

Eine süsse Schufterei

Zwei Tage lang kämpften in Bern sechs Chocolatiers um den Schweizer Meistertitel ihrer Branche. Geschmacklich und künstlerisch war es ein Wettbewerb der Superlative.

Und damit alles andere als ein Schoggijob. *Text: Stephan Santschi | Fotos: Carmal/Barry Callebaut*



Wer die kleine Ausstellung entlang schlenderte, kam aus dem Staunen nicht mehr heraus. Sechs Kunstwerke waren dort platziert – fantasievoll, facettenreich, farbig. Aus allen möglichen Materialien schienen sie hergestellt zu sein, Metall, Holz, Kunststoff, Bambus oder Stein. Doch weit gefehlt. In Tat und Wahrheit war alles aus Schokolade. Was hier auf wenigen Metern präsentiert wurde, waren die Highlights der Swiss Chocolate Masters: Die Schaustücke der sechs Finalisten, die maximal 1,50 Meter gross, 60 Zentimeter breit und 60 Zentimeter tief sein durften.

Mammutprogramm an zwei Tagen

Die von Sven Epiney (siehe Kurzinterview) moderierte Schweizer Meisterschaft der Chocolatiers wurde bereits zum fünften Mal durchgeführt. Schauplatz war die Fachmesse der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche auf dem Expo-Gelände in Bern. Gewonnen hat der 43-jährige Walliser David Pasquiet (siehe sepa-

ratier Artikel). Doch auch die übrigen Teilnehmer, Vanessa Schnyder aus St. Gallen, Jean-Baptiste Jolliet aus Orbe, Lukas Koller aus Solothurn, Pascal Inauen aus Luzern und Sébastien Eckler aus Basel, leisteten an den beiden Wettkampftagen im Januar Vorzügliches. Neben dem Schaustück hatten sie drei Torten für je acht Personen, ein Dekorationsstück, ein Dessert, sowie 48 gegossene und 48 überzogene Pralinen herzustellen. Hauptbestandteil bei allen Kreationen: natürlich Schokolade.

Speziell waren die Voraussetzungen für die Herstellung des Desserts. Während die Chocolatiers sonst nach eigenen, vorher abgegebenen Rezepten backten, erhielten sie beim Dessert eine Mysterybox mit bis dahin unbekanntem Zutaten ausgehängt. Darin befanden sich Bergamot Püree, Rahmquark, Sanddornlikör, Muskatnuss und Schokolade.

Die naschenden Juroren

Die sechs Teilnehmer zauberten die unterschiedlichsten Konfekte auf die Teller der 12 Juroren. Diese hatten letztlich über Geschmack, Aufbau, Form und Innovation der Arbeiten zu befinden. Wird einem

da nicht irgendwann schlecht? «In der Tat haben wir alle Geschmacksrichtungen einmal im Mund. Doch es geht schon. Wir trinken viel Wasser. Am Abend braucht es dann wohl ein scharfes Essen», erklärte Kilian Fischer aus dem luzernischen Beromünster stellvertretend für seine Amtskollegen. Die Maximalnote für eine Gaumenfreude lag bei 20 Punkten. Mit Ausnahme des Schaustücks, das doppelt, also mit maximal 40 Punkten bewertet werden konnte.

Die Tücken der Schokolade

Am Ende waren sämtliche Finalisten völlig erschöpft. Ein Schoggijob war es beileibe nicht, ihnen wurde alles abgefordert. «Das Niveau ist hoch und es wird immer höher», hat Natascha Schwarzer festgestellt. Sie war für den einwandfreien Ablauf der Wettkämpfe verantwortlich. Die 32-jährige, gebürtige Kanadierin, die in Zürich eine Chocolate Academy für professionelle und hobbymässige Schokoladenliebhaber führt, gab den Teilnehmern Tipps und half bei Problemen. Sie weiss um die Hürden, die selbst für Profis nur schwer überwindbar sein können. «Wichtig ist

beispielsweise, dass die Glasur der Torte glänzt und keine Bläschen hat. Wenn die Temperatur der Schokolade nicht stimmt, kann man es gleich vergessen», erklärt Schwarzer. So fiel der Unterbau von Sébastien Ecklers Schaustück auseinander, weshalb er bei dieser Arbeit die vorgegebene Höhe nicht erreichte. Lukas Kollers Schaustück brach, glücklicherweise erst nach der Bewertung, sogar vollends zusammen. Eingehalten werden müssen auch Zeit- und Gewichtsvorgaben. Der Druck auf den Chocolatiers, die nicht in ihrem gewohnten Umfeld, sondern in Boxen vor den Augen der Messebesucher arbeiten, wird damit zu einem massgebenden Faktor im Kampf um den Titel.

