

AUF ZUCKER GEBAUT

Hochhackige Schuhe, Fussbälle, Gemüse, Werkzeug oder Tiere: Viele Patissiers bilden mit ihren Naschereien die Wirklichkeit nach. Ein Ausflug in eine verführerische Welt aus Schokolade, Marzipan und Biskuit.

— Text Michael Lütcher Fotos Christine Benz

Der Fantasie
sind keine
Grenzen gesetzt:
Süssigkeiten in
unterschiedlicher
Gestalt.



Der Schoggi-Osterhase begann seine Karriere vermutlich als Belohnung für das Durchstehen der Fastenzeit.

Was ist eine Kartoffel, die süss, aber keine Süsskartoffel ist? Das ist eine Kartoffel von der Café-Konditorei Keller in Bad Ragaz SG. Sie besteht aus einem Biskuitteig-Sandwich, gefüllt mit Buttercreme und überzogen mit einer Schicht Marzipan, die wiederum mit bräunlichem Zucker bestreut ist. Das Stück Pâtisserie sieht in Farbe, Grösse und Form wie eine echte Kartoffel aus.

Konditor Keller ist nicht der einzige im Lande, der solche süsse Kartoffeln herstellt. Es gibt sie in ländlichen Gegenden da und dort zu kaufen. Ebenso bieten vielerorts Pâtisseries Süssigkeiten in Form realer Gegenstände und Lebewesen an. Etwa Schoggi-Schmetterlinge, Bären aus Mandelbiskuit, einen Eishockeypuck und eine Kakaofrucht aus Schokolade oder eine Marzipanbanane.

Die hier gezeigte Auswahl an Werken ist zufällig und keineswegs vollständig. Sie ist das Ergebnis von Konditoreibesuchen über ein paar Jahre hinweg.

Als Liebhaber von Süssem sind mir irgendwann die Kreationen aufgefallen, welche die Wirklichkeit in Schokolade und Marzipan, Teig und Zucker nachahmen. Ich habe sie systematisch gekauft, probiert und aufgelistet. Einige sind Meisterwerke des Geschmacks, andere begeistern mehr durch ihre originelle Form. Sie ringen mir ein Lächeln ab, und alle sind Muster gekonnten Handwerks.

Verblüffend, wie skurril das Wirkliche wirkt. Fenchel aus Marzipan? Eine un-

erwartete Geschmacksverwandlung. Ein hochhackiger Frauenschuh zum Anbeissen? Das ist merkwürdig. Aber Schokolade und Marzipan machen es möglich.

«Wieso gibt man einer Schokolade, einem Gebäck oder einem Stück Pâtisserie die Form eines realen Objektes?», habe ich mich gefragt. Die Frage stellt sich schon bei den Industrieprodukten, welche die Wirklichkeit in Schokolade abbilden – angefangen bei Osterhasen und Schoggi-Eiern über die effektiv verpackten Marienkäfer hin zum «Branchli», dem Schoggistängel in Form eines Astes, «branche» auf Französisch.

Der Schoggi-Osterhase begann seine Karriere vermutlich als Belohnung für das Durchstehen der Fastenzeit. Und mit den technischen Möglichkeiten und ihrem wirtschaftlichen Potenzial: Schokolade in Serie zu giessen und zu verkaufen.

Hommage an die Natur

Schokolade ist sozusagen der Beton der Genussmittelbranche. Ein Stoff, der sich in jede Form bringen lässt. Natürlich hält sie weniger gut. Bei rund 30 Grad schmilzt Schokolade. Eine Frau, die Schoggi-High-Heels trägt, kommt so wenig weit wie der Steinbock, der sich mit Schoggi-Hörnern einem Rivalen stellt. Der Schoggi-Fussball überlebt im Töggelikasten keinen Angriff. Und mit dem Schoggi-Hammer lässt sich kein Nagel, nicht mal einer aus Schokolade, einschlagen. Fazit: Die süsse Welt ist weicher als die harte Realität.

Das gilt auch für die Äpfel der Bäckerei Motzer in Gonten AI. Die Biskuit-Vanillecreme-Kreation mit Marzipan-Zucker-Überzug, der sie wie ein pausbäckiger Apfel aussehen lässt, ist fragiler als eine reife Frucht und nur frisch geniessbar. Aber wieso baut man einen Apfel, den zu essen ja ohnehin ein Genuss ist, aus Zucker und Teig, Ei und Mandelmasse nach? Wohl als Hommage an die Vollkommenheit der Natur.

