

Kultur & Gesellschaft

Ein Praliné mit Heu, Blumen oder Safran

Die Manufaktur Nobile Cioccolato im bernischen Bätterkinden verwendet überraschende heimische Zutaten für ihre Schoggikreationen.

Von Esther Kern

Innovative Chocolatiers kamen in den letzten Jahren nicht unbedingt aus der Schweiz. Man blickte nach Belgien, nach Frankreich oder auch nach Italien, wenn es um Kakaodelikatessen ging. Doch mittlerweile gibt es im Land der Schokolade wieder einiges zu entdecken. Im bernischen Bätterkinden etwa, wo die kleine Manufaktur Nobile Cioccolato kürzlich am Standort ihrer Produktion eine erste Boutique eröffnet hat.

Willi Schmutz und Martin Schwarz, gelernte Konditoren, arbeiten seit zehn Jahren zusammen. Erst als Caterer, dann kam die Schokoladenproduktion dazu. Kurze Zeit nach den ersten Gehversuchen folgte eine Anfrage des Victoria-Jungfrau-Hotels, für das Nobile seit acht Jahren die Schoggikreationen liefert. Daraus entstanden ist eine erste Kollektion eigener Pralinés, die Toscanischen Momente, in denen Kreatur Schmutz beispielsweise Olivenöl verarbeitet.

Die neuste Pralinélinie von Nobile heisst Schweizer Momente. Ausschliesslich einheimische Zutaten, ausser dem Kakao, werden dafür in der Schokoladenwerkstatt verarbeitet. Die Schokolade wird bei Felchlin bezogen. Den Rahm für die Ganache kauft Nobile - mittlerweile für alle Kreationen - bei der Bergkäserei Marbach in der Unesco-Biosphäre Entlebuch.

Ideen aus der salzigen Küche

«Die Regionalität haben nicht wir erfunden, das ist klar», sagt Schmutz. «Aber es war für uns logisch, auch mal im eigenen Land nach guten Zutaten Ausschau zu halten.» Gefunden hat Schmutz beispielsweise Rosenmelisse vom Hof Al Canton im Puschlav. In den Pralinés, die Schmutz mit diesen Blütenblättern herstellt, zeigt sich eine dezent blumige Note. Aussergewöhnlich das Praliné mit Heu, das es schafft, einen Geruch - frisch geschnittenes Heu - in ein essbares, süss-würzig schmeckendes Produkt zu transportieren. Das Heu kommt von den Zermatter Bergwiesen. Die Entstehungsgeschichte: «In den Skiferien in Zermatt ass ich im Chez Vroni die berühmte Heusuppe und habe mir dabei überlegt, dass das auch für ein Praliné gut passen würde», erzählt Schmutz.

Überhaupt lässt sich der Chocolatier für die süssen Kreationen oft in der sal-

zigen Küche inspirieren. So kam in den «Schweizer Momenten» auch Safran zum Einsatz. «Via Google fand ich eine Familie im luzernischen Malers, die 140 000 Safranpflanzen gesetzt hat», sagt Schmutz. Er kombiniert den Safran für das Praliné mit Birnen und Baumnüssen.

Derzeit gibt es acht Schweizer Momente. Weil die Produktvielfalt so gross ist, kann sich Schmutz auch einen Ausbau vorstellen. «Die Schweizer Landwirte sind derzeit unglaublich innovativ, davon können wir nun profitieren.»

Revival der Milkschokolade

Und dann will er sich daranmachen, die Milkschokolade neu zu erfinden. Derzeit gilt bei den Gourmets ja Bitterschokolade als das Nonplusultra. Schmutz erlebt oft an Messen, dass Besucher «die dunkelste Schokolade verlangen, weil sie meinen, das zeichne sie als Kenner aus. Oft müssen sie dann erkennen, dass sie ganz schwarze Schoggi gar nicht mögen.» Dabei könne auch weisse Schokolade mit Pistazien und Fleur de Sel ein Genuss sein. Er glaubt, dass ein Revival der Milkschoggi bevorsteht. Bei Nobile arbeitet man daran, diese so zu produzieren, dass sie weniger süss ist als die, die wir etwa von Osterhasen kennen.

