

F & B

Food & Beverage

Das Qualitätsmagazin

Trends	10
Peter von Burgs süsse Tipps und Tricks aus der Richemont Fachschule in Luzern	
Entdeckung in Basel	18
Marco Greiser bringt Schwung in die Hotelpâtisserie am Rheinknie	
Die besten Rezepte	34
Roland Schmid, der Star in Bad Ragaz	

Neue Schweizer Pâtisserie

Marc Döhring vom «Schober» in Zürich





Für sie ist Pâtissier Marc Döhning (vorn) der Star im Zürcher «Schober». Janka Schenker, Schober-Pächter Michel Péclard und Schober-Geschäftsführer Sebastian Woloschanowski.

Marc Döhning und die neue Schweizer Pâtisserie

Seit einem Jahr zelebriert das Nachwuchstalent Marc Döhning im legendären Zürcher Kaffeehaus Schober die hohe Schule der französischen Pâtisseriekunst. Jetzt nabelt er sich von seinem französischen Vorbild ab und präsentiert seine eigene, frische Linie.

Es gibt Kaffeehäuser, die muss man einfach gesehen haben. In Wien ist es das «Sacher», in Zürich das «Schober». Letzteres ist ein altherwürdiges Haus, das in den vergangenen 30 Jahren von Adolf Teuscher und Felix Dätwyler geführt worden ist und in jüngerer Vergangenheit mehr mit zuckersüßer Blumendekoration als mit Kuchen und Törtchen auf sich aufmerksam machte. Seit gut einem Jahr ist Mi-

chel Péclard, Shootingstar der Zürcher Gastrowelt, Pächter des Hauses, über dessen Eingang nun «Conditorei Schober Tea Room» zu lesen ist.

Für Michel Péclard, der in und um Zürich sechs weitere Gastrobetriebe führt, ist das «Schober» ein Kronjuwel. Oder, um beim süßen Thema zu bleiben, das Sahnehäubchen im Portfolio. 1,5 Millionen Franken investierte er in den Umbau des «Schober». Grund-

sätzlich ist er vom barocken Stil des traditionsreichen Zürcher Kaffeehauses nicht abgewichen. Die alte Registrierkasse auf der weissen Marmortheke, die üppig verzierten Glasvitrinen – das alles steht immer noch im Laden. Allerdings ist das «Schober» ein wenig entstaubt und frankophil geworden. So zielen die Wände im Café-Colonial-Teil handgefertigte Tapeten der Elsässer Firma Zuber. Diese zeigen eine griechische Landschaft mit Trompe-l'œil-Effekten.

Französisch ist auch der Stil der Pâtisserie. «Opéra», «Fleur de Sel» und «Intense» heissen die schokoladigen, mit Biskuit, edler Trüffelmasse und teilweise mit leicht salzigem Karamell gefüllten



Pâtisseriekunstwerke in der Schober-Auslage. So präsentiert Marc Döhning seine süssen Kompositionen auf der Marmortheke im Laden des «Schober» im Zürcher Niederdorf.



«Symphonie de maracuja avec pêche». Französisch der Name, schweizerisch die Komposition. Pâtisserie aus Maracuja- und Pfirsichmark, Rahm, Eiweiss, Zucker, Gelatine, Zitronen- und Orangensaft. Verkaufspreis im «Schober»: 8.50 Franken.

und mit Blattgold verzierten Kunstwerke. Die Rezepturen stammen von dem 37-jährigen Star Patrick Mesiano, Chef pâtissier im Hôtel Métropole in Monaco.

Im «Schober» werden sie detailgetreu von Marc Döhring, einem 22-jährigen Nachwuchstalent der Schweizer Pâtisserieunft, hergestellt.

Der junge, in Zollikerberg aufgewachsene Bäcker und Konditor genießt das Vertrauen von Starpâtissier Patrick Mesiano und von «Schober»-Pächter Michel Péclard.

«Marc steht täglich 17 Stunden in der Backstube. Was er leistet, ist unglaublich»,

so Michel Péclard, der auf seinen Pâtissier grosse Stücke hält.

