

Elsässer Pâtisserie

Die Kunst der Produktion und Präsentation

In Mulhouse (F) traf sich die internationale Elite der Confiseurs zum jährlichen Frühlingseminar. Pierre Hermé gewährte einen Einblick in seine Produktionsstätte im nahen Wittenheim, und bei Betriebsbesichtigungen wurde degustiert, verglichen, kritisiert und gelobt.

Schon der Durchschnitt der Schweizer Confiseurs sei Weltklasse, die Perlen der Branche finde man aber noch immer im Ausland, sagt Confiseur Eric Baumann, einziges Mitglied aus der Deutschschweiz der renommierten Vereinigung Relais Desserts International. Dieses Jahr ist er nicht nur nach Frankreich gereist um sich mit seinen Kollegen auszutauschen, als Mitglied der Sektion Elsass/Schweiz war er selbst im Organisationskomitee für das jährliche Frühlingseminar.

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 mit diesen Kollegen sei er total inspiriert. In den Herbstseminaren von Relais Desserts International in Yssengeaux bei Lyon wird getüftelt, ausprobiert und diskutiert. Einmalige Schaustücke werden kreiert, neue Techniken besprochen, Rezepte präsentiert. «Einer referiert und demonstriert, die anderen hören zu und degustieren», erklärt Baumann. Was alle verbindet, ist die Faszination fürs Handwerk. «Wir haben keine Geheimnisse. Jeder geht dorthin um zu geben, und jeder nimmt sich, was er



Fotos: Martina Gradmann

Auslage und Präsentation werden von den Confiseurs kritisch begutachtet.

möchte», sagt Baumann. Die Highlights seien aber die Seminare im Frühling. Da treffe man sich an verschiedensten Orten der Welt und kreierte gemeinsam wunderbare Dessertbuffets für geladene Gäste.

Einblicke bei Pierre Hermé

Dieses Jahr sind die Confiseurs in den Elsässer Produktionsstandort von Pierre Hermé, dem «Papst» der Confiseurs, geladen, um sich seine Herstellung von Pralinés und Macarons zeigen zu lassen. Die peinlich sauberen Räume sind klar nach den einzelnen Produktionsschritten aufgeteilt. So findet man in einem Raum lange auf Marmor ausgestrichene Bahnen von Gjan-duja-Ganache, die im nächsten

Raum mit einer «Harfe» geschnitten werden. Im nächsten Raum werden die quadratischen Stücke mit Couverture trampiert und danach mit Tüllen verziert. Neu ist, dass Pierre Hermé bei seiner Produktion eine Zwischenstufe eingebaut hat. Die Ware geht nicht mehr wie üblich vom Economat direkt in die Rezeptur, sondern zuerst in die Rezeptur. Dort wird das Rezept zusammengestellt, und erst danach wird produziert. Das hat den Vorteil, dass nur gerade dem Mitarbeiter in der Rezeptur die Zusammensetzung des jeweiligen Macarons oder Pralinés bekannt sind. Die Confiseurs zeigen sich beeindruckt, begutachten die diversen Produktionsmaschinen

und lassen sich die Technik erklären. «Mit Pierre Hermé können sich nur die wenigsten vergleichen», sagt Heinz-Richard Heineemann beim anschließenden Apéro. Der Deutsche mit Hauptgeschäft in Düsseldorf ist mit mehreren Filialen und rund 600 Mitarbeitenden einer der Grossen der Branche.

Zu Besuch bei Berufskollegen

Auch am zweiten Tag stehen Betriebsbesichtigungen auf dem Programm. Die Confiseurs, wohl-gemerkt wieder alle in ihren Konditorblusen, sind zum Frühstück ins Café Mozart in Mulhouse geladen. Danach werden sie von Inhaber Michel Bannwarth zur Besichtigung seiner Confiserie «Jacques» geführt. Insgesamt drei Läden besitzen Vater Gérard und Michel Bannwarth in Mulhouse, wo sie ihre Kundschaft ausgesuchte Spezialitäten anbieten. Die Pâtissiers schauen sich nicht nur die Produkte und deren Präsentation im Laden an, begutachtet werden auch die Produktionsräume, Produktionsabläufe und Lagerung. Denn die Aufnahmekriterien von Relais Desserts International sind streng. Neben Eric Baumann sind nur zwei weitere Schweizer Confiseurs aus der Romandie Mitglied der renommierten Vereinigung. Aufgenommen werden nur Betriebsins-



Torten und Kuchen in der Confiserie Jaques.



Pâtisserie à la façon de Michel Bannwarth.

haber oder höhere Kadermitglieder, die ihre Produkte aus reinen Rohstoffen wie Rahm, Butter und edlen Likören und von Grund auf frisch zubereiten. Die Erzeugnisse müssen innovativ sein und auch ethische Grundsätze berücksichtigen. Bewerber und ihre Betriebe werden auf Herz und Niere geprüft und müssen ihr Können vor einer Jury demonstrieren. Aufgenommene Confiseure werden ab und zu von ihren Kollegen besucht, um zu überprüfen, ob ihre Standards noch diesen Kriterien entsprechen. Aktuell präsidiert der Franzose Frédéric Cassel die Internationale Vereinigung Relais Desserts. Entscheidend für den Erfolg einer Confiserie ist neben der Präsentation der Produkte auch die Lage des Geschäfts. Denn auch die Pâtisseries sind auf Laufkundschaft angewiesen. Deutlich zeigt sich das im hübschen Städtchen Munster, wo Thierry Gilg den Confiseurs sein Geschäft präsentiert. Inte-



Eric Baumann, Pierre Hermé und Heinz-Richard Heinemann.

rieur und Auslage sind auf einem modernen, hohen Niveau, doch liegt das traditionelle Haus kaum an einer gut frequentierten Lage. Zwei weitere Geschäfte betreibt Gilg in Colmar und Ribeauvillé. Auch Thierry Mulhaupt, dessen eines Geschäft an guter Passantenlage in Colmar liegt, besitzt noch zwei weitere Geschäfte in Strasbourg.

Die Pâtisserie-Chefs nehmen alles unter die Lupe, bemerken dass die Elsässer Pâtisserie eben doch größer sei als die Pariser Pâtisserie, und machen den Geschäftsinha-

bern Komplimente. Natürlich könne es immer wieder vorkommen, dass man ein Mitglied für Mängel rügen müsse, weiss Eric Baumann. Doch von so renommierten Confiseuren und langjährigen Mitgliedern von Relais Desserts International wie Michel Bannwarth, Thierry Gilg, Eric

Verque, Jöel Baud, Jean-Pierre Oppé und Thierry Mulhaupt könne man eigentlich nur profitieren.

Viel Online-Information

Auf www.relais-desserts.net findet man weitere Infos und Adressen sowie einen App zu Relais Desserts International. Martina Gradmann



Ansprechende Verpackungen bei Thierry Gilg.