



Der bisherige Erfolgsstil: Das Schaustück des Zweitplatzierten Japaners Yoshiaki Uezaki.

WORLD CHOCOLATE MASTERS 2011



Schokolade ist eine Götterspeise. Zu verdanken hat sie die Menschheit laut einer indianischen Legende der Gottheit Quetzalcoatl. Der Holländer Frank Haasnoot hat Quetzalcoatl tief in die Seele geblickt. Mit seiner Skulptur «Warrior» gewann er das Finale der World Chocolate Masters von Barry Callebaut in Paris.



Schaustück des holländischen Siegers Frank Haasnoot im neuen «Art-brut»-Stil.

ZVG

In der edlen Branche der Chocolatiers verspricht Feinheit nicht immer Erfolg. Dies ist zumindest die Schlussfolgerung, die man aus der Bewertung am Finale der dritten World Chocolate Masters in Paris ziehen kann. Mit seinem wilden Schaustück, das an einen Punk oder eine Figur aus einem Horrorfilm erinnert, hat Frank Haasnoot das Finale des wichtigsten Schokoladenwettbewerbs der Welt gewonnen. Eindruck machte der Chef pâtissier mit seinem 25 Kilo schweren Schaustück nicht nur der Jury. Auch Fachjournalisten aus den 19 Ländern der Finalisten gaben seiner Figur das Punktmassimum. Die Jury überzeugte aber nicht nur das Äussere. «Das Schaustück ist extrem vom Sujet aber auch von der Grösse», sagt das Schweizer Jurymitglied Roni Merz, «der Sieger hat die maximale Grösse von zwei Metern voll ausgereizt.» Je grösser eine Figur, desto riskanter für die Sta-

bilität. «Ausserdem hat er verschiedenste Techniken verwendet», erklärt der junge Chef der Konditorei Merz in Chur. Haasnoot «massierte» zum Beispiel den Körper der Figur mit schwarz eingefärbter Kakaobutter, damit die Schokolade sehr dunkel wurde. Das Resultat faszinierte Fachleute wie Publikum am Salon du Chocolat Professionnell. Laut Roni Merz geht der Trend bei den Schaustücken weg von vielen Farben und verspielten Dekors, wie sie die japanischen Sieger der vorherigen Austragungen demonstrierten, hin zu einfacheren Skulpturen.

Dem deutschen Jury-Mitglied Ewald Knauf fiel auf, dass sehr oft mit Eisspray gearbeitet und so die richtige Kristallisation vernachlässigt werde. Daneben stellte er fest, dass die Asiaten äusserst exakt arbeiteten, die Europäer aber kreativer seien. Der Sieger Frank Haasnoot hat es im zweiten Anlauf geschafft: Er vertrat Hol-

land schon an der Austragung 2007 und holte damals den vierten Platz. Der neue Star der Schokoladenwelt arbeitet in der Produktentwicklung der Firma Dobra, die auf Schokoladendekor spezialisiert ist. Den zweiten Platz in Paris eroberte der Japaner Yoshiaki Uezaki, auch er kein Neuling. Er steigerte sich um einen Rang, 2009 war er Dritter. Bronze holte der dänische Finalist Palle Sorensen. Fast alle Kategorienpreise (in jeder Disziplin gibt es noch einen separaten Preis) gingen ebenfalls an die ersten drei. Nur die Deutsche Jana Ristau, Chef confiseurin bei «Törtchen, Törtchen» in Köln gewann einen Kategorienpreis für das beste Aztekencollier aus Schokolade; ihr sehr fein gearbeitetes Stück sah einem echten Collier verblüffend ähnlich.

Die Schweiz ging 2011 leider leer aus. Dies, obwohl mit Claudia Schmid von der Confiserie

Sprüngli in Zürich, eine starke und wettkampferprobte Spezialistin, im Rennen war (Schmid ist auch Mitglied der Kochkunsstequipe des Cercle des Chefs de Cuisine Zurich). Die 34-jährige Abteilungsleiterin der Sprüngli-Glacierie zeigte in Paris eine unbestrittene Topleistung und erreichte Platz 8 von 19 Finalisten. «Es ist mir gut gelaufen, aber es war happig und hart», sagte Claudia Schmid gegenüber der H^eGZ. Sie sei sehr zufrieden mit ihrem Platz. «Schon zu den 19 besten Chocolatiers der Welt zu gehören, bedeutet mir sehr viel.» Für die Assemblage ihres Schaustücks, das den gefiederten Schlangengott Quetzalcoatl zeigt, hatte sie an ihrem ersten Wettkampftag drei Stunden Zeit. Für einen Schock in der Heimat sorgte ein Videoschnitt des erstmals weltweit live im Internet

