

KLASSE STATT MASSE

Die Pralinen der hiesigen Chocolatiers werden immer edler. Derzeit sind ausgesuchte Rohstoffe und viel Gold angesagt.

► MONIQUE RIJKS TEXT / ANNETTE FISCHER FOTOS

Schokolade ist eine Preziose, ein Edelstück unter den kulinarischen Genüssen dieser Welt», schreibt der Journalist Paul Imhof in seinem Buch «Nach allen Regeln der Kunst – von der Cacaobohne zur Edelschokolade». Doch längst ist nicht mehr überall, wo Luxus draufsteht, auch wirklich Luxus drin. Schokolade und Pralinen sind zur Massenware verkommen. Gegenwärtig stammen 80 Prozent der

weltweiten Kakaoproduktion aus Grossplantagen in Afrika. Dies schlägt sich auf den Geschmack nieder – es schmeckt alles immer ähnlicher. Diese Entwicklung bietet den traditionellen Chocolatiers die Chance, sich mit ihren handgemachten Edelprodukten im oberen Segment des Marktes zu differenzieren.

Eine, welche die Gunst der Stunde genutzt hat, ist Wencke Schmid. Die gelernte Konditorin absolvierte nach der Lehre eine Ausbildung als Grafikerin und verkaufte später während ein paar Jahren Designermöbel. Jetzt ist sie zu ihren Wurzeln zurückgekehrt, beflügelt von ihren unterschiedlichen Erfahrungen. In ihrer kleinen Basler Backstube produziert sie jede Woche 500 bis 2000 Pralinen. Zwar spielt Schmid ebenfalls auf dem klassischen Register der Schokoladen- oder Spirituosenfüllungen, doch bekannt ist die gebürtige Deutsche vor allem für ihre frecheren Kreationen.

LIEBESERKLÄRUNG AN BASEL. Unter der Umhüllung verstecken sich unerwartete Kombinationen. Da paart sich die schmelzende Schokolade etwa mit Aceto balsamico und Basilikum, mit Ingwer, Zimt und Zitrone oder – besonders bei männlichen Kunden sehr beliebt – mit Kardamom und Rum. Schmid ist eine Tüftlerin,



Tüftlerin mit Hang zu frechen Kreationen: Wencke Schmid.



sie probiert gerne aus: Für einen Kunden in Zermatt hat sie diesen Winter eine Variante mit Enzian und Honig entwickelt; als Liebeserklärung an ihre Wahlheimat führt sie nun eine «Läckerli-Praline» in ihrem Sortiment. Aber nicht jede Kreation sei gleich erfolgreich – die Version mit Absinth wurde trotz Boom in der Flasche zum Flop in der Schokolade.

Der Inhalt ist nur ein Teil dessen, was eine Edelpraline ausmacht. Das Äussere spielt eine ebenso wichtige Rolle. Bei Wencke Schmid bekommen die Süßigkeiten einen Mantel aus Schokoladenguss: «Ich habe herausgefunden, dass diese Methode



Luxus aussen, Luxus innen: Pralinen mit Goldverzierung.

elastischer und dementsprechend besser für die Verarbeitung ist als eine traditionelle Kuvertüre.» Bei den Formen gibt sich die Konditorin konservativ und formt ihre Masse zu unterschiedlich grossen Quadraten. Darauf nehmen sich die auffallenden Plättchen aus Zuckerguss und Marzipan besonders schön aus. Dieses Dekorationselement ist Schmid's Markenzeichen – die Vierecke, die selbstverständlich von Hand und im Haus hergestellt werden, gibt es in den unterschiedlichsten Farben und Aromen. Sie werden – das ist das Besondere daran – am Schluss mit Gold und Silber besprenkelt. Just zum Weihnachtsgeschäft will Schmid nun eine Schottenkollektion lancieren: mit einer Laphroaig- oder Talisker-Whisky-Füllung und den klassischen Schottenmustern obendrauf.

