



Stefan Bischof ist ein Meister der ausgeklügelten Pâtisserie. Er setzt auf eine Methode des Spaniers Jordi Bordas.

«Weniger Fett, weniger Zucker, weniger Kalorien»

Chef-Pâtissier Stefan Bischof betreibt mit seiner Frau Claudia in St. Gallen einen charmanten Kaffee-Restaurant-Delikatessen-Laden. In seiner Pâtisserie reduziert er Zucker und Fett, ohne dabei auf den vollen Geschmack zu verzichten.

TEXT: ANDRIN C. WILLI

BILD: ZVG

1

Das Thema Pâtisserie ist wieder in aller Munde. Wohin geht der Trend?

Die Pâtisserie bekommt endlich einen Stellenwert! Das Verständnis und die Akzeptanz für «neue» Stabilisatoren und Bindemittel, wie etwa Johannisbrotkernmehl, nehmen zu und auch das Thema Inulin als Ballaststoff und Zuckerersatz tritt in den Vordergrund. Zusammengefasst: Es geht um die bewusste Reduktion von Fett und Zucker.

3

Verzicht auf Butter und Rahm – geht das in der Pâtisserie? Und wie wirkt es sich aus?

Butter und Rahm, also Fette, sind Geschmacksträger. Mit einer Geschmacksrichtung allerdings: Laktose. Sie verändern den Gout der Hauptkomponenten. Kokosfett und Sonnenblumenöl hingegen sind neutral im Geschmack; dazu noch gesünder für den Körper und laktosefrei.

Von wem stammt dieses Konzept und worin sehen Sie dessen Chance?

Ich arbeite nach dem B Concept von Weltmeister Jordi Bordas. Diese revolutionäre Methode ermöglicht es, Pâtisserie-Kreationen mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Kalorien herzustellen. Sie erzielt gleichzeitig einen intensiveren Geschmack, eine leichtere Konsistenz und ist erst noch besser verdaulich.

4

Wo und von wem werden derzeit die kreativsten und spannendsten Neuheiten angeboten?

Spanien setzt Massstäbe. Aber auch Russland ist nicht zu unterschätzen. In beiden Nationen liegt ein Fokus auf der Zuckerreduktion. Die Rezepte lassen sich kalkulieren, denn Zucker und teils auch Fette sind in den verwendeten Rohstoffen bereits enthalten. Das gilt es zu berücksichtigen. Meist muss wenig bis gar kein Zucker mehr beigegeben werden.

2

5

Welche Profi-Techniken kann ich zu Hause problemlos umsetzen?

Ich rate dazu, in Rezepten versuchsweise zuckerfreie Schokoladen zu verwenden. Es sind mittlerweile sehr gute Produkte auf dem Markt erhältlich. Ausserdem können diese auch problemlos direkt beim Confiseur des Vertrauens bezogen werden. Eiweiss mit Zucker im Verhältnis 60 zu 40 aufschlagen; der Zucker kann mindestens zur Hälfte durch Inulin ersetzt werden. Und schliesslich geht es auch zu Hause darum, Spass am Backen und am Ausprobieren zu haben – denn die Herzenslust macht sich bemerkbar.

