

# Süss-bittere Dessertträume

**GRAND CRU** Die süsse Nascherei zum Abschluss eines Essens bleibt oft als dessen Krönung in Erinnerung. Ganz im Trend liegen dunkle Schokoladengenüsse aus sortenreinem oder wild wachsendem Kakao.

SONJA LÜTHI

Das Wort zerfliesst auf der Zunge – die Herkunft jedoch ist weniger sinnlich. «Dessert» stammt kurz und prägnant von «desservir»: Auf das «Tisch abräumen» folgt der Nachschick. So frugal die Bedeutung, so verschwenderisch servieren Pâtisseries, Confiseurs und Sorbetiers ihre Dessertfantasien. Inbegriff dieser Köstlichkeiten ist seit ihrer Entdeckung bei den mittel- und südamerikanischen Indianern die Schokolade. Die Schweizer Chocolatiers spezialisierten sich ab dem 19. Jahrhundert insbesondere

**Vor zehn Jahren hat sich in der Schweiz der Trend nach dunkler Schokolade durchgesetzt.**

auf die Herstellung von Milchschokolade. Seit rund zehn Jahren kommt der Trend nach dunkler, herkunftreiner oder wilder Schokolade dazu.

## Felchlin setzt auf Edelkakaos

Diese Edelschokolade bildet den königlichen Abschluss eines Festmahls. In der Schweiz war es der mittelständische Couverturen- und Halbfabrikate-Hersteller Felchlin, ein Schweizer Lieferant für Confiseries und Küchenchefs in drei Dutzend Ländern, der die Grand-Cru-Welle einleitete. Felchlin erkannte das Geschmacks- und Marktpotenzial und war im Besitz alter, mechanischer Conchiermaschinen, die für die Verarbeitung der Kakaobohnen und das Ausarbeiten des sortenreinen Schokoladen-Charakters unabhängig sind.

Unter der langsam entstehenden, natürlichen Reibungswärme entwickeln sich mannigfaltige Aromen, die je nach Sorte, Herkunft und Conchierdauer variieren. Mit edlen Raritäten will sich Felchlin

als Nischenproduzent von der zunehmend uniformen Massenproduktion abheben.

Hanspeter Reichmuth, Senior-Patron und Delikatessenhändler von Reichmuth von Reding (RvR), stand bei Felchlin als Pate der Schokolade Grand Cru mit an der Maschine. Die Schokoladen wollen ausgetestet sein, die Balance zwischen Bitter- und Sauerstoffen der Kakaofrucht will gefunden werden, die eigenständigen Aro-

men des Wildkakaos soll die Verarbeitung beibehalten und veredeln. 1996 kamen bei RvR die ersten «Chocolats de cru» an die Kundenschaft und der Umsatz stieg in den Folgejahren sprunghaft. Ein Kunde meinte, er hätte nicht gewusst, wie gut Schokolade eigentlich schmecken könne.

Beim Hersteller Felchlin hingegen schätzten die Chocolatiers und Confiseurs in den ersten zwei Jahren die Criollo-Couverturen

nicht besonders. Das hat sich heute massiv geändert. Das Aroma, das weit weniger Zuckersüsse bereithält als die hierzulande traditionell geschätzte Milchschokolade, musste sich erst durchsetzen.

**Ungeahnte Aromapalette**  
Diese Erfahrung machten auch Confiseurs wie die Confiserie Sprüngli, Chocolatier seit 1845, am Zürcher Paradeplatz seit 1859. Sie lancierte die tagesfrischen Truffles

## du Jour 1957 – noch immer eine vielgeschätzte Spezialität.

In der Weihnachtszeit werden sie durch die Champagner-Truffles du Jour ergänzt. Die herkunftreinen, dunklen Grand Cru Truffles nahm das Traditionsgeschäft 2003 in sein Sortiment auf; zwei Jahre später wurde dieses um die Cru Sauvage erweitert, deren gepuderter Mantel aus 72%igem wildwachsendem Kakao aus Bolivien besteht. Im Herzen sind die Truffles mit fri-

assortiert mit Orangenstücken, Florentiner Füllung oder wie in der neuesten «Collection de Truffles Grand Cru» mit Single Malt Whisky, Mocca oder dunklem Rum, öffnet sich dem Connoisseur eine weit gefächerte Palette, durch die das Können des traditionellen Schokoladen-Handwerks schimmert.

schem Rahm verfeinert und zerschmelzen hinreissend im Gaumen.

Das Kundeninteresse an den herkunftreinen, hochprozentigen Schokoladen kommt Sprüngli mehr als gelegen. Gemäss Beobachtungen wird mit dem Angebot ein zusätzliches Publikum gewonnen: Zu unterschiedlich sind die Geschmacksausrichtungen, denn das Zartschmelzende einer hellen Truffe wird sich nie im aromatisch herberen Feuerwerk einer Schokolade mit zwei Dritteln sortenreinem Kakaoanteil wiederfinden. Ob natur aus Madagaskar, Venezuela oder Bolivien,

**Neue Kreationen:  
Truffles Grand Cru mit  
Single Malt Whisky,  
Mocca und Rum.**

Die eigenständige Würze dieser exquisiten Schokoladen inspiriert zu neuen Dessertkreationen: Köstlich ist die Süsse der Milchschokolade als Abschluss einer festlichen Menüfolge, aber die Zuckrigkeit beherrscht das Geschmackserlebnis. Bei den Grands Crus hingegen beflügeln die herberen Kakao-Nuancen die Süsse, auch bei Eiscrèmes oder Sorbets. Der Aromareichtum der Schokolade Grand Cru, kombiniert mit der säuerlichen Fruchtigkeit von Orangen, Himbeeren oder Sauerkirschen, verleiht dem Nachschick eine raffinierte Note und charaktervolle Präsenz.

