

Internationale Vereinigung Relais Desserts International in «Eric's Confiserie-Baumann»

Spitzen-Confiseure trafen sich in Zürich

Eine Delegation der weltweit besten Confiseure stattete kürzlich Eric Baumann, dem einzigen Deutschschweizer Mitglied der Vereinigung Relais Desserts International, einen Besuch ab.

Mit eigenen Augen und vor Ort wollten die Künstler der süßen Verführungen sehen, wie ihr Mitglied Eric Baumann seine Neu-positionierung und den Logo-Wechsel umgesetzt hatte.

«Meine Frau ist der Häuptling!»

Seit Anfang Juni prangt das neue Logo «Eric's Confiserie-Baumann» gut sichtbar an der Hausfassade und auch im Ladeninneren ist es omnipräsent. Der alte Name Confiserie Baumann hinkte in den Augen von Confiseurmeister Eric Baumann und seiner Frau Babette dem gesteigerten Qualitätsniveau hinterher und wollte nach 20 Jahren hinterfragt werden. «Natürlich hatte ich Bedenken meiner Frau gegenüber, wenn alles nur noch Eric's heisst», meint Eric Baumann, «sie hat aber kein Problem damit. Sie ist sowieso der Häuptling.»

Der neue Auftritt war denn auch die Motivation von zehn Confiseuren der Vereinigung Relais Desserts International aus Frankreich, Deutschland und Österreich, sich vor Ort ein Bild der Neuerungen zu machen.

Neue Produktionsmethoden

Die Spitzenconfiseure liessen sich von Eric Baumann durch den Betrieb führen und die Umstellung erklären. Nicht nur neue Produk-



tionsmethoden und Produkte, auch Mitarbeiterführung und Organisation des Betriebes interessierten die Besucher, 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». 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 Eric Baumann

Nach einem Referat über Quellwassersysteme wurden schliesslich die neusten Kreationen zum Thema Haselnuss degustiert. Alle elf Confiseure hatten ihre Torten



Eric Baumann (mit blauer Mütze) erklärt seine Produktionsmethoden.

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 fünfzehn Jahren Mitgliedschaft war es Zeit für ihn, sich wieder neu bewerten zu lassen. Er hat denn auch seine Kollegen aufgefordert, ihm allfällige Kritik per Mail zu melden. Kritik wird er wohl kaum bekommen, dafür durfte er von seinen Confiseur-Kollegen viel Lob entgegen nehmen. 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 Ausnahmeer-

scheinung 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.

Relais Desserts International

Relais Desserts International ist eine Vereinigung von 92 Confiseuren aus 18 Ländern. Die erfahrenen und versierten Konditoren aus aller Welt halten sich an grundlegende Prinzipien wie Tradition, Qualität, Kreativität und die Verwendung von erlesenen Zutaten. Mehr erfahren Interessenten unter www.relais-desserts.net.



Degustation der präsentierten Schokoladespezialitäten.



Die Dessertkreationen werden bestaunt und fotografiert.