Fortsetzung Seite 14 unten

ANZEIGE

Plate Mate Tellerständer
Das Original
www.platemate.ch – Tel. 056 664 02 20

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70

JILLY
für Ihren Macchiato!
www.illycafe.ch

Kisag-Rechauds
für die gepflegte Tischkultur

Abbildung: Rechaud LongFire® mit integriertem Gasbrenner – speziell geeignet für die Gastronomie:

- Grosse Leistung von 1,4 kW, fein regulierbare, saubere, blaue Flamme
- Besonders lange Brenndauer von 2 Stunden
- Befüllt in nur 20 Sekunden mit Kigas-Dosen
- Günstig im Betrieb: Fr. –.30/Betriebsstunde – kein Verlust durch Verdampfen: Restgas geht nicht verloren
- Vielseitig einsetzbar, auch für Raclette oder Tischgrill – Zubehör separat erhältlich

Kisag
Schweiz
Bahnhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 052 617 32 60 • Fax 052 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch



ZVG

Süsses vom Maître Chocolatier

Fortunato N°4 Café Noé ist die neueste Kreation von Maître Chocolatier Roger von Rotz und seinem Team der Confiserie von Rotz mit Hauptsitz in Cham. Beim 1. Salon International des Chocolatiers in Genf hatte das exklusive Praliné Fortunato N°4 Café Noé den ersten viel beachteten Auftritt vor internationalen Experten. Das Praliné Fortunato N°4 Café Noé ist eine Exklusivität, bestehend aus dunkler Cru Couverture Fortunato N°4 und geröstetem Café Noé, Alpenrahm, Zucker und Vanille Tahiti. Weltweit wird Fortunato N°4 nur ausgewählten Meistern zur Verarbeitung anvertraut. In der Schweiz steht Fortunato N°4 exklusiv der Confiserie von Rotz zur Verfügung. (ekn)

Nachhaltigkeit

Die Schweiz befindet sich mit einem jährlichen Kaffeekonsum von neun Kilogramm pro Kopf international an zweiter Stelle. In Restaurants ist Kaffee das mit Abstand beliebteste Getränk. Trotz der steigenden Nachfrage nach umweltverträglich produzierten Lebensmitteln stammt aber nur ein Bruchteil des getrunkenen Kaffees aus nachhaltiger Produktion. Um so schöner, kann der Jacobs Médaille d'Or nun ein kleines Jubiläum feiern. Seit rund einem Jahr ist er die grösste Kaffeemarke der Schweiz, die zu 100 Prozent aus nachhaltigem Anbau stammt. (ekn)

Der Mensch ist besser als jede Maschine

Wenn man einige Punkte beachtet, wird man zur perfekten Degustiermaschine.

Das wohl bekannteste Getränk, das immer wieder degustiert wird, ist Wein. Doch auch Kaffee eignet sich gut zum Degustieren. Bevor wir uns aber ins Degustieren stürzen, braucht es erst einmal ein bisschen Theorie. Folgende Themen beschäftigen uns beim Degustieren: «Das Prüfmittel Mensch», «Sinnesphysiologie», «Infrastruktur», «Prüfmethodik» die durch «diskriminierende Prüfungen» sowie «deskriptiv-Prüfungen» unterschieden werden. Heute gehen wir auf das «Prüfmittel Mensch» und die «Sinnesphysiologie» ein.

Kaffee könnte auch durch Maschinen degustiert werden. Dass der Mensch überhaupt noch zum Einsatz kommt, hat einen einfachen Grund: Er ist das ideale Prüfmittel. Wer seine Sinne regelmässig schult, der schlägt jede Maschine. Denn der Mensch hat gegenüber der modernen Technik folgende Vorteile: Er hat sehr sensible Sinne, er besitzt ein sensorisches Gedächtnis und die Fähigkeit, Unterschiede festzustellen. Zudem ist er fähig, reproduzierbare Prüfergebnisse zu liefern. Grundsätzlich stehen uns Menschen folgende Sinnesorgane zur Verfügung: Augen, Nase, Zunge, Haut und Ohr. Mit diesen Organen haben wir Zugriff auf unsere Gesichts-, Geruchs- und Geschmackssinne sowie die trigeminalen Empfindungen (dreigeteilter Nerv: Er befindet



FOTO: SWISSCAE.CH

sich in den Schleimhäuten von Auge, Nase und Mund), den Tast- und Gehörsinn.

