

# Die Künstler der süßen Verführungen

Deutschschweizer ist Mitglied bei 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. Er ist eben aus Frankreich zurückgekehrt, wo er mit Kollegen aus aller Welt das jährliche Herbstseminar besucht und Fachgespräche auf hohem Niveau geführt hat. Eric Baumann ist nicht nur Confiseur aus Leidenschaft, er ist auch als einziger Deutschschweizer Confiseur Mitglied der renommierten Vereinigung Relais Desserts International.

92 Künstler aus 18 Ländern im Dienst der süßen Köstlichkeiten, das ist Relais Desserts International. Eigentlich seien das alles Spinner und Fanatiker auf ihrem Gebiet, lacht Baumann. Doch nach vier gemeinsamen Tagen sei er total inspiriert. In den Herbstseminaren von Relais Desserts International in Yssingaux bei Lyon wird getüftelt, ausprobiert, sich ausgetauscht und einmalige Schaustücke werden kreiert. Neue Techniken werden besprochen, Rezepte präsentiert, das geht 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 der Zürcher Confiseur. 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 Schwei-



Die Mitglieder des Relais Desserts International degustieren ihre Kreationen bei Eric Baumann in Zürich.

zer Confiseur 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.

Zehn Confiseure der Spitzenklasse waren aus Frankreich, Deutschland und Österreich angereist, um sich vor Ort ein Bild der Neuerungen bei ihrem einzigen Mitglied in der Deutschschweiz, Eric Baumann, zu machen. 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 Eigenkreation des Elsässischen Flammkuchens auf. Alle elf Confiseure hatten neue Kreationen nach Zürich gebracht. Diese wurden ausgiebig degustiert, diskutiert und schliesslich krönten die Ausnahmeköcher das beste Produkt. «Wir bewegen uns auf hohem Niveau, deshalb muss die Qualität einfach stimmen», weiss Eric Baumann.

Der Zürcher durfte von seinen Confiseur-Kollegen viel Lob entgegennehmen. Er habe viel neuen Schwung in die Confiserie gebracht. «Eric Baumann ist eine Ausnahmeerscheinung 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 Pâtisiers inspirieren lassen und auch dort gelernt. Christian Greder

## KURIOS UND BEMERKENSWERT



### QUEEN ERHÄLT UNTERRICHT IM «GUINNESS»-ZAPFEN

Queen Elizabeth II. hat bei ihrem Besuch in Irland eine Lektion im Zapfen des irischen Nationalbieres bekommen. Bei einer Führung durch ein historisches Lagerhaus der Guinness-Brauerei in Dublin wurde der Königin und ihrem Mann Prinz Philip gezeigt, wie das Getränk am besten ins Glas läuft. Während die Queen keinerlei Anzeichen zeigte, einen Schluck probieren zu wollen, hielt der 89-jährige Prinz etwas länger vor dem Glas inne. Am Ende aber blieb auch er standhaft. (chg)

### GESUNDES ESSEN: NIGGLI-LUDER KOCHT FRISCH

Die 17-fache Orientierungslauf-Weltmeisterin Simone Niggli-Luder pflegt einen sehr gesunden Lebensstil. Diese Philosophie möchte sie gerne auch Töchterchen Malin (2) vermitteln. «Ich möchte meiner Tochter die gesunde Ernährung weitergeben, ihr beibringen, dass auch Gemüse und Früchte dazugehören», sagt die Burgdorferin im Interview mit der Smart-Media-Themenzeitung «Gesundheit». «Glücklicherweise hat sie Früchte sehr gerne.» Das Gemüse für Malin müsse sie im Essen hingegen immer ein wenig verstecken. Ihr sei es sehr wichtig, dass die Zweijährige alles probiere und nicht von Anfang an etwas ablehne. «Man kann in diesem Alter die Weichen stellen, um sich ausgewogen zu ernähren, anstatt immer nur Fertigpizza und Fertiggerichte zu essen.» (chg)

## VERMISCHTES

### KÖNIG JUAN CARLOS VON RAVET BEGEISTERT

Spitzenkoch Bernard Ravet kam die Ehre zuteil, das spanische Königspaar während dessen Staatsbesuchs in der Schweiz zu bekochen. Obwohl er in seinem Restaurant Ermitage nicht selten hohe Gäste begrüsse, sei der Besuch der Spanier speziell gewesen, sagt der Koch. Mehrmals hätten er und seine Crew im Vorfeld des Mittagessens Besuch von der Polizei erhalten, erzählt Ravet. «Alle und alles wurde auf Herz und Nieren überprüft, jede Pfanne und jeder Löffel umgedreht.»

