

STELLDICHEIN DER SPITZENCONFISEURE

In Mulhouse traf sich die internationale Elite der Pâtissiers zum jährlichen Seminar. Pierre Hermé, der «Papst» der Confiseure, gewährte einen Einblick in sein «laboratoire».



Im Automobilmuseum Schlumpf kreierten die Chefs gemeinsam und mit grossem Spektakel das süsse «Auto»-Buffet für 1.200 geladene Gäste.

Vor dem Hotel du Parc in Mulhouse besammeln sie sich, alle in weissen Konditorblusen, plaudern, scherzen und tauschen sich aus. «Sind das alles Köche?», fragt eine erstaunte Passantin. «Chefs pâtissiers aus der ganzen Welt», erklärt ihr Frédéric Cassel, der aktuell die Vereinigung Relais International präsidiert und jetzt seine Kollegen zu den bereit stehenden Bussen dirigiert. «Allez les chefs», ruft er immer wieder, bis schliesslich auch die letzten Diskussionen untereinander beendet und die Handys eingesteckt sind. Dieses Jahr hat sich die Elite der Confiseure in Mulhouse zu ihrem jährlichen Frühlingsseminar getroffen. 92 Künstler aus 18 Ländern im Dienst der süssen Köstlichkeiten, das ist Relais Desserts International. Ein gutes Beispiel dafür, was Relais Desserts verkörpert, zeigt sich in der Person des Präsidenten Frédéric Cassel: Im stilvollen Fontainebleau besitzt der Chef pâtissier zwei Confiseries und ein Restaurant, zwei Läden besitzt er in Japan, einen in Berlin und einen in Marokko. Damit ist Cassel stärker im Ausland vertreten als die meisten seiner Berufskollegen, noch präsenter vertreten ist Vizepräsident Pierre Hermé, einer der bekanntesten Pariser Confiseure, der allein in Japan zehn Läden betreibt. Neun weitere Hermé-Läden findet man in Frankreich und zwei beliebigen England mit süssen Köstlichkeiten. Schon der Durchschnitt der Schweizer Confiseure sei Weltklasse, die Perlen der Branche finde man aber noch immer im Ausland, sagt der Zürcher Confiseur Eric Baumann, einziges Relais-Desserts-Mitglied aus der Deutschschweiz.

Umso gespannter sind die RD-Mitglieder auf den jetzigen Betriebsbesuch im «Laboratoire Pierre Hermé», wo der Spitzenconfiseur seinen Berufskollegen erstmals Einblick in seine Produktionsabläufe gewährt.

Einblicke bei Pierre Hermé

Für seine verschiedenen Verkaufsläden werden in Mulhouse ausschliesslich Pralines und Macarons produziert. Die peinlich sauberen Räume sind klar nach den einzelnen Produktionsschritten aufgeteilt. So findet man in einem Raum lange auf Marmor ausgestrichene Bahnen von Gianduja oder Ganache, die im nächsten Raum mit einer doppelseitigen «Harfe» geschnitten werden. Im nächsten Raum werden die quadratischen Stücke mit Couverture trampiert und danach mit Spritzcornets verziert. Neu ist, dass Pierre Hermé bei seiner Produktion eine Zwischenstufe eingebaut hat. Die Rohstoffe gehen nicht mehr wie üblich vom Economat direkt in die Rezeptur, sondern zuerst in die Rezeptur. Dort werden die Rohstoffe abgewogen und zusammengestellt und erst danach im nächsten Raum produziert. Dies hat den Vorteil, dass nur gerade der Mitarbeiter in der Rezeptur die Zusammensetzung des jeweiligen Macarons oder Pralines kennt und Fehlerquellen minimiert werden. Die Confiseure zeigen sich beeindruckt, begutachten die verschiedenen Produktionsmaschinen und lassen sich die Technik erklären. «Mit Pierre Hermé können sich nur die wenigsten vergleichen», sagt Richard Heinemann. Der Deutsche hat sein Hauptgeschäft in Düsseldorf, hat mehrere Filialen und ist mit seinen rund 600 Mitarbeitern einer der Grossen der Branche. Vor allem im Bereich der Macarons könne kaum ein Confiseur Hermé das Wasser reichen, sagt auch Eric

Baumann, von Hermé könne jeder nur lernen. Das hat auch Baumann getan, der 2008 selbst in Paris war, um die Kunst der Herstellung der echten Pariser Macarons zu erlernen. In Paris bieten mittlerweile alle Confiseure die Macarons an. Von der Qualität der Hermé-Produkte und deren Verpackung konnten sich die Confiseure bei der anschliessenden Degustation überzeugen. «Die Verpackung spielt bei Confiserie-Produkten eine grosse Rolle», erklärt Baumann, «die Produkte müssen nicht nur frisch bleiben, die Schachtel oder Dose muss auch ansprechend fürs Auge sein.» Schöne Verpackungen sind teuer und wirken sich auf den Verkaufspreis aus. Damit ein ausgewogenes Verhältnis Produkt/Verpackung erreicht werden kann, arbeiten die meisten Confiseure eng mit der Verpackungsindustrie zusammen. Auch dieses Jahr waren wieder einige Vertreter dieser Branche an den Relais-Desserts-Anlässen vertreten.

