







Die neue Z10 für hot & cold Kaffeespezialitäten: Das neue Mahlwerk, der Product Recognising Grinder (P.R.G.), passt den Mahlgrad automatisch an die gewählte Kaffeespezialität an. So ist es erstmals möglich, sowohl heisse als auch Cold-Brew-Spezialitäten nach der Espresso-Methode zuzubereiten. Erleben Sie jetzt eine vollkommen neue Art des Kaffeegenusses. JURA – If you love coffee.

Die Natur macht nichts vergeblich

Aristoteles

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Tiefland von Bolivien offenbart Erstaunliches: Wildwachsende Cacaobäume auf hunderten von kleinen «Schokoladeninseln». Diese werden der Natur überlassen und sind einzigartig im Geschmack. Die Couverture von Felchlin, die Grand Cru Bolivia aus dem Boden des Amazonas, schmeckt nach Cacao, Zitrone, Grapefruit, Dörrpflaumen und Vanille. Schokolade pur - Wunder der Natur!

Der Patissier Kay Baumgardt geniesst die Zeit in der Natur. Er arbeitet gerne mit Gemüse, Kräutern und Ölen und verzichtet seit Jahren auf weissen Zucker wegen des starken Eigengeschmacks. Er setzt lieber auf die natürliche Süsskraft von Produkten, fermentiert, legt ein und sucht nach spannenden Mischungen.



Dessert muss knallen Optische und geschmackliche Highlights, die Desserts von Kay Baumgardt.



Das ist ja himmlisch Pairings mit Wein & Schokolade der Sommelière Amanda Wassmer-Bulgin.

Mit Fermentierung befasst sich auch die vegane Bäckerin Sofia Rab. Mit ihrem ersten Sauerteigbrot war sie erst nach drei Monaten zufrieden. Denn die Dauer der Teigführung beeinflusst die Qualität und das Aroma der Sauerteigbrote. Rohstoffe bezieht sie aus der Region, das Mehl wird einmal pro Woche frisch gemahlen, der Teig ruht zwei Tage bevor er dann gebacken wird.

Die vier Jahreszeiten beeinflussen unsere Genussvorlieben. Der Frühling startet mit Familienfesten in die Brunch-Time, der Sommer verführt mit Macarons à la Rose oder Mojito Pralinen. Im Herbst ist Ernte-Zeit und Chilbi-Plausch angesagt, mit Popcorn Caramel, Crunchy-Biberli Löwenküsse, Gallusbier Truffes oder Nocetti Mandeln. Genuss-Momente zur Christmas-Time zelebrieren wir mit Pralinen



Cheescake Mandarine oder Bitter Sweets mit Kumquats. Und ein fulminater Abschluss garantieren die Bâtonet de Kirsch oder Champagner Truffes.

Der Choco Guide verführt Sie mit Schoggigenuss, Handwerkskunst und exklusiven Kreationen voller Geschmack und Raffinesse. Unsere 100 Tipps aus den sieben Regionen der Schweiz sind für alle Chocoholics ein sensorischer Genuss. Viel Vergnügen beim Degustieren!

We love chocolate!

Herzlichst, Katja Bopp, Chefredaktorin



chocoguide.swiss chocoguide.ch

Anzeige













Inhalt

Markt Tinna

| 6 | Markt-Tipps | 36 | Amanda Wassmer | 62 | Region Nordwestschweiz |
|----|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|------------------------------|
| | Chocolate Songs, Genuss-Tipps | | «Ich liebe es, Gastgeberin zu sein» | | Himmel und Schlaraffenland |
| 10 | Bücher | 38 | Herbst | 66 | Region Ostschweiz |
| | Fernweh, Drinks, Sharing | | Ernte-Zeit & Chilbi Plausch | | Schokolade macht glücklich |
| 16 | Frühling | 42 | Nala the Chocolate Queen | 71 | Region Tessin |
| | Brunch-Time & Familienfest | | Pralinen sollen überraschen | | Genussschmaus im Ticino |
| 20 | Kay Baumgardt | 44 | Sofia Rab | 72 | Region Zentralschweiz |
| | «Mein Kopf steht nie still» | | Vegane Bäckerin mit Leidenschaft | | Legendäre Schoggi-Qualitäten |
| 24 | Nachhaltigkeit | 46 | Winter | 76 | Region Zürich |
| | Tipps für nachhaltigen Lebensstil | | Genuss-Momente & Christmas-Time | | Geschmackexplosionen |
| 28 | Sommer | 52 | Ausgezeichnet | 80 | Genussoasen |
| | Beach-Feeling & Back to School | | Swiss-Chocolatiers | | Schwereloser Panoramablick |
| 32 | Confiserie Honold | 56 | Region Mittelland | 82 | Genuss-Adressen |
| | Jetons & Truffes aux Fruits | | Schokoladenumarmungen | | Auserlesene Produkte |
| 34 | Felchlin | 59 | Region Genfersee | | |
| | Schokoladeninsel: Grand Cru Bolivia | | Die Maîtres Chocolatiers | | |

Amanda Masamar



Impressum

Ausgabe Choco Guide 2022

11. Jahrgang | chocoguide.ch | ISSN 2296-1372 Redaktionsschluss 28.03.2022 Herausgeber Choco Medien AG | Badstrasse 11 CH-5400 Baden | Tel. + 41 56 437 03 17 verlag@chocomagazin.ch | chocoguide.ch Geschäftsführer / Verleger Daniel Zobrist Chefredaktion / Creative Director Katja Bopp