Dem Königspaar servierte er, dessen Lokal sich mit 19 GaultMillau-Punkten schmücken darf, Köstlichkeiten wie Erbsenschaumsuppe, gefüllte Nudelteigtaschen, Seesaibling und Spargeln – zubereitet mit regionalen Zutaten. «Wir wollten dem Königspaar zeigen, welch hervorragende Produkte wir hier haben», so Ravet. Der Aufwand – am Besuchstag standen etwa 30 Leute im Einsatz – hat sich gelohnt. «Wir haben tolle Komplimente erhalten», sagt er. Juan Carlos habe von einem der besten Mittagessen seines Lebens geschwärmt. (chg)

### FREUNDLICHES ESSEN

Dass Alicia Silverstone sich für ein veganes Leben engagiert, ist bekannt. Nun hat die Schauspielerin ihr Kochbuch «Meine Rezepte für eine bessere Welt» herausgebracht. Sie stellt darin ihre Lieblingsgerichte vor und gibt Tipps für eine gesunde, vegane Ernährung. Das Vorwort stammt von Ex-Beatle Paul McCartney. (chg)

## BERÜHMTHEITEN



### JAMIE OLIVER WILL MIT OMIS KOCHEN

Englands Starkoch Jamie Oliver (35) plant einen Abstecher nach Deutschland. «Ich möchte mit deutschen Schlachtern und Bauern zusammenarbeiten und mit vielen alten deutschen Frauen kochen», sagte Jamie Oliver. «Das ist echt mein Traum.» Die Reise gehört zum zweiten Teil seines Buches «Jamie Does». Auch Istanbul und Portugal reizen ihn. Auf den Rummel um ihn angesprochen, sagte der Koch, er sei die gleiche Person wie vor zwölf Jahren, er sei langweilig und ziemlich geradlinig. Oliver, der sich für gesünderes Essen an den Schulen einsetzt, weiss, dass er polarisiert. «Entweder sie lieben oder sie hassen mich.» Es gebe aber viel mehr Unterstützer als Gegner. (sda)

### HÖCHSTES HOTEL DER WELT IN HONGKONG

Schwindelfreie Reisende können in Hongkong im höchsten Hotel der Welt übernachten. Die US-Hotelkette Ritz-Carlton hat ihr neuestes Luxushotel auf den Etagen 102 bis 118 im Wolkenkratzer des International Commerce Centre eröffnet. Ritz-Carlton schrieb in einer Mitteilung, dass sich das Hotel in einer Höhe von 490 Metern befindet und den Gästen «atemberaubende» Panorama-Aussichten auf Hongkong bietet. Das Hotel umfasst 312 Gästezimmer und Suiten, diverse Restaurants und Bars, Badeeinrichtungen, ein Fitnesscenter und mehrere Veranstaltungsräume. Eine Übernachtung in einer Suite kostet umgerechnet rund 1.500 Franken. (sda)

## HISTORISCHES



### ÖTZI ASS EINEN STEINBOCK VOR SEINEM TOD

Neue Erkenntnisse über die weltbekannte Gletschermumie «Ötzi»: Als letzte Mahlzeit liess sich der Urmensch vor etwa 5.300 Jahren offenbar Steinbockfleisch schmecken. Dies fanden Wissenschaftler bei der Untersuchung des Mageninhalts der vor 20 Jahren gefundenen Mumie heraus. «Es war ein sehr fetthaltiger Speisebrei mit muskulösen Anteilen, was auf Steinbockfleisch hindeutet», sagte Eduard Egarter Vigl vom Südtiroler Archäologiemuseum im italienischen Bozen. Seine letzte Mahlzeit habe Ötzi etwa 30 bis 45 Minuten vor seinem Tod zu sich genommen. Ötzi war 1991 auf der Südtiroler Seite des Similaungletschers in mehr als 3.000 Metern Höhe entdeckt worden. Das Abtauen des Gletschers hatte die rund 5.300 Jahre alte Mumie freigelegt. Sie gilt wegen ihres hervorragenden Zustands als wissenschaftliche Sensation. (sda)

ANZEIGE

Hygienepass®  
Passeport d'hygiène  
Passaporto d'igiene  
Hygienepassport

- > Hygienekurse
- > Beratung
- > Abklatsch-Selbstkontrolltests
- > Audits/Inspektionen, Webshop

[www.hygienepass.ch](http://www.hygienepass.ch)