Letztlich haben aber alle Teilnehmer positiv für ihre Unternehmen werben können. Natascha Schwarzer hofft deshalb, dass sich für die nächsten Swiss Chocolate Masters im Jahr 2015 noch mehr Interessierte melden werden. Die Vorausscheidungen finden am 5. Mai 2014 in Zürich statt. Anmeldeschluss unter natascha_schwarzer@barry-callebaut.com ist der 30. November 2013. ▶



5. Swiss Chocolate Masters

Schlussrangliste

1. David Pasquiet (Sion/Crans-Montana)
2. Jean-Baptiste Jolliet (Orbe)
3. Vanessa Schnyder (St. Gallen)
4. Lukas Koller (Solothurn), Pascal Inauen (Luzern) und Sébastien Eckler (Basel)

Sieger Einzelwertungen

Dekorationsstück(1): David Pasquiet
 Publikumspreis und Schaustück (S. 19): David Pasquiet
 Pralinen (2-3): Vanessa Schnyder (4)
 Dessert (5): David Pasquiet
 Schokoladentorte (6): Jean-Baptiste Jolliet

MINOR
Ein Stück Glück.

*Minor gibts
auch als Tafel.*

FEINSTE SCHWEIZER SPEZIALITÄT
SPÉCIALITÉ SUISSE SURFINE · FINISSIMA SPECIALITÀ SVIZZERA
www.minor.ch

Jetzt profitieren!
Zu jedem Praliné-Abo
erhalten Sie ein Jahr lang
das Choco Magazin
im Wert von
CHF 45.-

Frische Pralinés im Abo

Kreationen der besten Schweizer Chocolatiers -
vereint in einer edlen Pralinéschachtel

**SELECTION
CHOCOLATIERS**

Sélection Chocolatiers AG, Tel. 044 942 20 00
info@selection-chocolatiers.ch, www.selection-chocolatiers.ch



«Ich verspreche euch allen, dass ich in Paris alles geben werde»

David Pasquiet

Der Triumph des «verrückten Chocolatiers»

Er klatschte, ballte die Fäuste, winkte seinen Angehörigen zu und hatte Tränen der Rührung in den Augen: David Pasquiet schien im Moment des Triumphs überwältigt. Der 43-jährige Walliser gewann die fünfte Austragung der Swiss Chocolate Masters in überlegener Manier. «Ich danke der Jury, dem Publikum, meiner Frau und meinen Freunden. Ich habe hart für den Erfolg gearbeitet. Doch so etwas erreicht man nicht alleine, dazu braucht man Hilfe und Zusammenarbeit», erklärte Pasquiet.

David Pasquiet räumt regelrecht ab

Der verheiratete Familienvater eines 17-jährigen Sohnes und einer 9-jährigen Tochter liess sich dabei nicht nur den Gesamtsieg notieren. Pasquiet entschied überdies gleich vier Einzelwertungen für sich. Er sicherte sich die Auszeichnungen für das beste Dessert, das beste Schaustück, das beste Dekorationsstück und er gewann den Publikumspreis. «Ich bin sehr glücklich, aber schon auch etwas überrascht», gestand er. Mit einem Schmunzeln erwiderte er dem Hinweis, dass er nun gleich vier Flaschen Prosecco für die Speziallehrungen mit nach Hause nehmen könne: «Das ist kein Problem, schliesslich bin ich Walliser...» Für den Gesamtsieg erhielt er Bargeld, Preise und Kostenerstattungen in der Höhe von insgesamt 9'500 Schweizer Franken.

Künstlerisch überragend

Seit dem 1. Dezember hat sich der Besitzer der Chocolaterie «L'Instant

Chocolat» in Crans-Montana und Sion aus dem eigenen Geschäft zurückgezogen, um sich auf die Schweizer Meisterschaft vorzubereiten. «Die Vorausscheidung im letzten Mai überstand Pasquiet vor allem dank dem guten Geschmack seiner Arbeiten. Künstlerisch war er da noch nicht der Beste. Im Final gab jedoch der künstlerische Aspekt des Schaustücks und des Dekorationsstücks den Ausschlag», kommentierte Stefan Romang, der Zentralpräsident des mitorganisierenden Schweizerischen Konditor-Confiseurmeisterverbands, den Exploit von Pasquiet.

In der Tat waren die beiden Werke, die optisch den nachhaltigsten Eindruck hinterliessen, wahrhaftig Meisterstücke. Beim Schaustück, das eine Höhe von 1 bis 1,5 Meter und eine Fläche von 60×60 Zentimeter aufweisen muss, kreierte Pasquiet das Abbild eines «verrückten Chocolatiers». Er

illustrierte damit die Leidenschaft, die er für seinen Beruf empfindet. Das kleine Dekorationsstück gefiel derweil «durch seine farbliche und harmonische Beschaffenheit», bemerkte Jury-Ehrenpräsident Stefan Romang.

Weltmeisterschaft in Paris

David Pasquiet, der in der Nähe von Niort in Frankreich auf die Welt kam und seit 24 Jahren in der Schweiz arbeitet, wird die Schweiz nun im nächsten Herbst an den «World Chocolate Masters» in Paris vertreten. «Ich verspreche euch allen, dass ich dort alles geben werde», sagte er. Die Konkurrenz, die sich aus Vertretern von 19 Nationen zusammensetzen wird, ist gross. Die Japaner beispielsweise bereiten sich angeblich jeweils während eines ganzen Jahres auf diesen Event vor. «Ein Platz auf dem Podest wäre deshalb grossartig», sagte Pasquiet. Tränen der Rührung wären im Erfolgsfall wohl wieder vorprogrammiert. •