

# Plan B für süsse Sünden

**Mit dem B-Concept kreiert der St. Galler Tüftler Stefan Bischof Patisserie mit weniger Fett, Zucker und Kalorien und setzt damit kulinarische Akzente. Seine Kreationen sind leicht verdaulich, intensiv im Geschmack und zart in der Konsistenz.**

INTERVIEW Andrea Decker    BILDER zVg

**Haben Sie bewusst entschieden, das altbewährte Konzept für Patisserie auf den Kopf zu stellen?**

Stefan Bischof: Ich wünschte, ich wäre so innovativ gewesen. Viel mehr war es so, dass ich auf Empfehlung von Chocolatier Felchlin den Kurs von Jordi Bordas in Schwyz besucht habe. Er meinte, da würde fachlich die Post abgehen. Jordi Bordas gewann 2011 den Weltmeistertitel in der Patisserie. Mehr noch, hat er es sich zur Aufgabe gemacht, die Patisserie-Welt zu

revolutionieren. Das ist ihm mit dem B-Concept gelungen.

**Und wie wars?**

Zugegeben: Ich war kritisch. Doch die Weiterbildung war besser als erwartet. Als Innovator, der über den Dessert-Tellerrand hinausdenkt, hat er erkannt, dass die Nachfrage für laktose- und glutenfreie Desserts heute grösser ist als jemals zuvor. Und meiner Meinung nach sollte sich jeder Unternehmer mit den Allergien und Unverträglichkeiten seiner Kunden auseinandersetzen.

**Ein frommer Wunsch.**

Leider und unverständlicherweise, sofern ich mich als Dienstleister sehe. Die Kunden kommen zu mir mit einem Bedürfnis. Meine Aufgabe ist es, dieses zu befriedigen.

**Erklären Sie uns das B-Concept etwas genauer.**

Wenn wir Rezepte erstellen, greifen wir in der Regel auf klassische Rezeptbücher für Zutaten, Mengen und Zubereitungstechniken zurück. Das B-Concept ist eine Alternative, ein Plan B, der es uns ermöglicht, uns als Profis weiterzuentwickeln. So können wir Rohstoffe, Techniken, Prozesse, physikalisch-chemische Phänomene und Reaktionen, Werkzeuge und Geräte analysieren, die am Entstehungsprozess von gelartigen, cremigen und luftigen Texturen beteiligt sind. Dank dieser Methode kann man selbst entscheiden, wie fettarm, leicht verdaulich und kalorienarm die Desserts sein sollen. Dabei gelingt es den «B-Konzeptlern», den Geschmack der Hauptzutat zu verbessern und somit die Geschmackswahrnehmung zu maximieren.

**Stellen Sie ausschliesslich Patisserie nach dem B-Concept her?**



**«Kunden berichten, dass sie ihren Lieblingsschokokuchen nicht mehr essen können, da er ihnen mittlerweile zu süss ist.»**

*Stefan Bischof, Konditor-Confiseur und Unternehmer*

Ja. Denn schnell hat sich gezeigt, dass die weniger «sündigen» Süssigkeiten auch bei Konsumenten ohne Intoleranzen gut ankommen.

**Diese Akzeptanz ist die beste Motivationspritze.**

Natürlich. Glückliche Kunden sind unser höchstes Gut. Was mich aber in demselben Masse motiviert, ist, die Desserts von Grund auf neu zu formu-



Rund acht Franken für ein Dessert mag als viel erscheinen. Die speziellen Inhaltsstoffe und der intensive Geschmack der Süßigkeiten rechtfertigen den Preis.

lieren, ohne ein Fachbuch zücken zu müssen, dessen Rezepte ich eh wieder abändere. Bei Jordi Bordas habe ich zudem gelernt, wie ich mögliche Fehlerquellen erörtern und beheben kann. Das B-Concept lehrt einen, komplett frei in der Gestaltung des Geschmacks und der Konsistenz zu sein. Wer das begriffen hat, kann nicht nur seiner Kreativität freien Lauf lassen, sondern auch präziser auf Kundenwünsche eingehen.

### ***Sind Ihre Desserts auch vegan?***

Nicht alle, aber ich werde vermehrt Patisserie ohne tierische Inhaltsstoffe in die Auslage bringen. Ganz auf die vegane Karte zu setzen, können

wir uns aber nicht leisten. Denn auch wenn die Nachfrage steigt, sind die Veganer noch immer eine deutliche Minderheit. Zudem tun sich Nicht-Veganer aktuell noch schwer, «plant based» zu essen. Bei meinen Bestrebungen nach Desserts ohne tierische Inhaltsstoffe geht es mir nicht nur um die Berücksichtigung von Intoleranzen oder anderen Ernährungsformen, sondern auch um das Geschmackserlebnis, das bei den B-Concept-Produkten schlicht grossartig ist.

### ***Wie anspruchsvoll ist die Herstellung veganer Süßigkeiten?***

Eine Herausforderung dabei ist, die Gelatine zu ersetzen. Denn

um das freie Wasser zu stabilisieren, ist das Produkt aus kollagenhaltigen, tierischen Stoffen fast unschlagbar. Aber auch diesbezüglich gibt es alternative Substanzen und Methoden zum Binden. So nutze ich Pektine, also zuckerstoff- und schleimstoffähnliche Substanzen, die aus Fruchtschalen gewonnen werden und durch Säurewirkung gelieren. Auch Johanniskernbrotmehl bindet Wasser. Und mit Soja- oder Kartoffelprotein erreiche ich dann die gewünschte Luftigkeit.