Und seit Schmutz für die «Schweizer Momente» mit Rahm aus der Unesco-Biosphäre Entlebuch arbeitet, hat er eine Vision: Schoggi mit Milch von Kühen, die dort weiden. «Das wäre dann die wahre Schweizer Milkschoggi mit regionalem Charakter, das Pendant zum Grand-Cru-Kakao, zur sortenreinen Schokolade», sagt Schmutz. Zwar verarbeitet sein Lieferant Felchlin Schweizer Milchpulver, doch ohne genaue Herkunftsbezeichnung, aus grossen Chargen. Schmutz: «Hierzulande ist es derzeit schwierig, kleine Mengen Milchpulver - das man für die Schokoladenherstellung benutzt - zu produzieren.» Die Schweizer haben ja aber schon einmal die Milkschokolade miterfunden, vielleicht können sie bei der Neuerfindung ebendieser wieder eine führende Rolle übernehmen.

Schokoladen-Kreationen von Nobile sind erhältlich bei Truffe, Schlüsselgasse 12, 8001 Zürich. Schweizer Momente ab 23 Franken (12 Pralinés). www.nobile-cioccolato.ch



Bis auf den Kakao stammen alle Zutaten für die Pralinés aus der Schweiz.



Martin Schwarz (l.) und Willi Schmutz in ihrer Schokoladenwerkstatt. Fotos: PD

Die Spitzenverdiener hinter den Spitzenköchen

Ohne Geldgeber im Hintergrund schrieben manche Gourmetrestaurants höchstens eine schwarze Null. Zum Glück gibt es auch im Gastgewerbe Mäzene.

Von Daniel Böniger

Die Spitzengastronomie - ein einträgliches Geschäft? Schnell bekommt der Gast dieses Gefühl, wenn auf der Rechnung ein Kalbskotelett an Trüffeljus mit 75 Franken zu Buche schlägt. Doch ein solches Stück Fleisch, sagt der Gastgeber Markus Gass im 17-Punkte-Lokal Adler in Hurden SZ, müsste eigentlich noch mindestens 20 Franken mehr kosten - strebte er Kostenrealität an: «Wir verdienen unser Geld mit Wein, Wasser und Kaffee», sagt er. Und betont, wie knapp er dennoch kalkulieren muss, damit die Rechnung aufgeht.

Offen spricht der Küchenchef über seine Mäzenin im Hintergrund, die ihm finanziell unter die Arme greift: Ruth Schmidheiny. Sie unterstützt den Betreiber des Adlers mit einer «nicht marktüblichen Miete». Da sie gleich neben dem Gourmetrestaurant wohnt, lässt sie auch mal den eigenen Gärtner die zehn Platanen auf dem Parkplatz schneiden. Bilder aus der von ihr mitgetragenen Sammlung Daros hängen im Gastrau, und sie bezahlt den vor kurzem erfolgten Umbau. «Doch auch mit Frau Schmidheiny ist es kein Leichtes, dass die Zahlen stim-

men», sagt Gass. Der Küchenchef, der absahnt - eine Mär.

Wie schwierig es ist, in der gehobenen Gastronomie rentabel zu wirtschaften, weiss auch Tobias Funke. Bis vergangenen Dezember kochte er auf 16-Punkte-Niveau im Obstgarten in Freienbach SZ - und trug dort die finanzielle Verantwortung: «Irgendwann habe ich gemerkt, dass ich mir weniger Lohn auszahle als manchen Mitarbeitern - das kann ja so nicht sein.»