TRADITION UND INNOVATION. Schmid's Petits Fours, wie sie ihre Pralinen nennt, gibt es zum Beispiel im Geschäft Choco Loco zu kaufen. Und nicht nur die: Im kleinen, modernen Laden am Basler Spalenberg ist die Schokoladenwelt zu Hause. Neben den Kostbarkeiten der berühmten ausländischen Produzenten wie der Franzosen Valrhona, Michel Cluizel, der Italiener Amedei und Domori und des Spaniers Enric Rovira sind auch Schweizer Erzeugnisse im Sortiment. Etwa die Kollektion von Chocolatier Beschle aus Basel. Das Unternehmen bezeichnet sich selber als «Haut Couturier der Schokolade», es bietet seit über 110 Jahren Pralinen der Luxusklasse an. Im Hinblick auf die Festtage kommen nun so aussergewöhnliche Kreationen wie die «Truffe noire au foie gras d'or» oder die «Truffe mit Trüffelöl» auf den Markt. Seinen Ruf verdankt das Haus aber wohl den eher konventionellen Truffles und Pralinen.

Ob nun Innovation oder Tradition angesagt sind, die Qualität der Rohprodukte bleibt immer gleich. Beschle verarbeitet hochwertigen Kakao, für die Quizas-Linie etwa werden nur Einzellagen von Bauern im südamerikanischen Raum verwendet.

Dies garantiert nicht nur einen authentischen Geschmack, sondern trägt wesentlich zu einer Vielfalt bei, die bei Massenprodukten nicht mehr möglich ist.

Beschle ist nicht das einzige Schweizer Unternehmen, das auf eine vielfältige ►

BEI EDELPRALINEN
SPIELT DAS ÄUSSERE
EINE EBENSOWIE
WICHTIGE ROLLE
WIE DER INHALT.

Druckfrisch!



Soeben erschienen:
unser Weinkatalog 2008/09

Auf 278 Seiten finden Sie wertvolle und interessante Informationen rund um die Themen Wein und Spirituosen sowie unser aktuelles Angebot.

Kostenlos bestellen auf
bindellaweine.ch

RUDOLF BINDELLA
Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
T 044 276 62 62
info@bindellaweine.ch

BINDELLA terra vite vita

► Kakaokultur zurückgreift. In Schwyz, im Schatten der Mythen, steht seit genau 100 Jahren der Hauptsitz der Firma Felchlin. «Wir haben uns stets für Klasse statt Masse eingesetzt», sagt CEO Christian Aschwanden. Er ist überzeugt, dass die Pflege verschiedener Provenienzen die einzige Möglichkeit ist, sich in diesem Markt weiterzuentwickeln: «Kakao ist wie Wein: Wenn er sorgfältig produziert ist, schmeckt man seine Herkunft.» Deshalb investiert das Unternehmen viel Zeit und Mittel in die Suche nach guten Produzenten. In den letzten Jahren wurden Aschwanden und sein Team vor allem im Amazonasgebiet fündig, auf kleinen Haziendas, deren Bohnen sehr unterschiedlich schmecken. Diese Funde werden in Schwyz zu klassischen Kuvertüren verarbeitet – zur Basis, die Confiseure und Chocolatiers für die Herstellung von Pralinen verwenden.

GRENZEN DER AUTHENTIZITÄT. Die Bestellungen der Kunden sind für Christian Aschwanden ein guter Indikator, wohin sich die Geschmacksvorlieben entwickeln. Zurzeit seien nach wie vor Schokoladen und Pralinen mit einem hohen Kakaoanteil gefragt: «Der Mensch sehnt sich wieder vermehrt nach dem authentischen Geschmack. Je mehr Kakao in einer Schokolade ist, desto intensiver das Aroma.» Allerdings, räumt der Fachmann ein, gebe es auch hier eine Grenze: «Bei über 75 Prozent wird es schwierig. Der Geschmack wird bitter, der Genuss bleibt auf der Strecke.»