### ***Sind vegane Desserts eine Marktlücke?***

Ja. Sie interessieren mich aber vor allem der Herstellung wegen. Dass einige Kunden die →

### **Stefan Bischof**

Der St. Galler ist gelernter Konditor-Confiseur. Als er seine Frau Claudia, eine Restaurationsfachfrau, kennenlernte, war schnell klar, dass sie sich selbstständig machen möchten. Im Januar 2012 eröffneten sie den Kaffee-Restaurant-Delikatessen-Laden G'nuss in St. Gallen. Seit 2017 produziert der Unternehmer Patisserie nach dem B-Concept von Pâtissier-Weltmeister Jordi Bordas. In der Produktion arbeiten neben Bischof eine Mitarbeiterin, zwei Mitarbeiter sind es im Service. Bischof bildet sich regelmässig in diversen Fachkursen weiter. Seine Devise: Stillstand ist Rückschritt.



Perfektion hat ihren Grund: Der Konditor-Confiseur rechnet alle Rezepte in Prozenten und nicht in Gramm, wie man es in der Berufsschule gelernt hat.

## MANDARINA- MOUSSE

### Zutaten für 60 Mousses

60 g	3%	Inulin
10 g	0.5%	Pektin X58
1178 g	58,9%	Mandarina Püree 10% Ravifruit 1
300 g	15%	Kokosnussöl
20 g	1%	Emulsifier Natur Emul Sosa
320 g	16%	Mandarina Püree 10% Ravifruit 2
6 g	0,3%	Sojapulver Sosa
6 g	0,3%	Johanniskern- brotmehl
100 g	5%	Inulin

Inulin und Pektin mischen. Den ersten Teil des Pürees bis 30 °C erwärmen und Mischung hinzufügen. Bei 85 °C kochen, um das Pektin zu aktivieren.

Das Kokosöl mit «Natur Emul» mischen und es der Pektin-Püree-masse zugeben. Mixen und alles auf 70 °C warmhalten.

Das zweite Püree auf 40 °C erwärmen. Sojawhip und Johanniskernbrotmehl mischen und dem Püree zugeben.

Kräftig mixen, danach für 3 Minuten aufschlagen. Temperatur auf 40 °C halten. Inulin beigegeben und 7 Minuten weiterschlagen.

In 60 °C vorgewärmte Silikon-Moulds füllen. Warm abfüllen und dann gefrieren.

Produkte schätzen und einkaufen, freut mich dann umso mehr. Mein Bestreben nach Nachhaltigkeit motiviert mich in meiner Tüftelei für optimale Lösungen.

### *Apropos Nachhaltigkeit: Zum Beispiel Kokosblüten- zucker kommt doch von sehr weit her?*

Genau. Und hier beginnt der Balanceakt zwischen gesunden Desserts und deren nachhaltiger Produktion. Das bringt mich oft in die Bredouille und ich versuche, mich stets zu verbessern.

### *Weshalb gibt es nicht mehr Konditoreien, die nach dem B-Concept arbeiten?*

Zum einen fehlt es grundsätzlich an gut ausgebildeten Fachpersonen. Ich möchte daher an die junge Generation appellieren, bei der Ausbildungsfrage auch den Beruf des Bäcker-Konditor-Confiseurs in Betracht zu ziehen. Bei Fragen stehe ich gerne zur Verfügung. Zum anderen herrscht leider eine Ignoranz der Konditoreien vor, sich den veränderten Bedürfnissen ihrer Kunden anzupassen. Und dann wundern sich die Betriebe, dass sie Jahr für Jahr Verluste einstreichen. Vor allem Traditionsbetriebe tun sich schwer damit, sich von altbewährten Geschäftsstrategien zu lösen.

## «Vegan ist nicht automatisch nachhaltig. Dieser Drahtseilakt bringt mich in Teufels Küche.»

Stefan Bischof,  
Innovator und Querdenker

### *Die Betriebe könnten ihr Angebot ergänzen?*

Das ist schwierig. Ich lebe und wirtschaftete nach der Devise «Alles oder nichts». Denn das B-Concept ist eine Denkweise und verdient meiner Meinung nach hundertprozentige Aufmerksamkeit. Zudem ist es unmöglich, diese innovativen und gesunden Produkte zum selben Preis anzubieten wie Desserts in der bestehenden Auslage. Wenn die Cremeschnitte also beim Konditor nebenan 4.50 Franken kostet, verlange ich 8.20 Franken – nicht, weil ich mehr verdienen will, sondern weil meine Inhaltsstoffe teurer in der Anschaffung sind. Bietet man also beides an, ist das Personal dauernd am Erklären, weshalb das eine Produkt fast doppelt so teuer ist als das andere. Natürlich braucht Umdenken Mut. Doch Mut wird meist auch belohnt. •

### Gut zu wissen:

*Inulin ist eine unverdaubare Zuckerart. Sie wird den Ballaststoffen zugeordnet und verbessert die Darmflora. Dabei kommt es auf die korrekte Dosis an, da Inulin abführend wirken kann. Inulin kommt beispielsweise in der Chicorée-wurzel vor und wird oft in der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Als Zuckerersatz und um den Geschmack, die Textur und das Mundgefühl zu verbessern. Ein weiterer Vorteil: Inulin lässt den Blutzuckerspiegel nicht unkontrolliert in die Höhe schnellen und kann daher auch für Diabetikerprodukte eingesetzt werden.*

## KONTAKT

G'nuss  
Lämmli-brunnenstrasse 4  
Claudia und Stefan Bischof  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 223 29 77

[www.gnuss.info](http://www.gnuss.info)