

Bûche de Noël – unkompliziert und leicht

## Ein neuer Trend aus Frankreich

Das 250. Treffen der Chaîne Confiseur stand unter anderem im Zeichen der bevorstehenden Weihnachtszeit. Bei Gastgeber Eric Baumann in Zürich wurden Bûches de Noël produziert. Ein Trend, der von Frankreich herkommend nach und nach auch in der Schweiz Fuss fassen wird.

Bûche de Noël, bekannt auch als Baumstamm, ist in der Deutschschweiz praktisch in Vergessenheit geraten. Ralf Wellauer, Konditor des Jahres, Kreativ- und Fachberater der Max Felchlin AG, präsentierte zwei verschiedene Bûches, die Bûche Chocolat Maracaibo und die Bûche Tropical, eine leichte, bekömmliche Variante.

### «Es brauch Zeit»

Wellauer glaubt, dass diese Weihnachts-Spezialität auch in der Deutschschweiz Erfolg haben könnte. «Es braucht Zeit, und es sollten mehrere Betriebe die Bûches anbieten und sie bekannt machen.» Während sich dieses Produkt in der Deutschschweiz noch in den Kinderschuhen befindet, ist es in der welschen Schweiz ein absolutes Muss. Die Herstellung sei unkompliziert, so Wellauer, man müsse einzig ein paar wichtige Dinge beachten. «Es ist nichts anderes als ein Mousse oder eine Torte, aber in einer anderen Form.» «panissimo» wollte von den Kursteilnehmern wissen, ob sie die Bûches in ihrem Sortiment haben oder haben werden:

### Recht guter Absatz

«Wir haben die Zuger Kirschtorte als Spezialität im Sortiment, die

wir zu Tausenden produzieren», erklärten Walter und Peter Speck. Daneben werden die zwei traditionellen Bûche-Sorten – Tannzapfen mit Gianduja und Trufffüllung sowie der Baumstamm mit einer leichten Buttercrème-Füllung – verkauft. «Wir produzieren diese erst seit etwas mehr als fünf Jahren.» Der Absatz sei recht gut.

### Quadratisch, gesprayed...

Chocolats Rohr startet im Dezember mit dem Verkauf. Die traditionellen Bûches hat Roger Rohr nicht im Sortiment. Der Trend aus Frankreich heisst ganz klar: Mousse, quadratische oder rechteckige Form, gesprayed – dies schwappe langsam auch in die Schweiz rüber.

### «Komisches Produkt»

Merz produziert seit 2012 Bûches. «Auch wenn wir vielen Kunden erklären dürfen, was es sich mit diesen «komischen» Produkten in der Theke auf sich hat, ist die Nachfrage bei uns konstant», erklärte Roni Merz. Es werden zwei Sorten hergestellt: Schokolade und Zitrone.

### Weiterer Versuch wagen

Die Konditorei-Confiserie Weber & Weiss hat früher Baumstämme produziert, doch das Geschäft lief

nicht. Deutschland sei eher tortenlastig. Eventuell werde er, jetzt nach diesem Kurs, nochmals einen Versuch mit den speziellen Sorten wagen.

### Vor «Urzeiten»

Vor «Urzeiten» hat die Confiserie Beeler einen Versuch mit Bûches gestartet. Doch dieser war nicht erfolgreich. Auf Weihnachten produziert Beeler viele Torten. Die neue Herstellungsmethode hat Marc Beeler überzeugt. Vielleicht wird er nächstes Jahr die Bûches verkaufen.

### Keine Renner

Früher stellte Markus Kunz die klassischen Bûches her. Vor ein paar Jahren startete er mit der modernen Linie. Nein, sie seien keine Renner, hielt er fest. In Kombination mit der Patisserie lohne es sich aber trotzdem.

### Ausprobieren

Die Confiserie Züger produziert die traditionellen Bûches, Mocca und Schokolade. In seinem Geschäft in Murten habe er sehr viele welsche Kunden, und «die lieben die Patisserie!» Die von Ralf Wellauer vorgestellten neuartigen Varianten werde er zu Hause ausprobieren. «Die Mousse-Herstellung ist

interessant, einfacher, rationeller und geschmacklich intensiver.»

### Traditionelle Bûches

In der Confiserie Roggwiler werden die traditionellen Bûches mit Buttercrème hergestellt. Bis der Trend in der Ostschweiz Fuss fassen werde noch eine Weile verstreichen, meinte Martin Schnyder.

### Neues Sortiment aufbauen

Eric Baumann hat vor ein paar Jahren die traditionellen Bûches hergestellt. Nun baut er ein neues Sortiment auf. Vor allem die von Ralf Wellauer präsentierte Schokolade-Variante interessiert ihn. Der Absatz der Bûches ist in der Confiserie Baumann gut, da die Kundschaft international ist. cv

### Confiseur-Ring

Die Chaîne Confiseur gibt es seit 1954. Sie ist offen für zukunftsweisende Trends, will aber auch traditionsreiche Produktionsmethoden bewahren. Den Mitarbeitenden werden Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im In- und Ausland angeboten. Die Mitglieder sind hohen beruflichen und ethischen Grundsätzen verpflichtet.



Die Bûche Chocolat Maracaibo.



Die Bûche Tropical.



Fotos: Claudia Vernocchi

Die Mitglieder der Chaîne Confiseur anlässlich ihres 250. Treffens während der Vorführung von Ralf Wellauer zur Produktion eines Schokolade-Büche.