Die Schweiz und die Schokolade – ein altes Klischee, dem durchaus positive Seiten abzugewinnen sind: Punkto Angebot ist man hierzulande sehr, sehr verwöhnt.



Markenzeichen: Schmid's quadratische Pralinen mit auffallenden Plättchen.

Nebst den genannten Produzenten und den wohlbekannten Klassikern wie beispielsweise Sprüngli und Teuscher in Zürich steht den Geniessern landauf, landab eine bunte Palette an Chocolatiers zur Verfügung. Etwa die Confiserie Walder in Neuenburg. Die Poussentions (Bettmümpfeli) und die Pavés du Château mit den verschiedenen Füllungen wie schwarzer Schokolade und Doppelrahm oder weisser Schokolade und Krokant sind jederzeit eine Sünde wert. Genau wie die einzigartigen Schokolade-Kunsthandwerk-Kreationen des Chocolatiers Colomb im jurassischen Glovelier, dessen kleines Geschäft im ehemaligen Bahnhofgebäude untergebracht ist. Sie alle zeigen, dass man mit hochwertigen Pralinen nicht nur Freude bereiten, sondern auch Geld verdienen kann. ■

ADRESSEN

Süss und exklusiv

► **WENCKE SCHMID**, Oetlingerstrasse 63, 4057 Basel, www.wenckeschmid.ch

Ihre Produkte sind u.a. zu haben bei: Choco Loco, Spalenberg 38a, 4051 Basel, www.chocoloco-shop.ch; Globus, Marktplatz 2, 4001 Basel, www.globus.ch;

Patrizia Fontana, Scheuchzerstrasse 20, 8006 Zürich; Boîte à chocolat, Bahnhofstrasse 7, 3929 Zermatt

► **CHOCOLATIER BESCHLE**, Auf dem Wolf 31, 4052 Basel, www.beschlechocolatier.ch

Die Produkte von Beschle sind in der Schweiz u.a. zu haben bei: Choco Loco (siehe oben); Chocomotion Goessler, Marktgasse 9, 8001 Zürich, www.chocomotion.ch;

Daniel Biller's Hot Chocolate, Klosterstrasse 7, 6003 Luzern

► **CONFISERIE WALDER**, Grand-Rue 1, 2000 Neuenburg

► **CHOCOLATIER COLOMB**, Rue de la Gare 18, 2855 Glovelier

► **LEKTÜRE:** Das Buch «Nach allen Regeln der Kunst – von der Cacao-bohne zur Edelschokolade» von Paul Imhof ist zum 100-Jahr-Jubiläum der Firma Felchlin im Werd Verlag Zürich erschienen.

ANZEIGE



Erleben Sie die Welt von The Glenlivet

Beim The Glenlivet Whisky Talk & Dine erfahren Sie bei einem professionellen Whisky-Tasting alles über den legendären schottischen Single Malt Whisky und probieren exklusive Raritäten.



Sie haben die Möglichkeit beim „The Glenlivet Whisky Talk & Dine“ mehr über Ihren Lieblings-Whisky zu erfahren.

Tauschen Sie sich bei einem schottischen 3-Gänge-Menü in der exklusiven Atmosphäre eines Premium-Hotels aus, und hören Sie von Whiskybotschafter C.H. Rosenberg alles Wissenswerte zur richtigen Verkostung.

Testen Sie Ihr Wissen gleich an sechs ausgewählten The Glenlivet Qualitäten. Mit dabei sind die erst kürzlich in der Schweiz eingeführten Qualitäten The Glenlivet XXV und The Glenlivet 15 YO.

THE GLENLIVET

„The Glenlivet Whisky Talk & Dine“

08.12.08 Hotel Palace, Luzern

10.12.08 Hotel Bellevue, Bern

15.01.09 Hotel Swissôtel, Basel

27.02.09 Hotel Widder, Zürich

Der Preis pro Person beträgt CHF 89,-. Alle Veranstaltungen beginnen um 19 Uhr.