



Im Reich des Alchemisten

Text: Michael Hasler
Bilder: Mareycke Frehner

Der Trendguide «Gault Millau POP» nannte ihn kürzlich euphorisch den König der Pâtisserie. Das schmeichelt dem bald 40-jährigen Stefan Bischof zwar, doch lieber arbeitet er in seinem «Backstubenlabor» an einer stillen Revolution im Pâtisseriebereich: weniger Zucker, weniger Fett, weniger Kalorien, dafür mehr Geschmack lautet die Zauberformel stark simplifiziert.





▲ Stefan und Claudia Bischof vor ihrem Café g'nuss in St.Gallen.

Ein Königreich dem, der in der Schule in Chemie und Physik einen fesselnden Lehrer oder zumindest ein hohes Eigeninteresse hatte. Denn der Weg zu den vielleicht einzigartigsten Patisserie-Kunstwerken der Ostschweiz führt den Interessierten in der Backstube von Stefan Bischof am östlichen Stadtrand von St.Gallen immer wieder durch die Naturwissenschaften. Dabei ist er optisch alles andere als ein verkappter Dozent. Vielmehr mimt er den Hipster: langes Haar, natürlich einen gepflegten Bart – Typus Keanu Reeves in seinen John-Wick-Filmen.

Es hätte für ihn auch alles anders kommen können. Denn ehe er zusammen mit seiner Frau Claudia das Café g'nuss eröffnete, arbeitete über zehn Jahre hinweg in einem Snowboard- und Skaterladen. Denn erst auf den zweiten Blick entdeckte er seine brennende Liebe zu seinem ursprünglichen Beruf als Bäcker-Konditor-Confiseur. Heute betreibt er in St.Gallen das «g'nuss», einen wunderbar hippen Hybridladen aus Café, Patisserie, Bäckerei und Restaurant. Wer hierher kommt, tut dies, weil er einerseits das Leben aber andererseits vor allem auch Kulinarisches geniessen will. Die Krone im einladenden Café aber trägt die Patisserie. Vielen Kunden ist es mittlerweile mehr als eine halbe Stunde Autofahrt wert, eine andere Art von Patisserie geniessen zu können.

Patisserie mit weniger Zucker, weniger Fett aber mit wesentlich mehr Geschmack komponieren.

Die selbstaufgelegte Mission, Patisserie mit weniger Zucker, weniger Fett, weniger Kalorien und dafür mit wesentlich mehr Geschmack neu zu denken und zu komponieren, hat einen simplen Namen: B-Concept. Und einen Vor- und Querdenker, der Stefan Bischof für diesen Weg sensibilisierte. Bis vor drei Jahren hat Bischof den grossen, klassisch ausgerichteten französischen Patissiers nachgeeifert. Qualitativ mass er sich mit den Meilleurs Ouvriers de France um den Titel, der alle vier Jahre an herausragende Vertreter der verschiedenen Handwerke vergeben wird. Nach deren Rezepten und Idealen fertigte er Croissants und Patisseries in seiner Backstube. Wunderbar verführerisch aber vor Zucker, Fett und Kalorien strotzend. Doch dann traf er auf den spanischen Spitzenpatissier Jordi Bordas, der die gültigen Gesetze im Patissier-Universum von Stefan Bischof so ziemlich umkremelte. «Vieles, was ich in meiner Lehre gelernt hatte, hinterfragte und widerlegte Bordas so gekonnt, dass mich sein B-Concept völlig fesselte», erinnert sich Bischof.

Neue Ansprüche der Gäste

Doch nicht nur das. Intuitiv spürte der Familienvater, dass das Gesundheitsbewusstsein im Bereich der Ernährung auch vor Patisseries nicht Halt machen würde. «Themen wie Allergien, Veganismus, weniger Zucker, weniger Fett, weniger Kalorien und mehr natürlichen Geschmack wurden immer wieder an mich herangetragen. Nun sah ich die Chance, meinen Gästen nichts we-

niger als eine Revolution anbieten zu können.» Jordi Bordas wurde nicht nur zum Mentor und wiederkehrenden Kursleiter von Stefan Bischof, sondern gehört auch jener Gruppe moderner Erneuerer an, die ihre Entdeckungen teilen. «Ich hatte zwar Bordas Rezepte, doch damit begann mein Weg erst», erinnert sich Bischof. Oder konkreter ausgedrückt: damit begann für ihn eine Art Selbststudium und Experimentierkurs im Bereich der Chemie und der Physik.

