



## WENN ES DER SCHOKOLADE HEISS UND KALT WIRD

Im Rahmen der 31. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) fand in Bern die Austragung der fünften Swiss Chocolate Masters statt. Wer aus diesem Final als Sieger hervorgeht, darf die Schweiz im Oktober 2013 an den World Chocolate Masters in Paris vertreten.



BILDER CARMA / BARRY CALLEBAUT SCHWEIZ AG

Die Podestplätze gingen an Vanessa Schnyder (Bronze), David Pasquiat (Gold) und Jean-Baptiste Jolliet (Silber) (v. l.). Der Erstplatzierte David Pasquiat rückte nicht nur seine Pralinen (siehe Bild oben) in bestes Licht.

Der Heissluftföhn und der Eisspray sind des Pâtissiers ständige Begleiter. Was sich mit diesen und anderen Werkzeugen aus der Couverture zaubern lässt, zeigten die sechs Finalisten Vanessa Schnyder, David Pasquiat, Lukas Koller, Jean-Baptiste Jolliet, Pascal Inauen und Sébastien Eckler an der Swiss Chocolate Masters 2013. Die Pâtissière und die fünf Pâtissiers hatten ihre Kreationen auf das vorgegebene Thema «The Architecture of Taste» abzustimmen. Der Interpretation war keine Grenzen gesetzt, von der Auswahl der Rezepte bis zur Realisation.

Während zwei Tagen kämpften die Finalisten um den Titel, der den Weg zu den World Chocolate Masters in Paris ebnet. Ruhig Blut, ein gutes Zeitmanagement und eine formidable Tagesform waren gefragt. Am ersten Wettkampftag galt es 48 gegossene Pralinen und das Schaustück anzufertigen. Die Einzelteile des Schaustücks durften vorbereitet mitgebracht werden, mussten aber vor Ort zusammengesetzt werden. Die Finalistin und die Finalisten gingen ganz unterschiedlich an das Thema heran. Der Eiffelturm diente bei zwei Schaustücken als Ideengeber. Vanessa Schnyder, die sich auch für die World Skills 2013 qualifiziert hat, bildete den Turm nach, Sébastien Eckler modellierte die Büste von Gustave Eiffel. Das Schaustück, das grosse Sorgenkind der Wettbewerbe, sorgte auch dieses Mal für Herzflattern. Die Kreation von Lukas Koller brach nach einem letzten Ausrichten in sich zusammen. «Das war ein sehr harter Moment, als ich das Schaustück da liegen sah», sagt der 29-jährige Zuger. Doch Gott sei Dank hatte die Jury ihre Bewertung bereits abgegeben.

Am zweiten Tag waren vier verschiedene Kreationen zu erstellen: eine Schokoladentorte in dreifacher Ausführung, 48 von Hand überzogene Pralinen, ein Dekorationsstück mit Elementen nach Vorgabe sowie den Desserteller in ebenfalls dreifacher Ausführung. Dieser war eine besondere Knacknuss, galt es doch Zutaten aus einer «Mystery Box» einzubauen. Diese

Zutaten erhielten die Kandidaten erst morgens um neun Uhr des zweiten Tages: Fruchtpüree mit Bergamottengeschmack, ein Sanddornlikör, Schokoladencouverture, Rahmquark und Muskatnuss. Davon hatten die Finalisten drei Komponenten in ihren Desserteller einzubauen. «Die Mystery-Box ist neu dieses Jahr. Zu Beginn gab es von den Teilnehmern viele Fragen, doch Pâtissiers lieben Herausforderungen», sagt Natasa Schwarzer, Leiterin der Chocolate Academy von Carma und lacht. Und es sei auch wichtig, die Teilnehmer herauszufordern, denn an den World Chocolate Masters sei das Niveau sehr hoch. Wie auch am ersten Tag konnten sich die Chocolatiers ihre Arbeiten selbstständig einteilen. Es herrschte ein emsiges, hochkonzentriertes Arbeiten. Mal wurden Pralinen mit Schokolade überzogen, mal die Torten. Auch hier galt es immer das Thema «The Architecture of Taste» vor Augen zu haben. David Pasquiat verarbeitete in seiner Torte japanischen Tee, als Hommage an Japan. Das Land der aufgehenden Sonne beeindruckt ihn sowohl von der Architektur als auch von der Kultur. Lukas Koller hingegen konzentrierte sich bei seiner Torte in erster Linie auf das Element «Taste». Er überzog seine Torte mit einer Masse aus weisser Schokolade und Fruchtmarmelade bestehend aus Kalamansi und Banane. Pascal Inauen, der bereits 2011 als Finalist teilnahm und in der neuen Kochnationalmannschaft die Funktion des Pâtissiers innehat, liess in seine Schokoladentorte Fleur de sel und Sushi-Ingwer-Mousse einfließen.