Mitarbeit an dieser Ausgabe Katja Bopp, Adrian Ehrbar, Reto Pfister, Ernesto Piazza, Stephan Santschi, Daniel Zobrist

12

Verkauf Iris Zehnder

Druck AVD Goldach AG, CH-9403 Goldach

Preis Einzelausgabe: 16.50 Franken Erscheinung 1 Mal jährlich Bestellung verlag@chocomagazin.ch, Tel. + 41 56 437 03 17

Vertrieb Kiosk, Abonnenten, Partner, Events, Verlag, Onlineshop chocoguide.ch und Zielversand

Nachdruck Auch auszugsweise, nicht gestattet. Für unaufgefordert eingesandte Texte und Fotos übernimmt der Verlag keine Gewähr.

Choco-lipps

Tableware

Sonnenstrahlen im Gesicht, Sand unter den Füßen, das Rauschen des Meeres im Ohr, Salzgeruch in der Nase: Wenn wir den Sommer am Meer verbringen, wo die Sommerhitze auf böigen Wind trifft, fühlen wir uns frei und glücklich. Zu gerne wollen wir dieses unbeschwerte Gefühl in den Alltag mitnehmen und für das ganze Jahr aufheben. Mit der Neuheit Perlemor von like. by Villeroy & Boch gelingt das immer: Denn mit Perlemor fühlt sich jeder Tag wie ein Urlaub am Meer an.





Die Truffes du Jour der Confiserie Sprüngli sind die frischesten Truffes der Welt – täglich werden sie in liebevoller Handarbeit nach traditioneller Sprüngli-Rezeptur hergestellt und jeden Morgen frisch ausgeliefert. Ihr Herz aus zartschmelzender Schokolade und frischem Schweizer Rahm sorgt für ein crèmig-intensives Genusserlebnis. Die weltweit bekannten Truffes du Jour sind nicht nur ein beliebtes Geschenk für Ihre Liebsten, sondern auch perfekt zum selber vernaschen. spruengli.ch



Alles begann vor einigen Jahren, als Jolanda Steiner die besten Schoggimandeln ihres Lebens probieren durfte, damals produziert vom Schweizer Star-Confiseur Karl Fischer, der diese mehrmals mit feinster Schokolade überzogenen Mandeln bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt machte. Wobei, er war bereits pensioniert und produzierte nur noch für den privaten Bedarf. Und als er dazu verlauten liess, dass er auch damit aufhören wolle, schlug die Stunde der ehemaligen Flight Attendant bei der Swissair und Personalleiterin in Schweizer und internationalen Unternehmen. «Je mehr mir der grosse Meister über sein Handwerk erzählte, desto grösser wurde meine Neugier. Und so lernte ich Schritt für Schritt, wie nach einem traditionellen Confiseur-Rezept diese feinen, zart schmelzenden und von Hand gefertigten Schoggimandeln entstehen - aus hochwertiger Schweizer Schokolade und köstlichen Mandeln aus Spanien», erzählt Jolanda Steiner mit einem Strahlen im Gesicht. Ihre «Küsnachter Mandelküsse», wie sie ihre edlen Schoggimandeln liebevoll getauft hat, verkauft sie auf Märkten, in ausgesuchten Feinkostläden und im eigenen Online-Shop www.mandelkuesse.ch





Im CHOCOLATE ACADEMY™ Center in Zürich bieten Köche und Branchenexperten aus der ganzen Welt Meisterkurse rund um Schokolade an.

Brandneue Chocolate Academy™

Im brandneuen CHOCOLATE ACADEMY™ Center im Herzen von Zürich ruft Carma® alle Konditoren, Confiseure, Bäcker und Gastronomen dazu auf, mit Carma®-Schokolade an die Grenzen der Kreativität zu gehen. Dort finden Meisterkurse statt, in denen talentierte Köche und Branchenexperten aus der ganzen Welt ihre Leidenschaft, ihre innovativen Ideen und ihr Fachwissen über Schokolade weitergeben.

Am Carma®-Universum teilnehmen

Das CHOCOLATE ACADEMY™ Center steht allen Fachleuten offen, die ihr Wissen und ihr Können rund um Schokolade verbessern und neue Trends, Techniken und Rezepte kennenlernen möchten. Unsere erfahrene CHOCOLATE ACADEMY™ Chefs stehen für Unterstützung und Inspiration zur Verfügung, um ein erfolgreiches Geschäft zu führen

sowie Wissenschaft und Techniken rund um Schokolade zu erforschen. Es ist für Schweizer Schokoladenfachleute von unschätzbarem Wert und bietet unendliche Möglichkeiten in allen Bereichen, die mit Schokolade und Kakaoprodukten zu tun haben. Damit wird der Schweizer Schokoladengeist auf neue Höhen gehoben und alle haben die Möglichkeit, am Carma®-Universum teilzunehmen.

Carma kreiert genussvolle Schweizer Schokoladenkuvertüren mit zartester Textur und sofortigem Geschmackserlebnis, die alle Sinne ansprechen. Ein Schokoladengeschmack, der im Gedächtnis bleibt und von allen geliebt wird. Wir reduzieren unsere Auswirkungen auf den Planeten, indem wir zu 100% nachhaltige Zutaten beschaffen und bewusste Entscheidungen treffen.