Eher ein Labor als eine Backstube

Vielleicht ist es richtiger, Bischofs Backstube als Labor zu bezeichnen. Seine Rezepte hat er allesamt in seinen Laptop eingetippt – nicht mit Gramm versehen, sondern mit Prozentangaben, wie er betont. Während er an seinen Kunstwerken arbeitet, taucht er in einer irrwitzigen Geschwindigkeit in seine Welt ab. Manchmal scheint er dabei sein Gegenüber zu vergessen und verteilt Begriffe wie Stabilisator, glykämischer Index, Emulgatoren, Trockenmasseanteil, ungebundene Wasseranteile, Wasserquellverhalten oder POD (Point of Sweetness) im Raum. Dann driftet er weiter weg und referiert einige Minuten über unterschiedliche Taufaktoren. Klingt nicht nur komplex, ist es auch. «Ja, nur mit Bauchgefühl würde das hier nicht funktionieren. Es braucht exakte Mathematik und sehr viel Geduld beim Ausprobieren.

Vielleicht ist die treffendste Bezeichnung für Stefan Bischof «Food-Alchemist». Denn nichts weniger versucht er hier unten, bei etwa 30 Grad in seinem Café: die bestmöglichen Zutaten zu einem kleinen Geschmackswunder zu mengen. Der Weg bis hin zum geschmacklichen Gold umfasst übrigens vier Akte: Zuerst denke er über Intoleranzen sowie bevorzugte Geschmacksrichtungen seiner Gäste nach. Dann folgen konkrete Gedanken über den Geschmack – also, wie sind die Richtungen von Haupt- und Nebenaromen zu setzen. Akt drei befasst sich mit der Textur. Plan B arbeitet mit drei verschiedenen Konsistenzen, nämlich Coulis, Crème und Mousse. Beim vierten Schritt, dem Balancing, werden die Zutatenmengen ausgeglichen.

Und was bedeutet das konkret?

Zu abstrakt? Bischof plaudert nun aus dem Herzen seiner Werkstatt: «Nehmen wir eine Mangomousse: Klassisch bindet man Mangopüree (34,1%) mit Gelatinemasse (2,7%) ab. Und, zieht geschlagenen Rahm (51,1%) sowie Eischnee (4,1%) mit Zucker (8%) darunter. Nach Plan B binde ich das Mangopüree (72,1%) mit Gelatinepulver (1,2%), das ich direkt im Mangopüree quellen lasse, ab. Dazu kommen Johannisbrotkernmehl (0,5%) und Zitrusfaser (0,2%). Zitrusfaser dient als Emulgator, weil das, zum Beispiel im Rahm enthaltene Kasein, fehlt. Sonnenblumenöl (6%) funktioniert als neutraler

Geschmacksträger. Die Eiweissmasse besteht aus Eiweiss (13%) und Inulin (7%). Inulin ist ein natürlicher Ballaststoff, der meist aus der Chicorée-wurzel hergestellt wird. Unter anderen kommt er auch in Lauch und Zwiebeln, Bananen oder Getreide vor. Fertig ist der Balance-Akt», führt der umtriebige Patissier aus.

Erst am Anfang der Reise

Es ist eine faszinierende Welt, in die einen der charismatische Jungunternehmer verführt. Aber auch eine Welt, die ohne brennende Leidenschaft nicht denkbar wäre. Rund 80 Stunden steht der Jungvater pro Woche in seinem Café. «Das ist nur möglich, weil meine Frau unsere gemeinsame Idee ebenso leidenschaftlich wie ich lebt. Und wohin soll diese stille Revolution in seiner Backstube in St.Gallen nun gehen? Bischof lacht: «Ich bin erst am Anfang der Reise, ich möchte möglichst viele Interessierte mit auf den Weg nehmen. Als Kursleiter, als Mentor, eigentlich egal wie. Vor allem auch junge Berufsleute, die dann hoffentlich nicht wie ich einen Umweg machen müssen.»

www.gnuss.info

«Nur mit Bauchgefühl würde hier nichts funktionieren, es braucht Mathematik und viel Geduld.»

