

hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 23, 16. November 2017

Pâtisserie im Aufwind

Sie geniessen freie Hand, erhalten Aufmerksamkeit und öffentliche Anerkennung: Pâtissiers sind die neuen Stars der gehobenen Gastronomie. Davon profitiert auch die Hotellerie.

FRANZISKA EGLI

Mit ihm nahm die Sache so richtig Fahrt auf: Julien Duvernay rückte mit seinem Buch «Desserts» die Pâtissierskunst ins öffentliche Bewusstsein. Und verdienterweise ist es nun auch er, der kürzlich den entsprechenden Titel nach Hause nehmen durfte: Duvernay ist der erste von Gault Millau Schweiz je ausgezeichnete Pâtissier des Jahres». Und so stehen der Dessertkünstler und seine Chefin, die mit 18 GM-Punkten dotierte Tanja Grandits, die ihm diese Bühne noch so gerne überlässt, quasi symbolisch für eine Entwicklung, die derzeit die Branche heimsucht: Pâtissiers treten aus dem Schatten der Köche. Vermehrt begeistern sie die Gäste mit ausgefallenen Kreationen und einer eigenständigen Sprache und setzen einem Menü die Krone auf. Oder anders gesagt: Sie sind nicht mehr einfach die, die «zum Schluss noch ein Stück Schokoladekuchen bringen», wie es Mike Kainz salopp formuliert, Chef de Partie Pâtisserie der Brasserie im Grand Hotel Les Trois Rois. Er sagt: «Heute ist es wichtig, dass der Pâtissier an Kochkunst fortführt, was in der Küche begonnen wird. Das setzt einen Austausch voraus, der uns ganz neue Möglichkeiten bietet».

Für Andy Vorbusch vom «Dolder Grand» kommt der Aufwind nicht von ungefähr: «Zum einen haben wir die Beachtung, die uns derzeit zuteilwird, der Küche zu verdanken, die in den letzten Jahren selber einen Riesensprung gemacht hat mit neuen Ideen, Zu-



Mit «Schokolade, Gerste, Quitte» (L) und «Pausenbrot» (M.) zum «Pâtissier des Jahres»: Kreationen von Mike Kainz.

PDI/Melanie Bauer

Desserts in aller Munde

berbeitungsarten und Produkten – mit Auswirkungen bis in die Pâtisserie. Zum anderen hat auch die Branche bemerkt, dass die Pâtisserie ein ganz eigener Teilbereich einer Küche ist.» Unterstützt wird der Prozess aber auch für Vorbusch mit etwas, das er etwa durch Spitzenkoch Joachim Wissler im Restaurant Vendôme bei Köln erfahren hat: «Austausch. Also einem Chef und Küchenchef auf Augenhöhe, der einem Raum gibt, sich zu entwickeln».

Heute ist Vorbusch Chefpâtissier im Zürcher Luxushotel, wo er die Pastry-Abteilung des Hauses mit seinen hochstehenden und zuweilen eigenwilligen Kreationen auf ein aussergewöhnliches Niveau gehoben hat – was auch erklärtes Ziel war, wie Director Food & Beverage Markus Granelli betont. «Wir wollten einen 3-Sterne-Pâtissier, einen, der die Quali-



Moderne, eigenwillige Pâtissierskunst als Aushängeschild: Kreation von Andy Vorbusch (L) und «Shiso Sesam Dessert» von Julien Duvernay.

Dolder Hotel AG, Michael Wissing, AT Verlag/www.at-verlag.ch



tät unserer Pâtisserie vom Birchmiesli auf dem Frühstücksbuffet über Bankett-Desserts bis zu den Petits Pours noch steigert. Süssspeisen sind kein kleiner, sondern ein ganz wesentlicher Bestandteil eines Hauses». Dass Vorbusch bereits eine eigene Marke ist und dem Betrieb einen gewinnbringenden Mehrwert bietet, zeigt sich für Granelli nicht nur darin, dass die Lobby des Luxushotels mittlerweile allein sei-

ner Macarons wegen aufgesucht wird. Mit dem deutschen Ausnahme-Pâtissier René Frank (siehe Interview Seite 23) lud Vorbusch kürzlich zur «After Dinner Experience», die so erfolgreich war, dass daraus nun eine regelmässig stattfindende Veranstaltungsreihe wird.