Weitere Infos

Eric Singy
Sales Director Gourmet
Switzerland
Phone: +41 43 20 403 79
eric_singy@barry-callebaut.com

Luciana Santos
Zurich CHOCOLATE
ACADEMY™ Center & Trade
Marketing Director
Phone: +41 79 743 16 95
luciana_santos@barrycallebaut.com



Handwerk

Die Glasbläserin Rahel Koller entwirft und realisiert in ihrer Glaswerkstatt in Bern handgefertigte Glasprodukte in Einzelanfertigung und Kleinserien. Dies aus Überzeugung für eine nachhaltige Produktion sowie aufgrund ihrer Leidenschaft für das Handwerk. Im Radix-Glas können Tulpen, Hyazinthe, Ingwer, Petersilienwurz, Süsskartoffel, Avocado oder Zwiebel angezogen werden. glaslabor.ch



Der Dom Ruinart Rosé 2004 im Magnumformat wurde an den «Champagne & Sparkling Wine World Championships» zum besten Champagner der Welt gekürt. Er zeichnet sich durch eine komplexe und delikate Aromenpalette aus, die in diesem Assemblage-Rosé Aromen von knackigen roten Früchten mit rauchigen und würzigen Noten vereint. moet-hennessy.ch



Snack

So Nuts Coffee ist das neue Produkt im So Nuts-Sortiment! Es besteht aus ganzen gerösteten Mandeln, umhüllt von einer Milchkaffee-Paste. Ein 40g Beutel enthält 30mg Koffein aus Arabica-Kaffee aus Guatemala, einem weltweit anerkannten Spitzenkaffee. So Nuts gibt es auch als «Ragusa» mit Haselnüssen und als «Torino mit gerösteten ganzen Mandeln». sonuts.ch



Grand Cru Bolivia: Schatz auf Schokoladeinsel

Eine Reise ins Tiefland von Bolivien offenbart Erstaunliches: Inseln mit wildwachsendem Cacao. Die Max Felchlin AG aus Schwyz nutzt dies für eine einzigartige Couverture – die Grand Cru Bolivia.

Text: Stephan Santschi Bilder: zVg.



Mit jeder Schokoladentafel «Grand Cru Bolivia» werden die Familien der Cacaobauern im Amazonas Gebiet unterschützt, wo der einzigartige Wildcacao wächst.



Max Felchlin AG
Gotthardstrasse 11
6438 Ibach
+41 41 819 65 65
www.felchlin.com

Wenn überhaupt, finden sich hier nur sehr selten Touristen ein. Baures heisst das bolivianische Dorf, das nicht in den berühmten Anden, sondern im Tiefland des tropischen Nordostens angesiedelt ist. «Fremde fallen schnell auf», erzählt Gerold Suter, und der Schweizer war ein Fremder inmitten der indigenen Bevölkerung, als er im letzten Dezember eintraf. Suter ist bei der Max Felchlin AG aus dem Kanton Schwyz für den Einkauf zuständig. Die Savanne im Einzugsgebiet des Amazonas präsentierte ihm dabei eine Besonderheit: Wildwachsende Cacaobäume, zusammengefasst auf hunderten von kleinen Bauminseln, den «Schokoladeinseln».

Hier werden die Cacaobäume

«Beim Wildcacao Bolivia, mit seinen kleinen Bohnen, müssen wir beim Verabeitungsprozess achtgeben, dass wir sie nicht zu stark rösten.»

Gerold Suter. Einkauf Max Felchlin AG

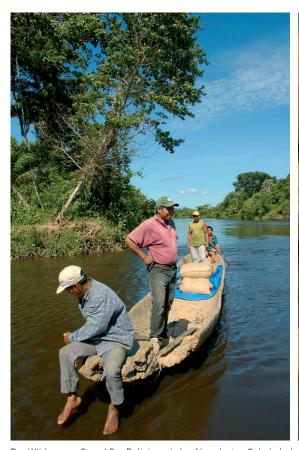
nicht kultiviert, nicht vom Bauer gehegt und gepflegt, sondern der Natur überlassen. «Sie leben eigenständig, sind resistent und nur wenig anfällig für Krankheiten», berichtet Suter. Da sie nicht mit anderen Cacaosorten gekreuzt werden, behalten die Früchte ihren ursprünglichen, unverfälschten Geschmack – und bieten den Schokoladenprofis von Felchlin eine spannende Grundvorausset-

zung für eine letztlich einzigartige Couverture: die Grand Cru Bolivia als Milchschokolade (38%) und als dunkle Schoggi (68%).

Kleine Bohnen mit einzigartigem Geschmack

Die Zusammenarbeit mit den 800 Bauernfamilien läuft seit über zehn Jahren, nun möchte Felchlin den Absatz der südamerikanischen Spezialität noch intensiver fördern. Direkter Partner vor Ort ist die Familie Vacaflores, «sie übernimmt die Organisation, den Einkauf, eine erste Qualitätskontrolle und die Schulung der Sammler», erklärt Suter. Zur Erntezeit schwingen sich die bolivianischen Farmer auf ihre Motorräder oder steigen ins Boot und machen sich auf zu den Schokoladeinseln, die sich ein paar Kilometern ausserhalb des Dorfes befinden. Dann wird geerntet, fermentiert und getrocknet, «entscheidend ist, dass die Früchte im richtigen Moment abgenommen werden».