Grösster Kostenpunkt in der Spitzengastronomie, sagt Funke, seien die Mitarbeiter. Löhne machten gut die Hälfte des gesamten Aufwands aus. Wer seine Fonds selber ansetze, die Kartoffeln in-house schäle, seinen Salat selbst wasche, brauche viel Personal: «Deshalb ist bei vielen Kollegen die Versuchung gross, zu tricksen und Convenience-Produkte zu verwenden», sagt der junge Küchenchef. Doch weil Letzteres ab einem bestimmten Kochniveau nicht mehr drinliegt, habe er sich bemüht, unter seinen Stammgästen Investoren zu finden, die den Obstgarten kaufen und kos-

tengünstig an ihn vermieten. Weil jedoch der Hausbesitzer nicht verkaufen wollte, sei dieser Plan gescheitert.

Bei Museen, Universitäten oder Orchestern hat man sich daran gewöhnt, dass sie von Sponsoren gefördert werden. Doch wie kommt jemand darauf, sein Geld in ein gehobenes Restaurant zu investieren? «Wichtig ist, dass man Freude daran hat», bringt es Marc Bär auf den Punkt. Er ist Tierarzt und hat gemeinsam mit seiner Frau das romantische Hotel Fex im Bündnerland gekauft. Das Gasthaus kennt er schon lange. Als es vor vier Jahren zum Verkauf stand, entschied er sich, das Hotel zu erwerben. Er setzte sich zum Ziel, den Betrieb nachhaltig zu führen: «Klar, macht man nicht das grosse Geld. Aber schliesslich zählt auch der emotionale Gewinn.» Ihm gehe es nicht zuletzt um die Mitarbeiter und die Bedeutung des Gasthauses für die Gegend. Bär ist darum, wie er es ausdrückt, «in schlechten Jahren mit der Miete auch mal flexibel».

Roche-Erben als Gastronomen

Tatsächlich ist es die verbreitetste Form des Mäzenatentums in der Schweizer Gastronomie, dass man bei der Miete ein Auge zudrückt: Tanja Grandits, zurzeit Gault-Millau-Koch des Jahres, profitiert davon, dass «ihr» Lokal Erben der Familie Roche gehört: Es heisst, sie bezahle einen Zins unter dem üblichen Mietwert. Auch das Talvo bei St. Moritz, wo seit gut einem Jahr Martin Dalsass mit 18 Punkten kocht, gehört zwei Unter-

nehmern: Peter Spuhler und Michael Pieper.

Auch etliche Prunkhotels «leisten» sich ihre Spitzenköche: etwa Heiko Nieder im Dolder mit zwei Michelin-Sternen oder die ebenso hoch dotierten Köche Nenad Mlinarevic im Parkhotel Vitznau und Peter Knogl «Les Trois Rois» in Basel. Angesichts ihrer aufwendigen Küche kann davon ausgegangen werden, dass ihre Restaurants durch Übernachtungen quersubventioniert werden.

Und in diesem Zusammenhang sind letztes Endes auch die Werbeengagements verschiedener Köche zu sehen: wenn Andreas Caminada für einen Küchenmaschinenhersteller wirbt oder Ivo Adam für Produkte eines Grossverteilers.

Mitarbeit ohne Lohn

Eine aussergewöhnliche Variante der Unterstützung hat Linda Mühlemann gewählt. Sie ist die Frau im Hintergrund des gehobenen Zürcher Restaurants Mesa mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Stern, wo Antonio Colaianni am Herd steht: Sie stellt die Weinkarte und den Weinkeller zusammen und hat damit quasi ein 100-Prozent-Engagement - bezahlt sich dafür aber oft keinen Lohn. Das Wort «Mäzenin» mag Linda Mühlemann allerdings nicht besonders: «Schliesslich streben wir schon Wirtschaftlichkeit an.»

Würde sie Gewinnmaximierung wollen - dann müsste sie wohl die Branche wechseln.



Ruth Schmidheiny.



Peter Spuhler.

Leser fragen

Gastronomie Wie viel Trinkgeld soll man geben?