Als erstes zum Gesichtssinn. In der Netzhaut des Augapfels sind über 120 Millionen Sehzellen lokalisiert. Sechs Millionen werden für das Farbsehen genutzt und über 120 Millionen für das graue Dämmerungssehen. Letztendlich führen diese zu einem elektrischen Spannungsfeld. Je heller das Licht, umso grösser die Erregung, die an unsere Nervenfasern weitergegeben wird.

DAS WORT ESPRESSO KOMMT VOM ITALIENISCHEN ESPRESSIVO, mit dem ein für den Gast zubereitetes Gericht bezeichnet wurde.

Mit dem Geruchssinn können wir flüchtige chemische Verbindungen wahrnehmen. Insgesamt besitzt der Mensch 350 verschiedene Typen von Riechzellen. Durch spezielle Nervenfortsätze der Sinneszellen wird das ausgelöste Signal weitergeleitet. Unsere Wahrnehmung ist zudem von folgenden Parametern abhängig: Temperatur, Komplexität des zu degustierenden Produktes und von unserem Alter (je älter eine Person, umso höher der Schwellenwert, um das Aroma zu erkennen).

Mit dem Geschmackssinn, also unserer Zunge, können wir chemische Moleküle wahrnehmen. Auf der Zunge sowie vereinzelt auch im Gaumen sind Pilz-, Blätter- und Wallpapillen verteilt. In den Wänden dieser Papillen, sind unsere Geschmacksknospen. Damit können wir vor allem süss, sauer, salzig und Bit-

Heiss wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süss wie die Liebe, so sollte der perfekte Espresso sein.

terstoffe erkennen. Folgende Faktoren nehmen dabei einen Einfluss: Dauer des Reizes, Fläche des Reizes und die Temperatur der Substanz. Zwischen 20 und 35 Grad ist unsere Geschmacksempfindlichkeit befriedigend bis sehr stark ausgeprägt, bei einer Temperatur von 0 Grad aber büsst die Zunge viel an Sensibilität ein.

Die trigeminalen Empfindungen können am besten so beschrieben werden, dass sie Brennen, Prickeln, Schärfe oder Adstringenz (Zusammenziehen) auslösen.

Der fünfte Sinn ist der Tastsinn. Durch ihn stehen uns mechanorezeptorische Sinneszellen zur Verfügung. Solche Rezeptoren sind auch an Lippen, Zunge, Zahnfleisch und Gaumen stark vertreten. Diese reagieren auf Druck, Geschwindigkeit, Beschleunigung und Vibration sowie Richtungswahrnehmung.

Das letzte Sinnesorgan ist das Ohr und damit der Gehörsinn. Der Mittelohrknochen nimmt Druckschwankungen auf und gerät dadurch in Schwingung. Der mechanische Reiz wird dann durch chemische Signalübertragung und einen Impuls ans Gehirn übertragen. Damit hätten wir die Sinnesphysiologie sowie die Arbeitsinstrumente des Menschen zum Kaffeedegustieren erklärt. Im nächsten Teil der Serie gehen wir auf die benötigte Infrastruktur ein.

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.



Claudia Schmid, Gewinnerin der Swiss Chocolate Masters 2011 an der FBK, vertrat die Schweiz am internationalen Finale in Paris. Mitte: ihr aztekisches Collier mit Türkissteinen, Federn und Kakaobohnen, rechts die Torte mit Quetzalcoatl-Dekor.

übertragenen Wettbewerbs. Er zeigte Claudia Schmid und eine Helferin beim Transportieren des Schaustücks in der Messehalle. Plötzlich kippt die Skulptur und bricht auseinander. War dies das Ende für die Schweiz? Nein. Zum Glück falscher Alarm: das Schaustück war zu diesem Zeitpunkt bereits von der Jury bewertet.

