof der Tiefkühler. Seine Kreation entstehen über mehrere Tage, 70 bis 80 Stück pro Charge, indem zuerst die Kerne in Silikonbackformen produziert und eingefroren werden, anschliessend kommen die Kerne in die Umhüllungen, das Ganze wird wieder gefroren. Zuletzt kommt die Glasur und die Dekoration, dann das erneute Einfrieren. Dabei ist wichtig, dass er das Verhalten der Zutaten beim Tiefkühlen kennt. Wasser muss vollständig eingebunden werden, damit es nicht auskristallisiert und die Strukturen zerstört. Für den Kern eignet sich Fruktose als Zucker, weil sie schneller auftaut und so die ganze Patisserie gleichmässiger auftaut.

Ebenso wichtige Instrumente sind für Bischof das pH-Messgerät und das Refraktometer, um die Süsse zu messen. Der Säuregehalt ist wichtig, weil er je nachdem unterschiedliche Pektine verwenden muss, um das Wasser zu binden. Stabilisieren kann er die Säure mit Zitronensäure oder Natron.

meter, um die Süsse zu messen. Der Säuregehalt ist wichtig, weil er je nachdem unterschiedliche Pektine verwenden muss, um das Wasser zu binden. Stabilisieren kann er die Säure mit Zitronensäure oder Natron.

### Ein Exot in der Branche

«Wir als ausgebildete Fachpersonen müssen doch ein Interesse haben, wie wir unsere Produkte von Grund auf möglichst gut produzieren können», findet Bischof. Allerdings ist er ein Exot in der Branche, und weit und breit der Einzige, der «B-Concept» derzeit kommerziell umsetzt. Bei den Jungen, die er an Kursen weiterbildet, stellt Bischof zum Teil ein Interesse fest, bei vielen etablierten Kollegen eher weniger. «Viele führen ein Geschäft mit langer Tradition und tun sich schwer damit, die Erdbeerrahmtorte und die Cremeschnitte ganz wegzulassen», sagt er. Da sei er vielleicht unbelasteter gewesen. Bischof hat ein paar Berufskollegen, mit denen er sich austauscht, die ebenfalls mit «Concept B» pröbeln und wohl irgendwann den Wechsel machen würden, sagt er.

Für Bischof ist klar, dass die Jungen immer weniger an der traditionellen Patisserie interessiert sein werden: «Wer Proteinshakes trinkt und auf Instagram seinen Sixpack zeigt, isst keine Schwarzwäldertorte.» Es sei die grosse Herausforderung, junge Kunden zu gewinnen. Die Tatsache, dass seine Produkte nicht nur weniger Zucker und Fett enthalten, sondern teilweise auch laktosefrei, glutenfrei oder vegan sind, hilft natürlich auch.

Das Ganze hat einen stolzen Preis: Bischofs Kreationen kosten zwischen 8 und 9 Franken. Sind es nur die teureren Rohstoffe, oder wird da eine grosszügige Marge draufgeschlagen? «Es geht nur um die Rohstoffe», sagt Bischof. «Kokosblütenzucker kostet 10 bis 15 Franken pro Kilogramm, Inulin 11 Franken, das ist deutlich teurer als Zucker mit 1.10 Franken.» Auch Rindsgelatine oder Fischgelatine sind deutlich teurer als die übliche Schweinegelatine. Und natürlich schlägt der erhöhte Anteil an den eigentlichen Hauptaromen – Beeren, Früchte, Schokolade oder Nüsse – zu Buche. Bischofs Mangodessert hat doppelt so viel Mangopüree wie ein herkömmliches – mit den entsprechenden Folgen für Geschmack und Kosten.

### Klein und flexibel bleiben

Bischof arbeitet mit einer analytischen, eigentlich industriellen Denkweise, aber im hand-



«Baba Koa», Bischofs neue Kreation mit Kakaofruchtsaft.

«Baba Koa», la nouvelle création de Stefan Bischof au jus de fruit de cacao.

werklichen Massstab. Will er nicht wachsen, Kollegen oder die Gastronomie beliefern, um Produktkosten zu senken? «Nein, ich bin mit Leib und Seele Handwerker, gross werden ist nicht mein Ziel», sagt Bischof. Man habe dann rasch nicht mehr alles unter Kontrolle, das sei ihm aber wichtig. «Ich bin lieber klein und flexibel.» Es sei auch nicht so, dass er die Rezepte unverändert reproduziere. «Die Rezeptentwicklung ist nie fertig, man kann immer noch etwas verbessern. Und es gibt noch so viele Geschmäcker, die man kombinieren kann.» Gerade eben habe er eine Patisserie aus Macadamia und weissem Pfirsich entwickelt, erzählt er begeistert, die habe er aus der Produktion direkt in den Laden gestellt, wo sie laufend verkauft wurde.