## Ideal mit Orangen und Himbeeren

assortiert mit Orangenstücken, Florentiner Füllung oder wie in der neuesten «Collection de Truffles Grand Cru» mit Single Malt Whisky, Mocca oder dunklem Rum, öffnet sich dem Connoisseur eine weit gefächerte Palette, durch die das Können des traditionellen Schokoladen-Handwerks schimmert.

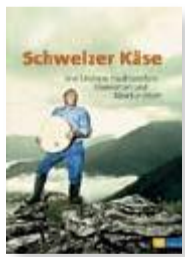


Chocolat Grand Cru: Wilde und herkunftreine Schokolade sind en vogue.

## MARKTFRISCHE

### Aromatische Augenweide

So selbstverständlich hierzulande Käse genossen wird, so unpräzise spricht das unter dem Patronat von Slow Food herausgekommene Buch an: «Schweizer Käse». Zwischen den Buchdeckeln liegt eine unterhaltsame Informationsvielfalt zu Schweizer Käsen, ihren Ursprüngen, Anekdoten, Traditionen und Neukreationen verborgen, die der Autor Dominik Flammer ausgegraben und zusammengetragen hat. Mit 22 unerwarteten und selbstbewussten Fotoprotokollen von Käsern, ihrem Käse und Handwerk illustriert der Fotograf Fabian Scheffold das grossformatige Buch. Eine würzige Lektüre und ein Augenschmaus, von Vorteil nur in Reichweite eines gereiften und affinierten Käses zu geniessen.



Flammer/Scheffold: Schweizer Käse. 344 Seiten, 250 Fotografien. AT-Verlag, 2009. Fr. 98.

### Dampf für Feinschmecker

Der neue Trend hat seinen Ursprung in der asiatischen Küche: Marktfrische Produkte werden mit Dampf gegart. Diese leichte Küche zählt zu den besten und gesündesten. Der Westen ist dabei, diese Tradition zu entdecken und in seine Küche zu integrieren. V-Zug hat dazu einen Steamer entwickelt, der die Vorzüge des Dampfgarens vereint. Der Combi-Steam SL ist ein Gerät für den privaten Haushalt; im Steamer sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Ein Knopfdruck genügt und das Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Neu erzählen Spitzenköche Geschichten, geben Tipps und Rezepte. Schauplätze sind stimmungsvolle Orte, und der Stargast ist der Combi-Steam SL.

www.vzug.ch/lifestyle



### Der teuerste Lachs der Welt

Man hat das Gefühl, exklusiven Lachs bereits zu kennen – ob frisch als Sashimi oder als wilden Frischfang aus Island oder Schottland. Doch der Toggenburger Edelräucherer Balik gelingt es, Lachs-Connoisseurs zu überraschen mit dem laut eigenen Angaben «teuersten Lachs der Welt». Das Geheimnis liegt im nachgebauten Räucherofen des letzten Räuchermeisters des Zaren Nikolaj II. von 1918 und am Verfahren: Die edlen Fische werden vier Tage lang kalt geräuchert und nur von Hand verarbeitet. Und das Ergebnis überzeugt: Die Rückenfilets entfalten Aromen und eine Frische, die man so von geräuchertem Lachs nicht kennt. Die limitierte Sonderausgabe «Balik Nr. 1» kostet 770 Fr. pro Kilo und wird nur in der Schweiz innerhalb von 24 Stunden gekühlt nach Hause geliefert.

www.balich.ch

### Gourmet-Festival in St. Moritz

Vom 1. bis 5. Februar 2010 trifft sich die internationale Gourmetszene aus Europa in St. Moritz und im Oberengadin. Neu am Festival – dem 17. seit 1993 – dabei



sind die Luxushäuser Grand Hotel Kronenhof in Pontresina und Hotel Chesa Guardalej in Champfer sowie die Restaurants im Berghotel Muottas Muragl, im Cava des Hotels Steffani in St. Moritz und bei Mathis Food Affairs auf Corviglia. Hier wie bei den langjährigen Teilnehmern Badrutt's Palace Hotel, Carlton Hotel, Hotel Schweizerhof, Kempinski Grand Hotel des Bains, Kulm Hotel und Suvretta House in St. Moritz werden Gourmet Dinners, Partys und Tastings mit zehn internationalen Gastköchen stattfinden.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

### Wagyu Beef aus Argentinien

Das Fleisch der japanischen Rinderrasse Wagyu, auch bekannt als Kobe Beef, gilt als das beste Rindfleisch der Welt. Grund für die einzigartige Zartheit und das typische Aroma des Fleisches ist eine genetische Eigenschaft der Wagyu-Rinder, die zu einer feinen und gleichmässigen Fettverteilung zwischen den Muskelfasern dieser Tiere führt. Rechtzeitig zur Festtagszeit hat Gaucho Delux, der Schweizer Importeur für argentinisches Rindfleisch, Wagyu-Beef aus argentinischer Zucht



in sein Angebot aufgenommen. Der Gaucho X-mas Wagyu-Mix besteht aus Filet, Entrecôte und Huft (total 800 g). Wagyu-Filets, Entrecôte, Huft und Hohrücken können aber auch einzeln als zweimal 200-g-Portionen bestellt werden.

www.gaucho.ch

## BORDEAUX-WEINE GESUCHT

Auch Italiener und Burgunder von ca 1980 bis 2005.

### ZAHLE HÖCHSTPREISE

Christian Hartmann T 071 333 2000 ch@weinankauf.ch  
Stofelrain, 9053 Teufen F 071 333 6008 weinankauf.ch