Sein Handwerk lernte Marc Döhring zwischen 2004 und 2007 in der Bäckerei-Conditorei Kägi in Zollikerberg, ehe er

als Bäcker und Konditor für eine Wintersaison in einer Dorfbäckerei in Bivio anheuerte. «Ich war damals ganz allein auf mich gestellt. Eine tolle Zeit, aber irgendwann wollte ich mehr aus der Bäckerei herausholen. Dafür hätte ich mehr Leute gebraucht, was der Besitzer aber nicht einsehen wollte», erzählt Marc Döhring. Wenig später wechselte er in eine Konditorei mit Café nach Walchensee bei München. Als Verantwortlicher für die Konditorei produzierte er dort täglich Kuchen und Torten. «Alles frisch. Sogar die Früchte holten wir beim Bauern von nebenan», so Marc Döhring.

Da die Stelle für eine Saison befristet war, suchte sich der junge Bäcker und Konditor bald wieder einen neuen Job. Kurze Zeit träumte er davon auszuwandern. Doch der Plan, in Kanada eine Schweizer Bäckerei zu eröffnen, scheiterte an Problemen mit dem Visum. Marc Döhring kehrte 2008 nach Zürich

zurück. Einen Monat jobbte er als Barkeeper, ehe er in den Service der «Pumpstation», einen Gastrobetrieb Michel Péclards, wechselte.

Die Stelle im Gartenlokal am Zürcher Mythenquai betrachtet Marc Döhring lediglich als eine Übergangslösung. «Eigentlich wollte ich wieder in meinem gelernten Beruf arbeiten.»

Als Michel Péclard Anfang 2009 händierend einen Pâtissier für das «Schober» suchte, meldete sich Marc Döhring spontan für die Stelle. Und bekam den Job. Zwei Monate schickte ihn der Patron nach Monaco, um bei Patrick Mesiano noch einmal in die Lehre zu gehen. Die Pâtisserie des Franzosen sollte eines der Aushängeschilder des neuen «Schober» werden.

Zurück in Zürich kniete sich der frischgebackene Chef pâtissier in sein neues Business und produziert seither nach Mesianos Vorgaben. Die modern ge-



«Myrtille Yogourt». Frisch-fruchtige Variation aus Nature-Joghurt, Waldbeerenmischung, Rahm, Eiweiss, Zucker, Eigelb und Gelatine. Verkaufspreis im «Schober»: 8.50 Franken.

formten und mit Couverture und Biskuit üppig gefüllten Pâtisserie-Kunstwerke sind seit der Eröffnung des «Schober» im März 2009 Verkaufsschlager.

Mittlerweile ist der unbekümmerte Marc Döhning dabei, sich ein wenig von des Meisters Rezepten zu verabschieden und einen eigenen Stil zu finden. So kreiert er Pâtisserie mit Airbrush-Effekt. Geschmacklich setzt er auf Frische und Fruchtigkeit. Erste Kompositionen sind eine Verbindung aus Maracuja und Pfirsich sowie eine leichte Variation von Joghurt und Waldbeeren. Klassisch-elegant in der Form, fruchtig und ein wenig crazy in der Aromatik. Für Patron Michel Péclard ist die jüngste Schober-Pâtisserie «einfach der Knaller». Und für Marc Döhning die Chance, sich mit eigener Linie einen Namen zu machen.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: Christoph Läser, Julian Läser

Cupcakes – der letzte Schrei in Zürichs Backwelt

Sie haben eine gewisse Ähnlichkeit mit Muffins, schmecken aber aufgrund ihres weicheren Teiges und ihrer intensiven Süsse ganz anders – die Rede ist von Cupcakes. Die kleinen Kuchen, die in tassenähnlichen Formen ausgebacken und mit einem Guss oder einer Haube bedeckt werden, erfreuen sich vornehmlich in den USA grosser Beliebtheit.

In Zürich sind die Cupcakes von «Jolie et Calorie» der letzte Schrei. Gründerinnen des verrückten, kleinen Labels sind die Gastronomin und Fotografin Janka Schenker (Schober-Patron Michel Péclards Cousine) und die Werberin Tina Schalow. Beide absolvierten in den USA einen Masterkurs in Cake-Design und backen seit fast einem Jahr ihre eigenen Cupcakes. Die verschied-

enen Flavours, unter anderem mit hochprozentiger Schokolade plus Toppings aus Cream Cheese und Ingwer, werden in Zürcher Restaurants wie Old Fashion, Ojo de Agua Weinkontor und Café Höschgasse 33 verkauft.

Seit kurzem hat nun Marc Döhning von der Schober-Backstube die Produktion der Cupcakes übernommen. www.jolie-et-calorie.ch