## Hohe Qualitätsansprüche, Offenheit und Leidenschaft

Die Chaîne Confiseur trifft sich vier Mal pro Jahr während zwei Tagen. Das letzte Treffen in Zürich stand unter einem besonderen Stern, denn es war das 250. Mit dabei waren auch ehemalige, pensionierte Mitglieder. «panissimo» befragte die Teilnehmer:

### **Peter Speck, Confiserie Speck, Zug**

### **Walter Speck, Confiserie Café Speck Metalli, Zug**

Ihr Vater war bereits Mitglied dieser Erfahrungsgruppe. Er sei jeweils voller Begeisterung und mit einem Motivationsschub von den Tagungen nach Hause zurückgekehrt und habe Diverses umgesetzt. Auch seine Söhne profitieren von den Anlässen und nehmen jeweils das eine oder andere mit.

### **Roger Rohr, Chocolats Rohr, Genf**

Sein Grossvater gehörte zu den Gründungsmitgliedern der Chaîne Confiseur. Roger Rohr ist seit über zehn Jahren dabei. «Ich lerne viel und kriege bei jedem Treffen tiefen Einblick in den jeweiligen Betrieb. Es ist eine intensive Weiterbildung, manchmal mehr, manchmal weniger, aber immer etwas.»

### **Hanspeter und Roni Merz, Confiserie Merz, Chur**

Merz in Chur war damals Mitte der 1980er-Jahre der erste Betrieb aus

der Bäckerei- und Gastronomiebranche, der aufgenommen worden ist, dies nach langer Diskussion innerhalb der Gruppe und gründlicher Prüfung, erinnert sich Vater Hanspeter Merz. «Der Confiseur-Ring bringt dich weiter. Es findet ein Austausch mit absoluten Spitzenpersönlichkeiten statt. Man holt sich einen Rat, tauscht Rezepte aus.» Etwas kritischer sieht es sein Sohn Roni Merz. Er schätzt den Austausch und die Freundschaft ebenfalls sehr: «Wir sind eine Gruppe von Freunden.» Der Unterschied zwischen den einzelnen Betrieben sei in den letzten Jahren allerdings grösser geworden, die Strukturen sind zum Teil sehr verschieden. Der Schwerpunkt müsse auf der fachlichen Ebene bleiben.

### **Michael Weiss, Konditorei-Confiserie Weber & Weiss, Friedrichshafen**

Michael Weber ist der einzige deutsche Vertreter in der Chaîne. Er ist seit fast 20 Jahren dabei. «Wir sind eine grosse Familie, tauschen uns aus. Man ist ehrlich miteinander. Das Verhältnis ist super», schwärmt er. Das Niveau sei hoch und es herrsche ein Geben und Nehmen.

### **Marc Beeler, Confiserie Beeler, Köniz/Bern**

Marc Beeler schätzt den Wissensaustausch auf hohem Niveau. Man informiere einander über Weiter-

entwicklungen und Neuheiten, dies sei bereichernd.

### **Claude Bauhofer, ehemals Confiserie Roggwiler, St. Gallen**

In der Chaîne herrsche viel Freude und Kreativität. Das Credo sei: Perfektion suchen, den Kunden Freude bereiten und erst dann an den Gewinn denken. «Es war für mich eine Ehre, Mitglied der Chaîne des Confiseurs zu sein», erinnert sich Claude Bauhofer.

### **Markus Kunz, Confiserie Kunz, Frick**

Grundsätzlich bringe jede Erfahrungsgruppe etwas, hält Markus Kunz fest. «Man kann von den Erfahrungen der Kollegen 1 zu 1 profitieren.» Er schätzt den hohen Qualitätslevel der Chaîne Confiseur und dass Rezepte ausgetauscht werden.

### **Philipp Züger, Confiserie Züger, Murten**

Er sei aus Freude am Beruf dabei, betont Philipp Züger, «und ich bin stolz darauf». Er schätzt den persönlichen Austausch. Er komme nach einem Treffen jeweils entspannter nach Hause.

### **Martin Schnyder, Confiserie Roggwiler, St. Gallen**

Martin Schnyder mag in der Chaîne den Umgang mit ehrlichen

Menschen, «die sagen, was gut ist und was nicht gut ist». Manchmal tue es auch weh, aber das Positive kriegt so doppeltes Gewicht. Wenn man Betriebe besichtige und kontrolliere, entdecke man immer wieder Dinge, die man im eigenen Betrieb anwenden kann.

### **Alexandre Pirk, ehemals Confiseries Mojonier, Lausanne**

Er sei wahrscheinlich derjenige in der Erfahrungsgruppe gewesen, der am meisten Schokolade verkauft habe. Die Qualität der Produkte und die Persönlichkeit der Mitglieder sei ausserordentlich. «Für mich war es immer ein zusätzlicher Ansporn», erinnert sich Alexandre Pirk.

### **Eric Baumann, Eric's Confiserie Baumann, Zürich**

«Ich bin dabei, weil wir alles hochkarätige Fachleute sind mit Schwerkraft Konditorei und Confiserie», unterstreicht Eric Baumann. «Wir haben ein ähnliches Gedankengut und wollen unsere Branche weiterbringen.»

Die Confiserie Acherer aus Brunegg (Südtirol) war am Treffen nicht dabei. cv

Interessierte melden sich bei:  
Eric Baumann,  
info@confiserie-baumann.ch