Die Frucht dieses Wildcacaos ist um einiges kleiner als diejenigen ihrer kultivierten Geschwister. Für Felchlin ist dies eine heikle Herausforderung, die man aber gerne und mit Bravour meistert. Beim Verarbeitungsprozess in der Schweiz muss nämlich den kleineren Bohnen Rechnung getragen werden, «zum Beispiel müssen wir achtgeben, dass wir sie nicht zu stark rösten», erklärt Suter. Das sensorische Erlebnis der





ben und schliesslich wegen eines

Streiks des Flughafenpersonals

gestrichen wurde. Als Alterna-

tive bot sich eine 17-stündige

Autofahrt gen Norden. Auch

die Reise der Cacaobohnen in

die Schweiz hat es in sich, führt

aufgrund der fehlenden Meer-

anbindung Boliviens auf teil-

weise holprigem, matschigem

Untergrund über die Anden

Der Wildcacao «Grand Cru Bolivia» wird auf hunderten Schokoladeninseln geerntet, welche per Motorrad oder Boot erreichbar sind. Die Cacaobäume werden nicht kultiviert sondern der Natur überlassen.

Grand Cru Bolivia aus dem Boden des Amazonas Gebietes schmeckt nach Cacao, Zitrone, Grapefruit, Dörrpflaumen und Vanille und ist den Aufwand jedenfalls wert.

Felchlin mit Umwelt-Label ausgezeichnet

Nicht nur die Kunden von Felchlin profitieren von der transatlantischen Kooperation, auch die Umwelt erfreut sich eines nachhaltigen Schutzes. Felchlin zahlt den Bauern für das Sammeln der hochwertigen Cacaobohnen sehr faire Preise und finanziert ihnen einen wesentlichen Bestandteil ihres Einkommens. Das sorgt in der Region dafür, dass die Behörden die Wälder nicht der Rodung für die Viehwirtschaft preisgeben. Aus diesem Grund zeichnet «GEO schützt den Regenwald» die Grand Cru Bolivia nun mit ihrem Label aus. Dabei handelt es sich um einen Verein aus Deutschland, der sich für den Erhalt von tropischen und subtropischen Wäldern einsetzt.

Die Anwesenheit des Fremden

im bolivianischen Tiefland rief auch das lokale Fernsehen auf den Plan, woraufhin Gerold Suter in einem Interview das Engagement von Felchlin erläuterte. Erwähnenswert ist die Logistik, denn der Weg nach Baures kann Schwierigkeiten bereithalten. Beim Flug nach Bolivien blieb Suter in Trinidad stecken, weil der Weitertransport im Kleinflugzeug wegen Regens verscho-

flugzeug wegen Regens verscho- zur Verschiffung nach Chile.

Das Amazonas Gebiet in Bolivien wird nicht für Viehwirtschaft gerodet, da Felchlin den Bauern faire Preise bezahlt. Die Bolivia Couverture wurde mit dem Label «GEO schützt den Regenwald» ausgezeichnet.



Das Unternehmen

Max Felchlin AG aus dem Kanton Schwyz passt sein umfassendes Produkteangebot marktgerecht an und beliefert weltweit professionelle Verarbeiter wie Bäcker, Konditoren, Confiseure, Pâtissiers. Gastronomie-Unternehmen, renommierte Luxushotels sowie industrielle Confiserieund Dessert-Produzenten. Felchlin steht für hohe und nachhaltige Qualität, traditionelle Herstellungsprozesse, Fachwissen und Kundennähe.



Gerold Suter

Seit 2021 ist der Muotathaler für den Einkauf aller Rohcacaos und Cacanhalhfahrikate verantwortlich Im letzten Jahr war er in Ecuador und Bolivien, als nächstes reist er nach Madagaskar. «Die Besuche vor Ort bilden Vertrauen und führen zu einer Partnerschaft auf Augenhöhe», sagt Suter. «Nicht nur der Cacaobaum, auch eine langjährige Zusammenarbeit braucht Pflege.»







Cappucino: Luftiger Mascarponeschaum mit Schokoladencrumble, dazu einen fruchtig-frischer Akzent mit eingelegten Zwetschgen.

«Mein Kopf steht nie still»

Kay Baumgardt war 2020 Patissier des Jahres. Der 39-jährige Deutsche erklärt, weshalb er nicht Koch wurde, was ihm bei seinen Desserts wichtig ist und warum er das Appenzell verlässt.

Text: Stephan Santschi Bilder: Adrian Ehrbar, zVg.

«Ich bin ein Gastronomie-Kind, das alles hat bei mir früh angefangen»

Kay Baumgardt, Executive Chef Patissier Der kleine Kay steht in der Küche des kleinen Familienrestaurants, wundert sich über das schnelle Arbeiten, den Zeitdruck und den zuweilen rauen Umgangston. Er hilft seiner Mama beim Kartoffel- und Karottenschälen, ist fasziniert von den Gästen, die zum Essen kommen. «Ich bin ein Gastronomie-Kind, das alles hat bei mir früh angefangen», erzählt Kay Baumgardt.

Heute ist er 39 Jahre alt und schaut nicht mehr den anderen staunend bei der Arbeit zu. Als «Executive Chef Patissier» leitet er die Dessertabteilung im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden AR, das mit 17 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen bewertet ist. 2020 wurde er vom Gault-Millau zum Patissier des Jahres ausgezeichnet, schrieb er mit «Desserts unplugged» sein erstes Kochbuch, vor kurzem kürte ihn der Grosse Guide zum Patissier des Jahres in der Schweiz. «Nun gehöre ich zu den Besten in Europa, das macht mich stolz», sagt der Norddeutsche aus Bremerhaven.

