

INTERVIEW MIT STEFAN BISCHOF VON G'NUSS

«Es ist wichtig, die Bedürfnisse der Kunden abzudecken.»

Stefan Bischof (40) ist gelernter Konditor-Confiseur und führt zusammen mit seiner Ehefrau Claudia Bischof das Spezialitätengeschäft «g'nuss» in St.Gallen. Er ist Vorreiter für Patisserie mit weniger Fett und Zucker, und mehr Geschmack. Das Resultat sind überraschend fruchtige Kreationen oder süsse Kleinkunstwerke aus bester Schokolade. Im Interview gibt er uns einen Einblick in seine Arbeit.



Herr Bischof, Ihre Patisserie-Kreationen sind mit weniger Fett und weniger Zucker hergestellt. Wie haben Sie Ihre Rezepte ohne Genusseinbussen angepasst?

«Ich stelle meine Rezepte alle von Grund auf neu zusammen. Dabei achte ich auf die Trockenmasse und den Fett- und Zuckergehalt der verwendeten Produkte. Genusseinbussen gibt es keine. Im Gegenteil, ich setze auf klare Geschmäcker und intensiviere das Aroma.

Fett ist ein Geschmacksträger, doch zu viel Fett ist nicht schmackhafter! Zucker ist bei vielen Zutaten

schon enthalten. Das gilt es bei der Rezeptur zu berücksichtigen. Wenn ich Zucker oder Zuckerarten verwende, setze ich sie nach dem Auftauprozess je nach Wasserbindekraft ein – immer nach den besten Vorzügen für den Blutzuckerspiegel.»

Wie lange dauerte der Entwicklungsprozess für Ihre Kreationen?

«Es braucht schon eine gewisse Zeit. Ich überlege mir, wie ich einen Geschmack mit einem passenden ergänzen oder unterstützen kann. Ich entscheide mich zu Gunsten des Geschmacks, ob das Produkt Laktose enthalten soll oder nicht, oder ob es sogar vegan sein soll. Zu berücksichtigen sind immer auch Textur und Form. Meine Rezepte passe ich laufend an, es ist deshalb schwierig, eine Zeitangabe zu machen.»

Welche Herausforderungen sind beim Entwicklungsprozess zu bewältigen?

«Zuerst muss man die Grundzutaten genau kennen: Trockenmasse, Fett- und Zuckergehalt, pH-Wert, etc. – eventuell enthalten diese schon ein Bindemittel oder Stabilisator (wie zum Beispiel Johanniskernbrotmehl, Zitronensäure oder Carageen). Dann stelle ich eine kleine Rezeptmenge her und tiefkühle sie, um zu beobachten, wie sie sich beim Auftauen verhält. Je nachdem wird das Rezept angepasst und der Vorgang wiederholt, bis das Produkt perfekt ist.»

Welche Kriterien setzen Sie betreffend Qualität und Herkunft Ihrer Zutaten?

«Bei Zuckerarten und Ballaststoffen achte ich darauf, welche Rolle sie bei der Ernährung spielen und welche Auswirkungen sie auf den Körper haben. Wenn möglich, sollte die Zuckerart naturbelassen



sein – also nicht raffiniert. Ein Beispiel: Kokosblütenzucker wird aus der Blüte der Kokospalme hergestellt und ist nicht raffiniert. Es ist gesünder und identisch einsetzbar wie weisser oder roher Zucker, welcher den Blutzuckerspiegel erhöht.

Oft verwende ich auch Ballaststoffe wie Inulin oder Oligofruktose. Beides wird aus der Zichorienwurzel gewonnen. Sie unterstützen die Verdauung und beeinflussen den Blutzuckerspiegel nicht. Sie eignen sich sehr gut als Trockenmasse und verfügen über eine milde Süsse. Beim Thema Zucker sollte man immer bedenken, dass die Dosis das Gift macht!

Ich persönlich bevorzuge Hersteller und Lieferanten, die ich persönlich kenne. Dadurch gewinne ich neues Wissen, welches ich meinen Kunden weitergeben kann.»



Welche Werbe- und Kommunikationsmassnahmen setzen Sie ein, um Ihre innovativen Produkte bekannt zu machen?

«Wir posten unsere Kreationen auf Instagram und Facebook. Unseren Fokus legen wir aber vor allem auf die Kommunikation am Verkaufspunkt. Uns ist es wichtig, den Kunden die Produkte zu erklären. Wir bieten auch diverse Tastings und Kurse an. So lernen Interessierte den Umgang mit den «neuen» Rohstoffen und haben einen Ort für Fragen und Tipps. Ein willkommener Austausch!»