Als Mitglied der Sektion Elsass/Schweiz ist der Deutschschweizer Eric Baumann dieses Jahr nicht nur nach Frankreich gereist, um sich mit seinen Berufskollegen auszutauschen, sondern ist selbst im Organisationskomitee für das diesjährige Seminar. In den Herbstseminaren von Relais Desserts International in Yssingeaux bei Lyon wird getüftelt, ausprobiert, sich ausgetauscht und einmalige Schaustücke kreiert. Neue Techniken werden 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.» 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. 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 diesem Jahr ist das im Automobilmuseum Schlumpf in Mulhouse, wo die Künstler der süssen Verführungen Dessertische zum Thema Automobil für 1.200 geladene Gäste kreieren.

Süsse Köstlichkeiten vor dem Bugatti Royal

Vor dem Automobil-Museum sind schon die ersten Lieferungswagen der verschiedenen Confiseure vorgefahren. Doch erstmal werden auch von den Berufsleuten die Bugattis, Ferraris, Mercedes und Porsches bestaunt. Beim Ausladen, bis jeder Confiseur seine mitgebrachten Köstlichkeiten gefunden und so schnell wie möglich an die Kühle gebracht hat, kommt erstmals leichte Hektik auf. Im Backoffice des Museums arbeiten die Confiseure dann Hand in Hand, um alles für die Vorbereitung der Tische in Angriff zu nehmen. Jetzt wird mit Ernsthaftigkeit gebastelt, aufgestellt, geklebt, gespritzt, montiert und gepinselt. Die Tische stehen unter dem Motto verschiedener Automarken wie Jaguar, Ferrari, Bugatti oder Mercedes. Mithilfe von Drähten und Leitern werden die nicht essbaren Dekorationen montiert und danach mit den mitgebrachten Köstlichkeiten verziert. Aus flüssigem Zucker geblasene Kugeln werden aufgesetzt und mit Eisspray fixiert. Konzentriert wird gearbeitet und zwischen den einzelnen Teams fallen auch ab und zu markige Sprüche.

Die Confiseure, die schon langjährige Erfahrung mit Dessertbuffets haben, lassen sich nicht aus der Ruhe bringen. Auch nicht, als der aufgesteckte Mercedesstern erstmals kippt. Auch im Hintergrund wird gearbeitet und das salzige Buffet zubereitet. Köstlichkeiten mit Shrimps, ausgewählten Käsen, Wildlachs, Pasteten und Terrinen entstehen, werden fertig gestellt oder in den eigens mitgebrachten Öfen regeneriert. «Allez les Chefs», tönt es schliesslich von Frédéric Cassel und die Confiseure fassen ihre Toques und stellen sich zum Spalier auf. «Jeder Gast wird von uns mit Akklamation begrüsst», erklärt Eric Baumann. Das sei Tradition und werde immer so gemacht. «Je hübscher die Frau, umso grösser der Applaus», lacht Baumann. 1.200 Gäste strömen kontinuierlich ins Automobilmuseum, um sich vor Ort vom Können der Confiseure zu überzeugen, und nach Ansprachen und einem stillvollen Spektakel sind die Tische mit den Köstlichkeiten in kürzester Zeit leer geräumt.



Confiseure im Banne des Automobils.

Betriebsbesichtigung bei den Berufskollegen

Gemächlicher verspricht der zweite Tag zu werden, denn jetzt stehen die Betriebsbesichtigungen auf dem Programm. Die Confiseure, wohlgeremert wieder alle in ihren weissen Westen, sind zum Frühstück ins Café Mozart in Mulhouse geladen. Danach werden sie von Inhaber Michel Bannwarth auf den Rathausplatz zum Gruppenfoto und zur Besichtigung seiner Confiserie Jacques dirigiert. Insgesamt drei Läden besitzt Michel Bannwarth in Mulhouse, wo er seinen Kunden ausgesuchte Spezialitäten anbietet. Die Pâtissiers schauen sich nicht nur die Produkte und deren Präsentation im Ladengeschäft 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 Confiseure Jean-Marie Augnet und Lucien Moutarlier 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. Ist ein Confiseur einmal aufgenommen, wird er sporadisch von seinen Kollegen besucht, um zu überprüfen, ob seine Standards noch den Kriterien von Relais Desserts entsprechen. Aktuell präsidiert Frédéric Cassel die Internationale Vereinigung Relais Desserts, Vizepräsidenten sind Pierre Hermé und Frédéric Jouvaud. Noch immer stellen die Franzosen den grössten Teil der Relais-Desserts-Mitglieder, vertreten sind aber auch Spanier, Italiener, Deutsche, Österreicher, Belgier, Japaner und Amerikaner. Entscheidend für den Erfolg einer Confiserie ist neben der Präsentation der Produkte auch die Lage des Geschäfts. Denn auch die Pâtissiers sind auf Laufkundschaft angewiesen. Deutlich zeigt sich das im hübschen Städtchen Munster, wo Thierry Gilg den Confiseuren sein Geschäft präsentiert. Interieur und Auslage sind auf einem modernen, hohen Niveau, doch liegt das traditionelle Haus kaum an einer gut frequentierten Lage.

Darum hat er zwei weitere Geschäfte 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 Geschäftsinhabern Komplimente. Natürlich schätze jeder Confiseur auch konstruktive Kritik, denn nur so können die Relais-Desserts-Mitglieder an der Weltspitze bleiben und sich weiterentwickeln, sagt Eric Baumann. Doch von so renommierten Confiseuren und langjährigen Mitgliedern von Relais Desserts International wie Michel Bannwarth, Thierry Gilg, Eric Verque, Joël Baud, Jean-Pierre Oppé und Thierry Mulhaupt könne man eigentlich nur profitieren.

Martina Gradmann

www.relais-desserts.net