Sogar dort, wo der klassischen Pâtisserie von jeher ein hoher Stellenwert zuteil wird, in der Grandhotellerie, nimmt man die

derzeitige Entwicklung freudig wahr – und räumt ihr noch mehr Platz ein. «Wir haben letzten Winter in unserer Lobby «Les plaisirs sucrés» lanciert – mit grossem Erfolg: Statt nur einen Kaffee zu trinken, geniessen die Gäste einen Dessertklassiker und bleiben länger sitzen», freut sich Richard Leuenberger, General Manager im «Badrutt's Palace» in St. Moritz, welches mit Stefan Gerber bereits seit 16 Jahren auf einen Pâtissier

setzt, der weit über das Oberengadin hinaus für seine eigene Handschrift, für Events wie «Chocolate Cult» oder Kitchen Partys in der Pâtisserie bekannt ist. Gerber selber erachtet den Aufschwung seiner Zunft als enorm wichtig, nicht zuletzt verleiht es einem Haus «zusätzliche Strahlkraft in einem Nischenbereich, der alles andere als unwichtig ist».

«Ein Pâtissier mit eigener Handschrift gibt einem Haus zusätzliche Strahlkraft».

Richard Leuenberger
Badrutt's Palace, St. Moritz

Das hat auch das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel erfahren, dessen Pâtissier Mike Kainz eben den internationalen Dessert-Wettbewerb «Pâtissier des Jahres» für sich entschieden hat. «Er nutzte die Plattform, die wir ihm boten, und wir konnten auch von seinem Sieg profitieren», zeigt sich GM Reto Kocher dankbar über die Win-win-Situation. «Es geht gerne vergessen, wie hart auch Pâtissiers arbeiten, zumal sie naturgegeben immer die Letzten sind, die den Arbeitsplatz verlassen. Umso schöner ist es, dass sie derzeit die längst fällige Anerkennung erhalten», betont Kocher – der den ausgezeichneten Mike Kainz per Ende Jahr aber ziehen lassen muss: Sein früherer Chef, Spitzenpâtissier Marco d'Andrea, holt Kainz zurück nach Hamburg ins eben eröffnete Luxushotel The Fontenay, wo der Schweizer Cornelius Speindler als Küchenchef waltet. «Hier», ist Kainz überzeugt, «wird die Pâtisserie nochmals auf die Spitze getrieben».

Mehr zum Thema Seite 22 und 23



Julien Duvernay, Desserts, AT Verlag, 200 Seiten, ISBN 978-3-03800-905-4, CHF 51.–

Das Buch ist erhältlich auf hotelleresuisse.ch/buchshop

Konzepte und Lösungen
für Badelandschaften

ANZEIGE

Eichholzstrasse 10
8623 Wetzikon
044 931 30 85
info@schwimmbad.ch

www.schwimmbad.ch

Patisserie im Aufwind

Caviezels crazy Dubai-Desserts

Der Grenchner Molekularkoch Rolf Caviezel hat im Auftrag von Al Sultan Sweets Desserts kreiert. Für das Unternehmen in Dubai konnte es nicht gross und verrückt genug sein.

FRANZISKA EGLI

Als sein Telefon Mitte August klingelte und sich die von einem arabischen Geschäftsmann geführte Firma Swiss Business House mit Sitz in Zürich mit einem ungewohnten Anliegen

meldete, dachte er zuerst an einen Scherz – und legte im Affekt auf. In der Zwischenzeit war Rolf Caviezel, Molekularkoch und Inhaber des Restaurants Station 1 in Grenchen, längst im Auftrag besagter Firma in Dubai tätig und hat einen

Job erledigt, von dem er verzückt sagt, er sei punkto Erfahrung und Ausführung regelrecht «crazy» gewesen. Und das kam so: Der Unternehmer Samer Alkasir, Inhaber der Luxus-Kaffeehaus-Kette Al Sultan Sweets, war für seine Filiale, die Ende Jahr in Jumeirah, Dubai eröffnet, auf der Suche nach verrückten Kreationen, und beauftragte das Swiss Business House damit. Dieses stiess bei der Recherche auf den Grenchner Koch, «wohl weil wir mit unserer Molekularküche eine aussergewöhnliche Nische abdecken», vermutet er, der sich den aufre-

genden Auftrag nach erster Skepsis natürlich nicht entgehen liess.