Am zweiten Tag musste die Finalistin innerhalb von achteinhalb Stunden eine Torte, 48 trempierte und 48 Hohlkörper-Pralinés, ein gastronomisches Tellerdessert und ein Aztekkollier aus Schokolade herstellen. Alle Kreationen schickte Claudia Schmid pünktlich. Nur beim gastronomischen Tellerdessert gab es eine Panne, die sie wohl Punkte gekostet hat. Sie nahm das Dessert etwas zu spät aus dem Tiefkühler. «Ich wollte auf Nummer sicher gehen wegen der Temperatur in der Halle», sagt die Finalistin. Ausserdem fehlte ein Shot. Stolz ist unsere Finalistin, dass die internationale Jury das eine oder andere Mal vor ihrer Box stehen blieb und sich für ihre Techniken interessierte. «Bei den trempierten Pralinés habe ich mit dem Airbrush-Luftstrahl eine Art Welle auf der Ober-

fläche hingebacht», erklärt sie stolz. Für den Körper ihres Schaustücks füllte sie ausserdem Aluminiumheizungsrohre mit Schokolade. Claudia Schmid hat zwar diesmal keinen Preis gewonnen, ist aber froh um die Erfahrungen auf Weltniveau.

Eindrücklich war auch die Unterstützung durch ihren Arbeitgeber. Claudia Schmid hatte viele Freiheiten und durfte in der Produktionsstätte von Sprüngli trainieren. Ein enthusiastisches Supporterteam von Sprüngli reiste mit ihr nach Paris, unterstützte sie und feuerte sie an. Auch die Chefetage der traditionsreichen Confiserie war prominent vertreten. Der Produktionschef Andreas Landolt war ebenso vor Ort wie Sprüngli-Verwaltungsratspräsident Milan Prenosil mit Familie. Prenosil findet solche Wettbewerbe wichtig für den Berufsstolz der Confiseure und Konditoren. Er fügt hinzu: «Die Schweiz ist zwar ein Schokoladenland, muss sich aber die Erfolge hart erkämpfen. Jedes Land versucht, sich heute mit einem Image zu positionieren.» An der grössten Schokoladenmesse der Welt erfuhr man auch eine interes-

sante Neuigkeit: 2012 erhält die Schweiz eine neue Messe. Die Organisatoren des alle zwei Jahre in Paris und anderen Weltstädten stattfindenden «Salon du Chocolat» wollen ihr Erfolgskonzept exportieren. Sylvie Douce und ihr Mann François Jeantet haben die beliebte Publikumsmesse vor 17 Jahren ins Leben gerufen. 2007 wurde der Anlass durch eine Fachmesse ergänzt. Sylvie Douce ist französisch-schweizerische Doppelbürgerin mit Wurzeln im Kanton Neuenburg. «Ich freue mich, dass wir jetzt endlich in die Schweiz kommen. Wir haben die Verträge mit der Messe Zürich unterschrieben», sagt sie. Den Standort Zürich habe man gewählt, weil dort viele Schokoladenfirmen ihren Sitz hätten und wegen des grossen Einzugsgebiets. Der erste Salon findet vom 30. März bis 1. April mit zirka 40 Ausstellern statt und wird von der «süssen Branche» begrüsst und unterstützt.

Marc Benedetti

Fotogalerie: www.hotellerie-et-gastronomie.ch/multimedia
.....
www.worldchocolatemasters.com

TIPPS DES FRANZÖSISCHEN JURYPRÄSIDENTEN

Die Juryleitung an den World Chocolate Masters 2011 teilten sich der Amerikaner Jacquy Pfeiffer und der Franzose Arnaud Lahrer. Letzterer wird auch der «Star von Montmartre» genannt. Lahrers edles Hauptgeschäft an der Rue Caulaincourt in Paris zieht Schokoladenfans aus aller Welt an. Der «Meilleur Ouvrier de France 2007» lobte die Leistungen der 19 Finalisten. «Punkto Kreativität waren alle super, das Niveau des Wettbewerbs ist nochmals gestiegen», sagt er. Die Jury habe neue, teilweise gewagte Techniken gesehen, aber auch klassisches Handwerk auf höchstem Niveau. Eine neue Tendenz sei, die Schokolade zu kneten und zu «verbrennen», um ungewöhnliche Texturen zu erhalten. «Punkto Degustation gibt es aber noch viel zu tun», sagt der Pariser Spitzenconfiseur. «Die Harmonie der Geschmacksnoten in den Torten und den Pralinés war oft nicht optimal.» Viele Teilnehmer konzentrierten sich mehr aufs Aussehen als auf den Geschmack. Dieser sei aber zentral, auch bei einem Wettbewerb. Waren 2009 Gewürze oder Chili in den Pralinéfüllungen sehr beliebt, präsentierten viele Finalisten diesmal Pralinés mit Fruchtfüllungen. Das Motto der World Chocolate Masters 2013 ist bereits bekannt: «Architecture of taste and texture». (ben)