



Eric Baumann (mit blauer Mütze) ist eine Ausnahmerecheinung in der Deutschschweiz, wo oft die von Relais Desserts geforderte Qualität nicht erreicht wird. (zvg)

**Confiseure** Viel Lob von Relais Desserts International für Eric Baumann von der Confiserie Baumann

## «Wir arbeiten auf sehr hohem Niveau»

Eine Delegation der weltweit besten Confiseure der internationalen Vereinigung Relais Desserts International weilte Ende Juni in Zürich.

«Mais oui, je l'aime beaucoup» – Thierry Mulhaupt war angetan. Seit Anfang Juni prangt das neue Logo «Eric's Confiserie-Baumann» gut sichtbar an der Hausfassade, und auch im Ladeninnern ist es omnipräsent. Zehn Confiseure der Spitzenklasse waren aus Frankreich, dem Elsass, Deutschland und Österreich angereist, um sich vor Ort ein Bild der Neuerungen bei ihrem einzigen Mitglied in der Deutschschweiz, Eric Baumann, zu machen.

Die Relais-Desserts-International-Mitglieder liessen sich von Eric Baumann durch den Betrieb führen, die Umstellung erklären und stellten Fragen. Nicht nur neue Produktionsmethoden und Produkte, auch Mitarbeiterführung und Organisation des Betriebes interessierten die Spitzenconfiseure, die alle selbst auch Betriebe führen. «Hier in der Schweiz sieht man meist ganz andere Maschinen als bei uns in Frankreich», meinte Thierry Gilg aus Colmar. Angetan von den «Baumann-Klassikern» zeigte sich Volker Gmeiner aus Oberkirch: «In der Schweiz und in Deutschland kann man nicht experimentieren wie in Frankreich. Hier wollen die Kunden das, was sie von klein auf kennen.» Seine Frau habe ihm schon eine Liste mitgegeben, was er von der Schweizer Confiserie Baumann

nach Hause bringen müsse. Für das Mittagessen brachten alle Mitglieder eigene Produkte mit, die erklärt und degustiert wurden. Jean-Pierre Oppé aus Mutzig im Elsass wartete beispielsweise mit einer wundervollen Eigenkreation des elsässischen Flammkuchens auf.

### Viel Lob für den Schweizer

Nach einem Referat über Quellwassersysteme wurden schliesslich die neusten Kreationen zum Thema Haselnuss für das kommende Seminar in Yssengeaux degustiert. Alle elf Confiseure hatten ihre Torten zum Thema nach Zürich gebracht, und nach dem Degustieren und Diskutieren wurde das Beste ausgewählt. «Wir bewegen uns auf hohem Niveau, deshalb muss die Qualität einfach stimmen», weiss Eric Baumann. Nach 15 Jahren Mitgliedschaft

war es Zeit für Eric Baumann, sich wieder neu bewerten zu lassen. Er hat denn auch seine Kollegen aufgefordert,

### Internationaler Verband

Relais Desserts International ist eine Vereinigung von 92 Confiseuren aus 18 Ländern. Der internationale Verband der Konditoren wurde in Frankreich gegründet, entwickelte sich aber rasch zu einer internationalen Organisation. Die erfahrenen und versierten Konditoren halten sich an grundlegende Prinzipien wie Tradition, Qualität, Kreativität und die Verwendung von erlesenen Zutaten. (pr)

ihm allfällige Kritik per Mail zu melden. Kritik wird er wohl kaum bekommen, dafür durfte er von seinen Confiseur-Kollegen viel Lob entgegennehmen. Schöner und jünger sei das neue Logo, sagte Michel Bannwarth aus Mulhouse, und habe viel neuen Schwung in die Confiserie gebracht. Es repräsentiere die hohe Qualität der Produkte, ergänzten andere. «Eric Baumann ist eine Ausnahmerecheinung in der Deutschschweiz, wo oft die von Relais Desserts geforderte Qualität nicht erreicht wird», erklärte Bannwarth. Dabei hätten sich viele französische Confiseure ursprünglich von Schweizer Pâtisseries inspirieren lassen und auch hier gelernt. (pr)

Confiserie-Café Baumann, Balgriststrasse 2, Zürich; 044 382 11 21; info@confiserie-baumann.ch; www.confiserie-baumann.ch

**Genuss** Eric Baumann und seine Macarons

## Sie sind klein, rund und weich

Von einem, der auszog, das Geheimnis der Macarons zu lüften.

Er ist bis nach Paris gepilgert, um bei Pierre Hermé, dem «Papst» der Confiseure, die Kunst der Macaronherstellung zu lernen. In der Schweiz hat er das Rezept noch verfeinert, und seit drei Jahren präsentiert der Confiseur aus Leidenschaft Eric Baumann seine Eric's Macarons Surfins. Paris, Stadt der Liebe, der Kunst, des Savoir-vivre und der süssen Verführung. Dort in der Seine-Stadt hatte der Cousin von Louis Ernest Ladurée die Idee, zwei Macaronshalen miteinander zu verbinden und mit einer Crème aus Schokolade und Rahm zusammenzufügen. Entstanden sind die köstlichen Pariser Macarons, kleine, runde und weiche Törtchen, aussen knusprig und innen weich, die bis heute jeden Morgen frisch im Werk von Ladurée gefertigt werden. In Paris bieten mittlerweile einige Confiseure die bekannten Macarons an, und der «Papst» der Confiseure, Pierre Hermé, weilt in seiner Confiseur-Schule seine Berufskollegen in das Geheimnis der Macaron-

herstellung ein. Um diese Kunst zu erlernen, setzte sich der Schweizer Confiseur Eric Baumann in den TGV und fuhr mit den Kollegen der Chaîne Confiseur im September 2008 nach Paris.