Von rauchenden Freakshakes und überdimensionierten Tellern

Es galt, sechs süsse und drei salzige Snacks zu kreieren, «die möglichst crazy und fancy, gleichzeitig aber auch von hochwertiger Qualität zu sein hatten», erzählt Caviezel, «zudem durften sie weder Alkohol noch Gelatine enthalten, was ebenfalls eine Herausforderung war.» Er schuf Freakshakes, die via USA längst auch Europa und vor allem die Sozialen Medien erobert haben: Das sind üppig ge-



Rauchende Kreation ähnlich denen, wie sie für Al Sultan Sweets kreiert wurden: Schokoladepaghetti auf süssem Pesto.

füllte Milchshakes mit verrückten Toppings. Und da in Dubai alles noch ein bisschen verrückter und opulenter sein darf, thront auf einer von Caviezels Versionen eine mit Blattgold verzierte Schokoladekugel, die effektiv einbricht und Trockeneis mit Pfefferminzaroma verströmt, wenn sie mit warmer Beeren-Sauce übergossen wird. Eine weitere Kreation ist ein Salznüssli-Glacé-Lollypop mit Erdbeer- und Mangosalat und einer Erdbeer-Kugel aus flüssigem Stickstoff. «Serviert wird alles auf einer grossen Kuchenplatte», erzählt der Molekularkoch und ergänzt, «denn auch die Dimensionen, wie ein Dessert angerichtet wird, unterscheiden sich von unseren: Alles ist möglichst gross, und wir mussten bezüglich Portionen stark umdenken.» Bewusst verzichtet hat er auf die dort üblichen Dessertzutaten wie Feigen oder Pistazien. Und der Wunsch nach viel Süsse und Schokolade versuchte er mit Caramel und Früchten abzuschwächen, um eine ihm wichtige Ausgewogenheit zu erzielen.

Ohne die Auftraggeber persönlich getroffen zu haben, schuf er Kreation nach Kreation, sendete seine Ideen ans Swiss Business House, das sie von Samer Alkasir absegnen oder ergänzen liess. Schliesslich lud der Unternehmer Caviezel zwecks Schulung des Personals nach Dubai ein: Während zwei Tagen wehte der Schweizer Koch die Mitarbeitenden in seine Künste ein. Und Samer Alkasir? Ihn lernte Caviezel als interessierten Geschäftsmann kennen. Und Samer Alkasir ist voll des Lobes ob des Schweizer Arbeitsweise und seinem Erfindertum und schwärmt von der «Fülle von wunderschönen und ungewohnten Effekten», die ab Dezember in Dubai zu bewundern sein werden.



Molekularkoch Rolf Caviezel Bilder zvg

Buch

Rolf Mümers jüngstes Werk mit Klassikern aus Grossmutter's Backstube



Schlicht «Einfach Mümer» heisst das vierte Werk des Patisserie-Weltmeisters Rolf Mümer. Und so sind für einmal auch die Kreationen, von denen viele an Grossmutter's Backkunst gemahnen: Apfelrösti, Belle Helene, Eclairs, Griessköppli. Wie gewohnt haben auch für dieses Werk Freunde und Verwandte Rezepte beigesteuert. Neu ist die Gestaltung: In der Mitte aufgeklappt, ergeben sich zwei Bücher. Das eine zeigt die Kreationen, das andere enthält alle Anleitungen – wie üblich mit Mümers Eleganz und Präzision. fee

Rolf Mümer, *Einfach Mümer*, Foto Plus Schweiz, 240 Seiten, ISBN 978-3-9524196-9-4, CHF 68.–

Das Buch ist erhältlich auf
hotelleriesuisse.ch/buchshop

ANZEIGE

STEIERMARK.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Steiermark – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Steirischer Wein ist daheim auf den

steilen Hängen kleiner Weingüter, die wissen, dass ihr langsamster Mitarbeiter der beste ist: Österreichs reine Natur. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
 Große Kunst. Ohne Allüren.

WINE-MODERATION
 Art de Vivre

Der Nachtisch ist auch Hauptgang

In seinem Berliner Lokal Coda Dessert Bar serviert der Spitzenpatissier René Frank nur Desserts – wenn auch alles andere als alltägliche.

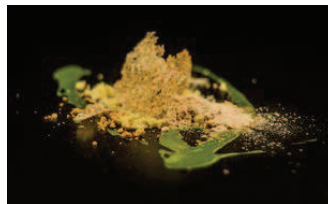
FRANZISKA EGLI

René Frank, ein Menü bestehend aus Desserts, wie kamen Sie auf diese Idee? Ich hegte schon lange den Traum vom eigenen Betrieb, einem aber, der über eine Confiterie hinaus geht. Dann lernte ich den New Yorker Spitzenkonditor Will Goldfarb kennen, Begründer der Dessertbar «Room 4 Dessert» und wusste: Das ist es! Ein Restaurant, das Desserts serviert, aber eben nicht im herkömmlichen Sinn: Wir verstehen sie nicht zwingend als eine süße Speise, sondern als etwas, dessen Zubereitung und Textur der Patisserie entstammt, das cremig, knusprig, kalt, warm, gegoren, gebacken ist, aber nicht automatisch süß sein muss. Desserts sind mehr als auf Zucker reduzierte Speisen, die man einfach reinlöffelt.