Die Präzision macht es aus

Doch alles der Reihe nach. Die grossen Kinderaugen hatten im Familienbetrieb nicht genug gesehen. Als Kay Baumgardt älter wurde, absolvierte er ein Praktikum als Koch, später ein zweites als Bäcker. Während ihn die Arbeit als Koch nicht packte, fand er die Gerüche in der Backstube auf Anhieb spannend, auch mit dem frühen Aufstehen hatte er keine Probleme. Er absolvierte die Bäckerlehre, schaute der Chefin beim Zubereiten der Torten über die Schulter und war sich

Feiern Sie mit uns 80 Jahre Ragusa!

In diesem Jahr feiert eine der ikonischen Marken von Chocolats Camille Bloch SA ihren runden Geburtstag: Wir feiern den 80. Geburtstag unseres Ragusas! Sie sind herzlich eingeladen an den vielseitigen Events dabei zu sein.





Geniessen Sie im Bistro ein Macaron Ragusa oder giessen Sie im Atelier ein Ragusa-Osterhase. Das klassische Ragusa können Sie personalisieren, im Shop kaufen, oder im Atelier zu einem Törtchen formen.

1929 in Bern gegründet, stellt Camille Bloch seit 1935 alle seine Schokoladenspezialitäten in Courterlary her. 1942 bringt das Familienunternehmen Ragusa, einen mit Pralinemasse gefüllten Schokoriegel, im ganz neuen 50g Format auf dem Markt. Während diesen acht Jahrzehnten ist sich Ragusa treu und bis heute eine der vertrauenswürdigsten Marken der Schweiz geblieben. Eine 100% natürliche Schweizer Schokolade mit feiner Pralinéfüllung und ganzen Haselnüssen. Ragusa ist und bleibt eine «unverbesserliche» Spezialität mit Kultstatus. Wir möchten unsere Leidenschaft für Schokolade mit Ihnen teilen, deshalb organisieren wir zu diesem Jubiläum im Frühling, Sommer und Herbst ein vielfältiges Aktivitätenprogramm in Courtelary. Entdecken Sie Ragusa von der Haselnuss bis zum Schokoladen-Riegel! Oder übernehmen Sie die Rolle einer unverbesserlichen Haselnuss in unserem in der Schweiz einzigartigen 4D-Kino-



Gaming (Ton, Licht, Wind, Duft) in der Erlebniswelt, welches alle Ihre Sinne ansprechen wird. Während dieses Multiplayer-Spiels tauchen Sie auf eine sehr amüsante Weise in die Herstellung von Ragusa ein. Ein interaktives Erlebnis, das der ganzen Familie und Freunden Spass machen wird.

Besichtigung der Produktion

Zum 80. Geburtstags unseres Ragusas öffnen wir vom 29. April – 1. Mai 2022 in Courterlary die Türen zur Produktion und laden Sie dazu ein, einen Rundgang von der Rösterei bis zur Verpackung zu machen. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und erleben Sie, wie aus Kakaobohnen und Haselnüssen ein Ragusa-Riegel entsteht.

Weitere Aktivitäten durchs ganze Jahr

Erfrischen Sie sich anlässlich unseres Sommerfestes vom 30. Juli – 14. August 2022 mit einem Ragusa-Glace oder einem Ragusa-Frappé und versetzen Sie sich mit unserem Ragusa-Flipflop-Atelier in Sommerstimmung. Vom 1. bis 16. Oktober 2022 können Sie unsere herbstlichen Ragusa-Spezialitäten probieren und stellen dazu Ihr eigenes Schokoladen-Eichhörnchen her, welches Sie mit gerösteten Haselnüssen dekorieren können.

Weitere Infos und Jubiläumsprogramm

Chocolats Camille Bloch SA Grand-Rue 21 2608 Courtelary www.chezcamillebloch.ch

80 Jahre Ragusa

Frühlings-Fest: 9. bis 28. April

Besichtigung der Produktion: 29. April bis 1. Mai

Sommer-Fest: 30. Juli bis 14. August

> Herbst-Fest: 1. bis 16. Oktober



«Ich liebe es, Gastgeberin zu sein»

Amanda Wassmer-Bulgin ist Sommelière aus Leidenschaft, ihr Mann Sven ein vielseitiger Sternekoch. Gemeinsam kreieren sie fantastische Kombinationen, in denen auch Schokolade nicht zu kurz kommt.

Text: Stephan Santschi Bilder: zVg.



Die Sommelière Amanda Wassmer-Bulgin ist Weindirektorin im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz.