Wenn wir zwei Familien essen gehen (für 300 bis 400 Fr.), habe ich mit meinem Freund immer Diskussionen bezüglich Trinkgeld. Er ist der Meinung, Trinkgeld sei in der Schweiz unbegriffen. Um eine sehr gute Leistung zu honorieren, genüge ein kleines Aufgeld von 5 bis maximal 10 Franken. Ich meine, 5 bis 7 Prozent wären angebracht. Was ist Ihre Meinung?
P. B.

Lieber Herr B., Sie haben beide recht. Trinkgeld ist seit Jahren in der Schweiz in der Rechnung unbegriffen, also brauchen Sie keines mehr zu bezahlen; es ist im Grunde kein Trinkgeld mehr, sondern Bestandteil des Lohns. Trinkgeld ist also wieder das, was es sein sollte: ein Obolus, den man in aller Freiheit entrichten kann, aber nicht muss - es bleibt dann Ihnen überlassen, ob Aufrundung, Festbetrag oder Prozente. An den Betrieben liegt es, dafür zu sorgen, dass auch die Küche ihren Teil erhält. Zahlreiche Restaurants haben dafür eine Sammelkasse.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch.

Das Thema kommt immer wieder zur Sprache, vor allem kritisieren Verfechter der reinen Inbegriffen-Lehre, dass man nun trotzdem wieder etwas Zusätzliches zahle und damit Erwartungen wecke, die am Ende dazu führten, dass sich Gäste gezwungen fühlten, etwas zu zahlen. Ausserdem wird argumentiert, man müsse konsequenterweise auch anderweitig einen Batzen liegen lassen, so etwa an der Ladenkasse im Supermarkt. In einem Restaurant sitzt man aber, im Normalfall, eine oder zwei Stunden länger, als man an einer Grossverteilerkasse steht.

Haushalt

Warum deckt man Fruchtsalat im Kühlschrank zu?

Warum halten sich Lebensmittel länger bzw. bleiben frischer, wenn man sie im Kühlschrank mit Frischhaltefolie abdeckt, zum Beispiel Fruchtsalat?
A. v. S.

Liebe Frau v. S., beim Kühlen entzieht der Frigo den Lebensmitteln Feuchtigkeit. Um Austrocknen zu vermeiden, sollte der Fruchtsalat bedeckt sein. Kunststoffbehälter, Klarsichtfolie und ähnliche Materialien enthalten diverse chemische Substanzen, die das Material weich und elastisch machen. Wie bekömmlich solche Substanzen auf die Länge der Gesundheit sind, kann nicht schlüssig erklärt werden. Auch tragen diese Materialien erheblich zum weltweiten Abfallberg bei. Am besten geben Sie den Fruchtsalat in eine Glas-, Porzellan- oder Chromstahlschüssel und decken sie mit einem Teller zu. Ewig haltbar sind die Lebensmittel ohnehin nicht. Die Kälte verhindert das Verderben nicht, verlangsamt aber die biochemischen Reaktionen und bremst das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen.

Rosinenpicker

Der neue «Michelin»

Im neuen «Guide Michelin Schweiz 2014» behalten die Spitzenrestaurants Schauenstein in Fürstenua und Hôtel de Ville in Crissier ihre drei Sterne. Ein neues Zweisternhaus (Parkhotel Vitznau) und gleich 15 neue Einsternlokale zeichnet der Klassiker unter den Gastroführern aus. Das Pearl in Winterthur, Pavillon (Baur au Lac) und Mesa in Zürich erhielten je einen Stern. Einen Bib-Gourmand (gut und relativ günstig) haben neu das Rias in Kloten sowie Drei Stuben und Stapferstube da Rizzo in Zürich erhalten. Die Stadt verzeichnet auch etliche Neuaufnahmen: etwa Stefs Freieck, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Bistro, Rechberg, Zentraleck, Convivio, L'altro, Aura, Sankt Meinrad. (mh)

Le Guide Michelin 2014, ca. 33 Fr.