Bischofs Kunden wissen, dass im «Labor» immer etwas läuft und dass immer mal wieder etwas Neues in der Vitrine steht. «Das macht Spass – für die Kunden und für mich.»

roland.wyss@rubmedia.ch

### Die Patisserie-Revolution

Jordi Bordas ist ein spanischer Konditor, der 2011 in Lyon Weltmeister der Konditor-Meisterschaft wurde. 2014 stellt er B-Concept vor, seine eigene Methode, um von Grund auf gesünder, leichtere und schmackhaftere Patisserie-Rezepte zu kreieren. 2015 eröffnete er eine Konditoreischule in Viladecans, wo neue Konditoreiprodukte entwickelt werden und Studenten und Fachleute der Konditorei ausgebildet werden. Jordi ist Botschafter für den Schweizer Schokoladenhersteller Felchlin und den Fruchtpüreehersteller Ravifruit. [www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)



Marek Felner

Saveur entière, mais moins de sucre et de matières grasses: les créations de Stefan Bischof en vitrine. *Voller Geschmack, weniger süß und mit weniger Fett: Die Kreationen in Bischofs Vitrine.*

## La pâtisserie réinventée

**Dans sa boutique de Saint-Gall, Stefan Bischof vend des pâtisseries moins sucrées, moins grasses mais aussi plus savoureuses. Ce faisant, il bouleverse la production de petits gâteaux.**

**ROLAND WYSS-AERNI.** Stefan Bischof aime son métier, figner les recettes, améliorer les saveurs et les textures. Il y a tout juste trois ans, il a entièrement remanié son assortiment de pâtisserie en suivant le «Concept B». Cette méthode conçue par Jordi Bordas, un confiseur espagnol, permet de créer des douceurs plus saines, légères et savoureuses.

Lorsqu'on demande à Stefan Bischof comment s'est déroulée la transition, il explique avoir passé six mois à expérimenter ces nouvelles méthodes. Confronté à la question pratique de savoir ce qu'il peut bien mettre dans sa crème de noisettes pour que son arôme soit aussi prononcé, il passe directement au laboratoire pour une démonstration: «La noisette est composée à près de 50 % de graisse, je n'ai donc pas besoin d'en rajouter, par exemple sous forme de crème. Avec 30 % de noisettes, j'ai 15 % de matière grasse, assez pour la saveur». Aux 30 grammes de noisettes, il ajoute 7 grammes de sucre de fleurs de noix de coco, une poudre marron présentant une légère note de caramel et de malt. Le résultat est irrésistible. Et suffi-

samment sucré. Pour l'émulsion, il peut très bien se passer de crème et de beurre et opter à la place pour des fibres de citron, au goût totalement neutre. La gélification se fait à l'aide de pectine non acide.

Inuline, oligofructose, fibres de citron, protéines en poudre, pectine ou farine de graines de caroube: les ingrédients utilisés par Stefan Bischof ont toujours pour objectif de souligner la saveur des produits et de réduire l'utilisation de sucre et de matières grasses.

### Transformation complète

Stefan Bischof gère sa confiserie saint-galloise depuis huit ans déjà. Il y a trois ans, il suit un cours de Jordi Bordas chez le chocolatier Felchlin, qui le fascine complètement. Il s'inscrit alors pour un cours d'une semaine à Barcelone. A son retour, la pâtisserie traditionnelle ne l'intéresse plus. Il finit d'écouler son assortiment classique puis se met à vendre ses propres produits sur le modèle du «Concept B». A ce jour, le succès est au rendez-vous.

«Le Concept B exige une attention totale», explique l'artisan. En effet, l'exercice demande davantage que de simplement remplacer le sucre et la crème dans ses recettes. L'une de ses nouvelles créations s'intitule «Baba Koa» au jus de fruit de cacao, extrait de la pulpe de cacao, qui est habituellement jetée après la fermentation. «Baba Koa» est composé d'un cœur en gelée au jus de cacao, enveloppé ensuite d'une mousse cuite. Le tout repose sur un fond croquant à la farine de riz complet et fibres de coco, puis est enrobé d'un glaçage.

Un instrument important dans le laboratoire de Stefan Bischof est le congélateur, puisque les créations naissent sur plusieurs jours et qu'elles sont congelées à chaque étape. De même, l'appareil servant à mesurer la valeur pH et le réfractomètre, pour évaluer le taux de sucre, sont essentiels au travail au laboratoire.

### Un original dans la branche

Le pâtissier saint-gallois fait figure d'original dans sa branche et il est actuellement le seul à exploiter commercialement le «Concept B». Il constate toutefois que les jeunes qu'il forme sont intéressés, contrairement à ses collègues déjà établis. «Notre activité a une longue tradition et nous avons de la peine à laisser tomber les tourtes aux fraises et à la crème», dit-il. Pourtant, il devient de plus en plus difficile de séduire les jeunes avec des pâtisseries traditionnelles. Le fait que ses créations ne contiennent pas seulement moins de sucre et de matières grasses mais soient aussi sans lactose, sans gluten ou véganes contribue naturellement aussi au succès.

### Plutôt petit et flexible

Le tout a un prix: les créations de Stefan Bischof coûtent entre 8 et 9 francs. Les matières premières ne sont en effet pas bon marché. «Le sucre de fleurs de coco coûte 10 à 15 le kilo, l'inuline 11 francs, c'est nettement plus que le sucre à 1.10 franc.»

Stefan Bischof travaille sur un mode analytique, quasiment industriel, mais à une échelle artisanale. Ne voudrait-il pas développer son activité, livrer des collègues ou la gastronomie et baisser ainsi ses coûts de production? Il préfère rester artisan et garder le contrôle, bref, «plutôt petit et flexible». Et comme il n'a jamais fini de développer de nouvelles recettes, il a donc encore largement de quoi s'occuper.