«Wissenschaft hat mich schon immer begeistert, entsprechend wissenschaftlich gehen wir bei Pairings vor»

Amanda Wassmer-Bulgin, Sommelière Grand Hotel Bad Ragaz «Ich liebe Schoggi!» Amanda Wassmer-Bulgin ist zwar Sommelière, und damit im Reich des Weins zu Hause - der süssen Versuchung hat sie aber nie widerstehen können. Mehr noch: In ihrer Funktion als Weindirektorin im luxuriösen Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz findet sie spannende Kombinationsmöglichkeiten zweier Welten, die sich aufgrund der reichhaltigen Aromapaletten ähnlich sind. «Dank der Handwerkskunst kleiner Produzenten wird die Herstellung von Schokolade immer komplexer und vergrössert den Spielraum für das Zusammenspiel mit Getränken», erklärt sie. Der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt, doch bevor wir uns den feinen Spezialitäten aus der Dessertküche widmen, richten wir den Blick auf die Frau, die im Jahr 2017 vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» und 2021 vom GourmetMagazin «Falstaff» zur Schweizer Sommelière des Jahres gekürt worden ist. Ihr Vater ist Jamaikaner, ihre Mutter Britin, aufgewachsen ist Amanda im Südwesten Englands in der Grafschaft Wiltshire. «Obwohl Englands Köche mittlerweile zu den weltweit Besten zählen, ist das Klischee aus den Siebziger- und Achtzigerjahren noch immer spürbar», schildert Wassmer den Ruf der britischen Gastronomie und nennt lachend das Beispiel des überkochten Kohls.

Kochsendung statt Trickfilm

Die Türen öffneten sich deshalb nicht von selbst – die Freude am Essen und der Wissensdurst hielten sie aber seit ihrer Jugend auf Kurs. «Wenn andere Kinder Tom & Jerry schauten, sah ich mir Kochsendungen an», erinnert sich die heute 37-Jährige. Eine Kochlehre «Ich erkannte viele Aromen, konnte sie auch benennen, schrieb alles auf»

> Amanda Wassmer-Bulgin, Sommelière Grand Hotel Bad Ragaz

wäre die logische Folge gewesen, der raue Umgangston und die Arbeit in der Küche abseits der Gäste waren allerdings nicht ihr Ding. «Ich liebes es nämlich, Gastgeberin zu sein.» Als ihr im Rahmen eines Praktikums ein ausserordentliches Verkostungstalent bescheinigt wurde, war der Wegweiser neu justiert. «Ich erkannte viele Aromen, konnte sie auch benennen, schrieb alles auf.» In Kursen erweiterte sie ihr Wissen über die Sensorik und den Weinbau. Dabei interessiert sie sich nicht nur für die vielschichtige Geschmackswelt, sondern auch für die Hintergründe. Wie sind die Wetterbedingungen und die Böden im Anbaugebiet? Wie kam es zu den Gepflogenheiten der lokalen Herstellungsweise? Wie muss die Traube geschnitten werden, damit sie ihr Aroma bestmöglich entfaltet? «Das ist crazy faszinierend», sagt Amanda Wassmer im ihr eigenen, sympathischen Mix aus Englisch und Schweizer Dialekt.

Was sie nicht kostet, lernt sie

Ihre Neugier ist dabei kaum zu stillen, je mehr sie über ein Thema erfährt, umso mehr stellt sie fest, wie wenig sie tatsächlich weiss. «Zu jedem Wein musst du deinen Gästen einen Satz erzählen können», sagte einer ihrer Ausbildner. Und da sie



Das Rascheln des Schokoladepapiers oder das Knacken nach einem herzhaften Biss in eine Praline lässt uns auch auditiv am Genuss teilhaben. Für das Geschmacksempfinden spielt der Gehörsinn allerdings nur eine kleine Rolle im Vergleich zu den anderen Sinnen. Doch viele Musikerinnen und Musiker sind auch Schokoladefans und haben Chocolate-Songs in verschiedenen Genres wie Pop, Swing, Punk oder Mundart geschrieben. Wir haben unsere Favoriten zusammegestellt.

A CHOCOLATE SUNDAE ON A SATURDAY NIGHT Doris Day

CHOCOLATE - Kylie Minogue

CHOCOLATE - Snow Patrol

CHOCOLATE - The 1975

CHOCOLATE CAKE - Crowed House

ICH WILL KEINE SCHOKOLADE – Trude Herr

HAUCH AUS SCHOKOLADE - Christina Rommel

SCHOGGI - John Hänni

SCHOKOLADE - Christina Rommel

SCHOKOLADE - Deine Freunde

SCHOKOLADE - Die Gestiefelten Zerge

SCHOKOLADE – Grambowski

SCHOKOLADE - Mini Disco

SCHOKOLADE - Roh

S´ LÄOBO ISCHT KO SCHOGGI – Wolfgang Verocai

SWEET LIKE CHOCOLATE - James & Bogfoot

Vegane Bäckerin mit Leidenschaft

Sofia Rab stellt in Steffisburg Sauerteigbrote, Zöpfe, Pizza, Crossaints, Zimt- und Schokoladenschnecken her. Alles vegan, mit Sauerteig und ohne Backhefe gebacken. Willkommen in der faszinierenden Welt einer Frau, der die Ideen nie ausgehen.

Text: Reto Pfister Bilder: zVg.



Reise durch Neuseeland

«Ich habe mein Leben auf den Kopf gestellt» Seither widmet sich Sofia Rab ganz der Sauerteigbäckerei, ihrer Leidenschaft.



Mit Sofia Rab könnten studierte Lebensmittelwissenschaftler vermutlich stundenlang Gespräche führen. Da geht es darum, wie man den Sauerteig richtig mit Mehl und Wasser ansetzt, regelmässig mit diesen zwei Elementen «füttert» und für die idealen Bedingungen wie Temperatur und Fermentationszeit sorgt, damit eine kulturelle Vielfalt an richtigen Bakterien und Pilzen entstehen kann. Die Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und wilde Hefepilze besiedeln den Sauerteig und je nachdem welche

«Ich recherchiere viel, mich interessiert, was auf molekularer Ebene passiert»

Sofia Rab, Little Vegan Artisan

Art von Hefe und Milchsäurebakterien im Sauerteig bildet oder dominant wird, können verschiedene charakteristische Sauerteigbrote entstehen. Bei Zimmertemperatur ist die Fermentation stetig im Gang, im Kühlschrank hingegen «ruht» der Teig.