### Zwölf Augen und zwölf Gaumen

Gegen Ende des ersten Tages und bereits ab 11 Uhr des zweiten Tages stand die professionelle Bewertung an. Wie es Sven Epiney auf den Punkt brachte, ging es nun darum zu entscheiden «wer gut und wer noch ein bisschen besser ist». Zwölf gestrengen Augenpaaren und anspruchsvollen Gaumen hatten die Kreationen standzuhalten. Nicht nur das Endresultat in Bezug auf Geschmack und Perfektion wurde

bewertet, sondern auch die Arbeitsplatzhygiene. In der Jury sassn Fachlehrer, Prüfungsexperten und Confiseure aus der ganzen Schweiz. Wie beispielsweise Peter Speck von der Confiserie Speck in Zug: «Das Niveau ist sehr hoch. Doch es gibt Unterschiede und es ist unsere Aufgabe, diese herauszufiltern». Der Jurypräsident Stefan Romang gab selber keine Bewertungen ab, wachte aber über alles und stand Moderator Sven Epiney Rede und Antwort zu den Arbeiten der Finalisten. Die Jury studierte das Optische, zerlegte die Schokoladekreationen um Aufbau und Struktur zu betrachten und bewertete zum Schluss die geschmacklichen Aspekte.

### Fix und fertig, aber überglücklich

David Pasquiat, der in Crans-Montana und Sion je eine Chocolaterie führt, war sichtlich gerührt, als ihm Sven Epiney zum Sieg gratulierte. Der 42-jährige gebürtige Franzose, der seit gut zwanzig Jahren im Wallis lebt und arbeitet, ist der neue Swiss Chocolate Master 2013 und wird im Herbst in Paris um den Weltmeistertitel kämpfen. David Pasquiat sahnte richtiggehend ab, angefangen mit dem Publikumspreis für das beste Schaustück, mit dem Jurypreis für die beste Süßspeise, das beste Schaustück und das beste Dekorationsstück. Da brauchte es seitens des Publikums nicht mehr allzu grosse Rechenkünste, um Sieg und Sieg zusammenzuzählen. Trotzdem stieg die Spannung nochmals erheblich, als es um die Verkündung der Podestplätze ging. Die 21-jährige Vanessa Schnyder, bereits mit dem Jurypreis für die besten Pralinen ausgezeichnet, errang den dritten Platz. Der 24-jährige Jean-Baptiste Jolliet, seine Schokoladentorte wurde von der Jury zur Besten gewählt, holte sich den zweiten Platz. Und David Pasquiat wurde unter grossem Applaus zum Sieger gekürt.

Bernadette Bissig

www.worldchocolatemasters.com

Fotogalerie:  
www.hotellerie-et-gastronomie.ch/multimedia

### DAS SIEGERINTERVIEW

**H<sup>o</sup>GZ:** Wie fühlen Sie sich als frischgebakener Swiss Chocolate Master?

**David Pasquiat:** Es ist wunderbar. Ich kann es immer noch kaum glauben. Seit Juli letzten Jahres habe ich drei Tage pro Woche für den Swiss Chocolate Master trainiert. Ab Mitte Dezember zog ich mich aus dem Tagesgeschäft zurück und habe mich nur noch auf das Finale vorbereitet. Nun kann ich sagen: Es hat sich gelohnt.

**H<sup>o</sup>GZ:** Wie haben Sie die zwei Wettbewerbstage erlebt?

**Pasquiat:** Es war sehr intensiv. Zu Hause habe ich in einer vertrauten Umgebung trainiert. In Bern hingegen fand ich eine ungewohnte Situation vor: die hohen Temperaturen, das Publikum, der Druck. Zudem fiel in meiner Box für kurze Zeit der Strom aus. Doch bereits am Sonntagabend, als der erste Tag reibungslos über die Bühne gegangen war, verspürte ich eine grosse Erleichterung.

**H<sup>o</sup>GZ:** Sie sassn 2011 ja selbst in der Jury des Swiss Chocolate Masters. Wie war es nun als Finalist anzutreten?

**Pasquiat:** Ganz anders, wie man sich vorstellen kann (lacht). Die Aufgabe der Jury ist sehr anspruchsvoll und schwierig. Aber auf jeden Fall weniger stressig, als wenn man als Finalist antritt.

**H<sup>o</sup>GZ:** Wie geht es nun weiter?

**Pasquiat:** Ungefähr einen Monat widme ich mich jetzt meinen beiden Betrieben. Parallel dazu suche ich ein Lokal, wo ich mich auf den World Chocolate Masters vorbereiten kann. In dieser Zeit mache ich mir Gedanken zum Final. Mitte April werde ich mit der Vorbereitung beginnen, vorerst nur drei Tage. Ab Juli 2013 stelle ich noch einen zusätzlichen Mitarbeiter ein. Denn ab diesem Zeitpunkt trainiere ich nur noch für den Wettbewerb.