Manche der hier präsentierten Süssigkeiten sind traditionell. Der Speckmocken zum Beispiel, ein Gebäck aus Blätterteig →



DEN ALLTAG VERSÜSSEN
HAMMER UND
SCHUHE ZUM ANBEISSEN

1 SPACESHUTTLE

So schön gestaltet, dass es fast schade ist, sie zu zerstören: die Raumfähre, in weisser Schokolade nachgebaut. 80 g, 29.50 Fr. www.vollen-weiderchocolatier.ch

2 WERKZEUG

Kaum zu glauben, dass Hammer und Zangen aus Schoggi bestehen, so detailgetreu sind sie gemacht. Stück ab 16.50 Fr. www.chocolate-manufacture.com

3 BRÄNDLI-BOMBE

Formal eine Truffe, Grösse und Gewicht (40 g) weisen aber auf eine Bombe, rund wie im Comic, hin. Schachtel mit 4 Stück, 21 Fr. www.confiserie-braendli.ch

4 FUSSBALL

Der klassische Fussball, aber aus Schokolade. Auf Bestellung sowie Formen zum Selbermachen. 2 Stück, 14.90 Fr. www.minischoggi.ch

5 SACKMESSER

Der Berner Chocolatier Gysi giesst das Victorinox-Messer in Originalgrösse aus Milchschoggi und füllt es mit Haselnuss-Gianduja. Pro Stück 1.80 Fr. www.gysi.com

6 CIGARRO

Die Zigarren im Holzkistchen sehen echt aus, erweisen sich aber als lange Truffes. 200 g, 12 Fr. www.confiserie-braendli.ch

7 HIGH HEELS

Der Schuh ist aus Schokolade, die Sohle aus Marzipan. Bei Speck in Zug gibt es auch Handtaschen. Stück ab 22.80 Fr. www.speck.ch

8 HOSENKNÖPFE

Traditionelles Gebäck aus Eiweiss und Mehl mit Bergamotte-Aroma aus Appenzell. 100 g, 6.80 Fr. www.boehli-appenzell.ch

1 **MANDELBÄRLI**

Erst seit 30 Jahren gibt es Berns Wappentier aus einem raffinierten Mandelteig – klein (15 g), 1 Fr., gross (40 g), 2.10 Fr. www.mandelbaerli.ch

2 **THUN-FISCH**

Neckisch ist der Name, köstlich der Geschmack dieses Mürbeteig-Gebäcks aus Thun mit süsser Mandel-Haselnuss-Füllung. 580 g, 14.90 Fr. www.broetie.ch

3 **MARZIPANTIERE**

Anita Barreto formt in Spiez BE Marzipantiere als Tortengarnituren, etwa ein Krokodil oder ein Pferd. Stücke zu 80 g, ab 14 Fr. www.suesse-werkstatt.ch

4 **PAPILLONS**

Zarte Pralinés in Form von Schmetterlingen, gefertigt von der Confiserie Schmid in Neuenburg. Schachteln à 95 g ab 10.70 Fr. www.confiserie-schmid.ch

5 **MAIKÄFER**

Schoggi-Maikäfer gehören zum Frühling. Besonders feine Exemplare macht Chocolatier Vollenweider in Winterthur. 180 g, 26.80 Fr. www.vollenweiderchocolatier.ch

6 **STEINBOCKHÖRNER**

Engadiner Zuckerbäckertradition heute: Steinbockhörner in Schokolade. 55 g, 12.90 Fr. www.grond-engadin.ch



und einer Füllung aus Haselnüssen, Mandeln und Zucker, das einer Speckseite gleicht. In der Ostschweiz findet man es in vielen Bäckereien, auch unter den Namen Speckbrocken und Speckseite. Hosknöpfe sind kleine, runde Biskuits, die im Appenzellischen und in Graubünden Tradition haben. Aus Sizilien stammen Marzipanfrüchte und -gemüse, wo sie zu Weihnachten gefertigt werden.

Der Mandelfisch hat laut dem Nachschlagewerk «Das kulinarische Erbe der Schweiz» seinen Ursprung in katholischen Gebieten. Inzwischen gibt es ihn vieler-

Patissiers produzieren süsse Souvenirs in Form von Wahrzeichen ihrer Region.

orts in verschiedenen Formen. Als «Original Wiler Mandelfisch» ist er mit einer Buttercreme gefüllt, als Inn-Forelle ist er in St. Moritz und als Thun-Fisch in Thun zu kaufen. In der Westschweiz kommen

gefüllte Blätterteigfische und Fische aus Schokolade just am 1. April in die Auslagen – «le poisson d'avril» heisst der Aprilscherz auf Französisch.

Matterhörnli und Mandelbärli
Süssigkeiten sind ein klassisches Mitbringsel. Und so produzieren verschiedene Patissiers süsse Souvenirs in Form von Wahrzeichen ihrer Region. In Zermatt gibts Matterhörnli, in Bern Mandelbärli, in Solothurn den Krummturm und in Luzern den Wasserturm, aus Schokolade oder Biskuit. Auch an Orten ohne →



1 **KAKAOFRÜCHTE**
Die Schoggi-Kakao Frucht der Gebrüder Müller in Näfels GL ist eine Hommage an den Rohstoff der Schokolade. Das Innere ist mit diversen Nüssen gefüllt. Stück à 300 g, 42 Fr. www.glarner-pasteten.ch

2 **APFEL**
Ein Stück Patisserie aus Biskuit, Vanillecreme, Marzipan, Zucker. Stück 2.60 Fr. www.motzer.ch

3 **CAVIAR**
Der Ersatz-Kaviar schmeckt süss wie die Schokolade. Dosen ab 20 g, 4.90 Fr. www.speck.ch

4 **KASTANIEN**
Aus Schoggi und Marzipan: Tolle Kastanien aus Murten FR. Stück à 50 g, 5.90 Fr. www.chocoviolette.ch

5 **FRÜCHTE**
Bunte Marzipanfrüchte von der Confiserie Sprüngli.