«Ich recherchiere viel, mich interessiert, was auf molekularer Ebene passiert», sagt die gebürtige Ungarin. «Es braucht extremes Feingefühl, alles richtig zu machen», sagt sie. «Die Länge der Teigführung beeinflusst die Qualität und das Aroma der Sauerteigbrote». Zu lange Fermentationszeit,



Sofia Rab in ihrer Backstube in Steffisburg, wo sie Sauerteigbrote herstellt.

unkontrollierte Temperatursteuerung oder hoher Amylasegehalt im Mehl kann dazu führen, dass das Brot sauer und flach wird. Bei den Amylasen handelt es sich um Enzyme, die die Stärke im Mehl spalten und abbauen.

In Ungarn Bankerin

«Little vegan artisan» heisst ihr Unternehmen, in Steffisburg bei Thun hat sie eine alte Backstube wieder zum Leben erweckt. Dabei war Sofia Rab in Ungarn Bankerin, lernte dann ihren Mann kennen, ungarischer Abstam-

mung, aber in der französischen Schweiz in Genf aufgewachsen. Gemeinsam beschlossen sie, in der Schweiz zu leben. Wegen der Sprachbarriere konnte Sofia Rab ihren ursprünglichen Beruf hier nicht ausüben. «Die Zahlen sind mir nicht mehr wichtig», sagt sie heute, in mittlerweile gutem Hochdeutsch. Sie nahm sich Zeit, um herauszufinden, was sie in Zukunft tun möchte. Das Thema Ernährung interessierte sie schon länger. Die 42-Jährige begann viel zu lesen, drang immer mehr in die Materie ein. Nach der Geburt

Grand Cru Absolu mit 100 % Kakaofrucht

Als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz hat die Confiserie Sprüngli eine Weltneuheit lanciert. Die Grand Cru Absolu – intensiver Schokoladengenuss aus 100% Kakaofrucht, welche nur aus zwei Zutaten besteht. Bestes Zeichen für Natürlichkeit und Qualität. Die Entdeckung eines neuen veganen Schokoladenerlebnisses.

Text: Katja Bopp Bilder: zVg.



Truffe Absolu Caramel

Intensive Grand Cru Absolu-Ganache mit natürlich-süssem Kakaofruchtsaft, kombiniert mit einem Kern aus crèmigem Karamell, ummantelt mit Kakao-Nibs – ein zartschmelzendes veganes Truffe.



Verarbeitet werden Edelkakaobohnen aus Bolivien
und der aus der Kakaofrucht
gewonnene süsse Fruchtsaft.
Mit meisterhaftem Können
und Leidenschaft kombiniert
Confiserie Sprüngli Kakaosaft
und Edelkakaobohnen zur
Innovation Grand Cru Absolu
aus 100 Prozent Kakaofrucht
und kreiert daraus einzigartige
Truffes sowie unvergleichliche
Luxemburgerli, die saisonal
erhältlich sind.

Für die Grand Cru Absolu werden wildwachsende Kakaofrüchte und deren Kakaobohnen mit feinen, zitrusfruchtigen und tief schokoladigen Aromen von Kleinbauern in kleinen Mengen von Hand geerntet. Die Grand Cru Absolu wird nur mit dem natürlichsüssen und frisch-aromatischen Fruchtsaft ergänzt, der aus dem weissen Fruchtfleisch der Kakaofrucht gewonnen wird. Nach eigener Rezeptur kreiert Sprüngli aus diesen zwei Zutaten einen absoluten Schokoladengenuss – ungezähmt und mit eigenem Charakter.

Verantwortung bedeutet für Sprüngli, natürliche Zutaten aus nachhaltiger Herstellung zu verwenden, sorgfältig zu verarbeiten und somit erlesene Qualität zu garantieren. Die Verwendung der ganzen Kakaofrucht steht für einen



Schokoladengeschmack schmiegt sich eine leichte Crème mit natürlichem Kakaofruchtsaft und ein Kern aus Schokoladen-Ganache, ergänzt durch ein exquisites Grand Cru Absolu-Schokoladenplättchen für den schokoladigen Biss.

schonenden und nachhaltigen Umgang mit der Umwelt und ermöglicht den Kakaobauern eine zusätzliche Wertschöpfung.

Truffes Grand Cru Absolu

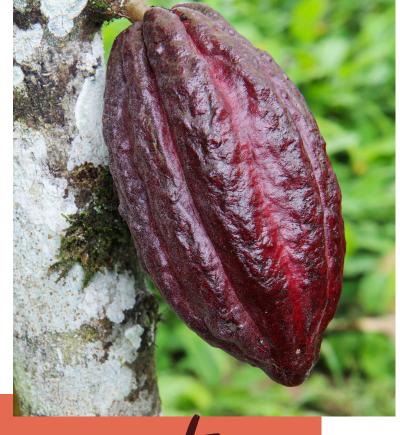
Die einzigartigen Truffes-Grand-Cru-Absolu Kreationen von der Confiserie Sprüngli sind Ausdruck echter Handwerkskunst und bieten einen unvergleichlichen Genuss. Die zartschmelzende Grand-Cru-Absolu-Ganache wird mit natürlich-süssem Kakaofruchtsaft zu einem inten-

siven veganen Schokoladengenuss vollendet. Die Truffes und Luxemburgerli werden je nach Saison mit Aromen wie Aprikose, Himbeere, Kokos oder Karamell veredelt.