Was muss ein Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieb heute bieten, um für die Zukunft gewappnet zu sein?

«Jeder, der einen Computer oder ein Natel besitzt, macht Updates... warum nicht auch im Beruf? Allergien und unterschiedliche Ernährungsweisen werden immer mehr zur Herausforderung. Vegan darf nicht unterschätzt oder als Trend abgestempelt werden! Es ist wichtig, die Bedürfnisse der Kunden abzudecken – die Grosskonzerne machen es bereits! Packen wir es ebenfalls an!»

Wie sehen Ihre beruflichen Pläne für die Zukunft aus?

«Wir haben uns für den Standort St.Gallen entschieden und werden unsere Zukunft dort gestalten. Vermehrt möchte ich mich noch mit Kursen im In- und Ausland einbringen, um mein Wissen begeisterten Fachpersonen weitergeben zu können.»

Vielen herzlichen Dank für das Interview!

Pâtisserie nach B-Concept – bescheiden in Fett und Zucker, grosszügig im Geschmack

Laut Stefan Bischof ist das B-Concept des spanischen Pâtissier Jordi Bordas eine revolutionierte Methode und eine ideale Grundlage, Rezepte von Grund auf neu zu gestalten – in Bezug auf mehr Leichtigkeit, mehr Geschmack und gesündere Vorteile für den Körper. Heute arbeitet Bischof eng mit Bordas zusammen und entwickelt die Methode in seinen exklusiven Kreationen immer weiter.

Autor: Stefan Bischof, Gastronomuss GmbH, St. Gallen

B-Concept ist eine Methode, um von Grund auf gesündere, leichtere und schmackhaftere Rezepte zu kreieren.

Bei der Herstellung von Rezepten greifen wir in der Regel auf klassische Rezeptbücher für Zutaten, Mengen und Zubereitungstechniken zurück. B-Concept ist eine Alternative, ein Plan B, mit dem Sie sich als Profi verbessern und weiterentwickeln können. Mit dieser Methode wurden Materialien, Techniken, Prozesse, physikalisch-chemische Phänomene und Reaktionen sowie Werkzeuge und Geräte analysiert, die an den Herstellungsprozess von Gel, cremigen und luftigen Texturen beteiligt sind. Dank dieser Methode können wir den Geschmack des Hauptbestandteils verbessern und somit die Geschmackswahrnehmung maximieren. Sie haben daher die Möglichkeit, Ihre eigenen Rezepte zu formulieren und Pâtisserie nach Ihren Wünschen zu gestalten. Entdecken Sie alle Vorteile einer bewährten Methodik, mit der Sie optimale Ergebnisse erzielen.



Ziel ist es, Rezepte für unseren Körper mit nützlichen Inhaltsstoffen zu kreieren, bei denen natürliche und nicht raffinierte Produkte zum Einsatz kommen. Mit dem B-Concept kann der Profi seine Pâtisserie an die Bedürfnisse seiner Kunden anpassen, die sich zunehmend auf die Qualität und Ernährungszusammensetzung von Lebensmitteln konzentrieren.

1. ZUTATEN

Bestimmen Sie die wesentlichen Aspekte des Rezepts gemäss Ihren Verbraucherbedürfnissen. Diese Aspekte bestimmen alle im Rezept verwendeten Zutaten: laktosefrei, glutenfrei, vegan, Bio, zuckerfrei, Halal oder 0%-Fett.

2. GESCHMACK UND INTENSITÄT

Bestimmen Sie den vorherrschenden Geschmack im Rezept. Analysieren Sie die Bestandteile und Eigenschaften des Inhaltsstoffs, der benötigt wird, um diesen Geschmack zu erhalten und die gewünschte Geschmacksintensität zu erreichen.

3. TEXTUREN UND TECHNIKEN ZUR TEXTUR-ERZEUGUNG

Definieren Sie die gewünschte Textur. Bestimmen Sie die Techniken, die ergänzenden Zutaten und den zu verwendenden Prozess: ob Gelieren/Verdicken, Emulgierung, Aeration oder Texturen stabilisieren.

4. AUSGLEICHEN DES REZEPTES

Der vierte und letzte Schritt ist das Ausgleichen der Rezeptur unter Berücksichtigung der Kontrolle des Trockenextrakts, der Einstellung der Süsse und der Stabilität der Textur.

Quelle: jordibordas, Pastry according to B Concept Method, www.jordibordas.com