Schachteln ab 130 g, 13 Fr. www.spruengli.ch

6 **GLARNER ZIGER**
Für alle, die Schabziger nicht mögen: Schoggi-Zigerstöckli mit Haselnusscremefüllung in grüner Alufolie. Stück 2.90 Fr. www.blumecaderas.ch

7 **GEMÜSE**
Früchte und Gemüse nach sizilianischer Art aus Marzipan von Caredda in

Zürich. Stück ab 4.80 Fr. www.konditorei-caredda.ch

8 **SPECKMOCKEN**
Heller Blätterteig, dunkle Mandel-, Baum- und Haselnussfüllung: Sieht aus wie Speck. Stück 2.40 Fr. [Bäckerei Manser, Teufen AR](http://www.baekerei-manser.com)

9 **KARTOFFEL**
Biskuit, Buttercreme, Marzipan und Zucker ergeben eine süsse Kartoffel. Stück 3.40 Fr. www.baekerei-keller.ch

TOUR DE SUISSE ZUM VERNASCHEN
MIT EINER
PRISE LOKALKOLORIT



grosse Sehenswürdigkeiten fertigen Konditoren Süsses mit Lokalkolorit – und so gibt es in Wettswil ZH Uetliberger Spitzli und in Stammheim im Zürcher Weinland Rebstickel. Letztere entstanden letztes Jahr als Wettbewerbsbeitrag – und somit als Spezialität, um auch im Wettbewerb um die tägliche Kundschaft aufzufallen.

Sprichwörtlich eine Bombe zündete die Confiserie Brändli in Aarau, als sie 1924 die «Brändli-Bombe» zum Eidgenössischen Schützenfest schuf. «Ohne die Bombe gäbe es uns wohl nicht mehr», sagt Mark Brändli, der das Geschäft in vierter Generation leitet. Brändli wird mit der Bombe identifiziert – eine Kugel aus Schokolade, Marzipan und Mandelsplittern, eine energiegeladene Wucht. Diese schaffte es sogar auf den Teetisch der britischen Queen Mum und wird heutzutage auch in Deutschland verkauft.

Fazit: Durch die Umwandlung in Zucker und Schokolade wird selbst der Schrecken geniessbar – und die Welt versüsst. ■

1 PUCK
Der Puck mit dem Logo des HC Davos ist ein schweres Praliné – Energie für ein Hockeyspiel. Die Idee entsprang einem Kundenwunsch. Wird während der Hockeysaison produziert. Stück à 155 g, 8.50 Fr. www.schneiders-davos.ch

2 MATTERHÖRNLI
Das weltberühmte Horn in Schokolade. Die Bäckerei Fuchs in Zermatt macht es von Hand mit Nougatfüllung in diversen Grössen. 90 g, 13 Fr. www.fuchs-zermatt.ch

3 SCHOGGITÜRMLI
Der Luzerner Wasserturm aus dunkler oder heller Schokolade, mit

Kirsch-Truffes-Füllung. Stück 4.70 Fr. www.confiserie.ch

4 KRUMMTURM
Solothurns bekannter Krummturm, aus Schokolade gebaut. Steine enthält er in Form feiner Truffes im Innern, «Solothurner Bsetzistei» genannt. Ca. 110 g, 18.50 Fr. www.confiseriehofer.ch

5 STAMMER RÄBSTICKEL
Rebstickel, wie man sie im Weinberg braucht, um die Drähte für die Reben zu fixieren – aber aus Teig im Stile des Willisauer Ringlis, aus Stammheim im Zürcher Weinland. 100 g, 5.20 Fr. www.beckmann.ch

6 WASSERTÜRMLI
Luzerns Wahrzeichen als Biskuit, mit Mandeln und Haselnüssen – butterig und feucht. Stück à 50 g, 2.10 Fr. www.confiserie.ch

7 BASLER TRÜMMELI
Zu Ehren der Fasnacht macht die Confiserie Bachmann mit Cointreau getränkte Truffes in Trommelform. 200 g, 29 Fr. www.confiserie-bachmann.ch

8 UETLIBERGER SPITZLI
Mit Blick auf den Uetliberg hat Konditor Markus Huber das Spitzli aus rahmiger Schokolade geschaffen. 88 g, 18 Fr. bei Coop (Kt. ZH). www.baekerei-huber.ch

Frisch und handgemacht: Jedes Brot ein Unikat.



**FRISCH &
HANDGEMACHT**

Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb wird in den Migros-Filialen mit Hausbäckerei vor Ort täglich geknetet, geformt und gebacken. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Handwerk und unserer Qualität. In Ihrer Hausbäckerei oder unter frisch-und-handgemacht.ch

MIGROS
Ein **M** frischer.