Die aussergewöhnlichen Kreationen entführen Schokoladengeniesser und Connaisseurs auf eine aufregende Genussreise und lassen sie neue Geschacksdimensionen der Edelschokolade entdecken – ursprünglich, fruchtig und intensiv-dunkel.

Nacional

Die Kakaosorte Nacional aus Ecuador zählt genetisch zu den Forastero-Bohnen und hat einige Merkmale des Edelkakaos Criollo. Sie ist heute aber als eigenständige Sorte anerkannt. Auf Grund des ausgeprägten Aromas und der geschmacklichen Eigenschaften zählt Nacional zu den Edelkakaos. Da der Nacional-Kakao fast ausschliesslich in Ecuador angebaut wird, wird er oft als synonym zur Unterart Arriba verwendet. Arriba-Schokoladen werden meist für dunkle Schokoladen mit erhöhtem Kakaogehalt (70 - 75 %) verwendet und haben ein charakteristisch mildes, würziges und blumiges Aroma.



Rawsonen





Durch Zufall entstand der Trinitario-Kakao als Kreuzung aus dem edlen Criollo und dem einfachen Forastero. Nachdem auf der **karibischen** Insel Trinidad ein Hurrikan über eine Criollo-Plantage gefegt war, ersetzten die Kakaobauern die zerstörten Pflanzen mit Forastero. Der Edelkakao Trinitario vereint somit die Vorteile beider Kakaosorten, er ist ertragreicher als Criollo und schmeckt wesentlich besser als Forastero. Trinitario haben einen kräftigen Geschmack, eine leichte Säure und ausdrucksstarke Aromen. Mit einem **Weltmarkanteil von rund 15 Prozent** ist Trinitario der meistangebaute Edelkakao und wird in der Karibik, in Papua Neuguinea, in Java und in Venezuela angebaut.



Criollo

Der Criollo ist ein **Edelkakao aus Venezuela**, er beeindruckt durch seinen milden Kakaogeschmack, seine weichen, rahmigen und nussigen Aromen und Noten von Trockenfrüchten. Der Kakaobaum ist äusserst empfindlich und anfällig für Krankheiten, daher fällt der Ernteertrag auch wesentlich geringer aus, als der des Konsumkakaos Forastero. Ursprünglicher, **reiner Criollo ist allerdings sehr selten**, denn er wurde mit Forastero- und Trinitario-Sorten gekreuzt, um ihn widerstandsfähiger zu machen. Reine Criollos werden nur noch in Venezuela, in der angrenzenden Andenregion sowie in Mittelamerika angebaut. Ihr Anteil der weltweiten Produktion beträgt **3 Prozent**.

Forastero

Der Kakao Forastero hat seinen Ursprung in den **Urwäldern** des Amazonasgebiets und gilt neben dem Criollo als «Urvater» des Kakaos. Heute wird der Forastero vorwiegend in den afrikanischen Ländern sowie in Brasilien angebaut. Die meisten Forasteros haben einen kräftigen, intensiven Kakaogeschmack und können bitter oder säuerlich schmecken. Der Forastero macht 80 Prozent der weltweiten Kakaoernte aus und wird deshalb auch Konsumkakao genannt, weil er sehr ertragreich und robust ist.



GENUSS-ADRESSEN ADVERTORIAL

Bei unseren Partnern finden Sie auserlesene und exklusive Produkte!



Appenzell

Neuhof Appenzell AG | Gäste- & Schokohaus Wührestrasse 14 | 9050 Appenzell Tel. 071 780 10 08 | www.molken-truffes.ch www.neuhof-appenzell.ch



Buchs AG

Chocolats Kaufmann | Patissier Chocolatier Aarauerstrasse 29 | 5033 Buchs AG Tel. 062 822 38 70 www.chocolatskaufmann.ch



Zürich

Confiserie Sprüngli Café & Restaurant Bahnhofstrasse 21 | Paradeplatz Tel. 044 224 47 11 | 8001 Zürich www.spruengli.ch



Bätterkinden / Bern

Nobile Cioccolateria & Gelateria Bahnhofstrasse 1 | 3315 Bätterkinden Tel. 032 665 77 60 Rathausgasse 45 | 3011 Bern Tel. 031 311 05 38 | www.casa-nobile.ch



Buchs SG

Café Conditorei Rhyner Bahnhofstrasse 61 | 9470 Buchs SG Tel. 081 756 11 20 www.cafe-rhyner.ch



Zürich

Confiserie Honold Rennweg 53 | 8001 Zürich Tel. 044 211 52 58 www.honold.ch



Rifferswil

Nala The Chocolate Queen Ausserfeldstrasse 8 | 8911 Rifferswil Tel. 079 427 77 44 www.nalachocolate.com



Flawil

Maestrani Schweizer Schokoladen AG Toggenburgerstrasse 41 | 9230 Flawil Tel. 071 228 38 11 www.maestrani.ch



Zürich

Say Chocolate Boutique Lagerstrasse 28 / Europaallee 8004 Zürich Tel. 044 211 66 11 | www.saychocolate.ch