### Faszinierender Beruf

Eric Baumann ist ein Genussmensch und Confiseur aus Leidenschaft. Seit 1990 führt er gemeinsam mit seiner Frau Babette seine Confiserie und das Café Baumann am Balgrist. «Mein Grossvater und mein Vater hatten jeweils Confiseries in Lausanne, Biel und Zürich, und für mich war immer klar, dass ich Confiseur werden wollte», sagt Baumann. Der Umgang mit natürlichen Produkten, welche alle Sinne anregen, fasziniere ihn. Baumann ist einer, der sich immer weiterentwickeln will. Im eigenen Betrieb hat er zwar die Hauptverantwortung, arbeitet aber wie alle seine Mitarbeitenden zu 50 Prozent in der Produktion wie ein ganz gewöhnlicher Confiseur. Austausch und Kollegen, die seine Leidenschaft für die süssen Versuche teilen, findet er in der Chaîne Confiseur und bei der Vereinigung Relais Desserts International, deren einziges Mitglied in der Deutschschweiz

Baumann ist. «Macarons waren immer ein Thema bei uns Confisereuren», sagt Baumann. Weil die kleinen Häppchen zum Kaffee oder als Mitbringsel immer beliebter werden, sei es höchste Zeit gewesen, der Konfektspezialität vom Paradeplatz etwas entgegenzusetzen.

### Auch geniessen

Nach erfolgreicher Schulung im Atelier Pierre Hermé war auch noch der Besuch von fünf grundverschiedenen Pariser Confiseries angesagt. Diese waren Dalloyau an der Rue du Faubourg St-Honoré, Pierre Hermé mit seinem in Weiss gehaltenen Laden und seiner interessanten Boden- und Deckenbeleuchtung, Dada Aoki mit seinem kleinen und schmalen Laden und seinen knallfarbenen Pralinen, Gérard Mulot mit seiner riesigen Auswahl an Frischprodukten und Patrick Roger, dessen Geschäft sich durch seine klare Linie auszeichnet. Bei Ladurée an der Rue Bonaparte, das vergleichbar ist mit dem Sacher in Wien, vertieften die Berufsleute schliesslich ihre Eindrücke. «Neben dem Sammeln von beruflichen Erfahrungen wollen wir auch geniessen», sagt Baumann. (pr)

**Confiseure** Künstler der süssen Verführungen

## «Eigentlich sind das alles Spinner»

Confiseur Eric Baumann ist als einziger Deutschschweizer Confiseur Mitglied der renommierten Vereinigung Relais Desserts International.

Während die Schweizer Politik noch immer den Alleingang favorisiert, haben viele Schweizer Berufsleute den Gewinn des internationalen Austausches erkannt. So auch der Zürcher Confiseur Eric Baumann, der als einziges Mitglied in der Deutschschweiz der renommierten Vereinigung Relais Desserts International angehört. Eric Baumann ist nicht nur Confiseur aus Leidenschaft, er ist auch als einziger Deutschschweizer Confiseur Mitglied der renommierten Vereinigung Relais Desserts International. Eigentlich seien das alles Spinner und Fanatiker auf ihrem Gebiet, lacht Baumann. Doch nach vier gemeinsamen Tagen mit diesen Kollegen sei er total inspiriert. In den Herbstseminaren von Relais Desserts International in Yssengeaux bei Lyon wird getüftelt, ausprobiert, sich ausgetauscht, und einmalige Schaustücke werden kreiert. Neue Techniken wer-

den besprochen, Rezepte präsentiert, das gehe zu wie an einer Universität, erklärt Baumann. «Einer referiert und demonstriert, die anderen hören zu und degustieren. Was alle verbindet, ist die Faszination für das Handwerk. Wir haben keine Geheimnisse. Jeder geht dorthin, um zu geben, und jeder nimmt sich, was er möchte», erklärt Baumann. Die Highlights seien aber die Seminare im Frühling. Da treffe man sich an den verschiedensten Orten dieser Welt und kreierte gemeinsam wunderbare Dessertbuffets für geladene Gäste.

Die Aufnahmekriterien von Relais Desserts International sind streng. Neben Eric Baumann sind nur zwei weitere Schweizer Confiseure aus der Romandie Mitglied der renommierten Vereinigung. Aufgenommen werden nur Betriebsinhaber oder höhere Kadermitglieder, welche ihre Produkte aus reinen Rohstoffen und von Grund auf frisch zubereiten. Nur Rahm, Butter und edle Liköre dürfen verwendet werden, die Erzeugnisse müssen innovativ sein und auch ethische Grundsätze berücksichtigen. Bewerber und ihre Betriebe werden auf Herz und Nieren geprüft und müssen ihr Können vor einer Jury demonstrieren. (pr)