Mehr als auf Zucker reduzierte Speisen: René Frank serviert Desserts wie Randen mit Nuss und Granatapfel (o.) und ausgefallene Käsecreationen (u.).

Bilder Johann Goossen, Coda/Julia Schmidt & Nikolas Hagele



Und wie sieht das konkret aus? Um 19 Uhr gibt es unser 6-Gang-Menü mit sechs jeweils auf die Gerichte abgestimmten Drinks, ab 22 Uhr setzen wir auf Barbetrieb, und da können die Gerichte einzeln, quasi à-la-carte geordert werden. Derzeit servieren wir beispielsweise eine eingelegte gelbe Tomate

mit Kichererbsen und Zitrone, zu der wir einen Bourbon mit Ananas und geröstetem Koriander reichen. Oder Aubergine, Pekannuss mit Apfelmarmelade mit Oloroso-Sherry und Oolong-Tee.

Das ist anspruchsvoll. Gefällt das allen Dessertfans?

Natürlich nicht. Aber von Neugierigen über Feinschmecker bis Dessertliebhaber kommen alle. Fakt ist, die hiesige Patisserie ist eher konservativ. In Iran gibt es ein Dessert mit Rindermark, in Thailand Süßes mit Avocado, in Korea mit Tomate, und Ihr Nationaldessert ist auch ein Riebluchen. So

gesehen haben wir nichts neu erfunden. Wir haben uns einzig weltweit umgeschaut, wie Patisserie auch verstanden werden kann und interpretieren sie neu. Und: Wir wollen weg von der industriellen Süße.

Das müssen Sie wohl auch, bei sechs Gängen.

Unbedingt. Der Gast soll sich nach dem Menü wohlfühlen, aber auch das Fleisch nicht vermissen. Umso wichtiger ist es, alle Geschmackskomponenten, süß, sauer, insbesondere umami, geschickt und ausgewogen einzubauen.

Wie gelingt Ihnen das?

Wir arbeiten viel mit Fermentiertem. Aber auch Käse, Tomaten, Oliven oder gar Anchovis – verwendet wie die berühmte Prise Salz – sorgen für Würze und den nötigen Ausgleich. Meist haben wir zwei Käsegerichte auf der Karte, was ganz im Sinne der französischen Dessertkultur ist.

Vieles ist auch vegan. Absicht?

Das ergibt sich fast zwangsläufig: Wir können nicht sechs auf Rahm und Butter basierte Gänge servieren. Da wären die Gäste innert Kürze platt.

Das Konzept bedingt aber Aufklärungsarbeit, oder?

Definitiv. Wir gehen jeweils von Tisch zu Tisch und erklären unsere Philosophie. Ich bin jedoch überzeugt, dass die Zeit reif ist. Nicht nur in Berlin hat sich eine Kultur entwickelt, die sich viele Gedanken macht über die heutige Esskultur, unsere Ressourcen, eine nachhaltige Produktion und die ganze Ernährungsindustrie hinterfragt. Noch bezieht sich vieles davon auf die Kochkunst, und von diesem Prozess ist die Patisserie oftmals noch ausgeschlossen. Aber das kommt noch, da bin ich überzeugt, und unser Konzept ist bereits eine Antwort darauf.

Zur Person In den besten Häusern von Tokio bis Berlin

René Frank, Koch aus dem Allgäu, war als Patisserie von San Sebastian bis Tokio tätig und ist «Gault Millau Patisserie des Jahres 2013». Zuletzt war er in «La Vie» in Osnabrück (3 Michelin-Sterne). Mit Geschäftspartner Oliver Bischoff führt er die Coda Dessert Bar in Berlin, vom Branchenmagazin Rolling Pin als «bestes Gastrokonzept 2016» geehrt. fee

coda-berlin.com

ANZEIGE



SIX Payment Services

Wenn man Perfektion für selbstverständlich hält.

Kompetenz und Leidenschaft sind Grundpfeiler eines erfolgreichen Geschäftsalltags. Darum brauchen Sie einen effizienten und verlässlichen Bezahlservice, der Ihnen jeden Tag zur Seite steht. Sodass Sie sich voll und ganz auf Ihr Business konzentrieren können. **Weil Qualität zählt.**
six-payment-services.com

