

Suche

finden

>> erweiterte Suche

Aktuelle Ausgabe

Thema

Familie

Arbeit

Konsum | Geld

Wohnen | Staat

Vorsorge | Soziales

Gesundheit | Psychologie

Informationstechnologien

Report

Dossiers

Kompakt

Archiv

Beratung

HelpOnline

Selbsthilfe

Foren

Buchshop

Beobachter 26/07

Schokoladen-Skulpturen Kunst zum Anbeissen

Text: Andrea Haefely**Bild: Stefan Walter**

Aus Schokolade lassen sich Figuren modellieren, die zum Essen viel zu schade sind. Allerdings zeigt ein Kursbesuch an der Chocolate Academy in Zürich auch: An der süssen Materie beissen sich selbst gestandene Confiseure und Pâtisseries leicht die Zähne aus.

Es geht in erster Linie um Temperatur. Die Temperatur des Materials. Des Tisches. Der Werkzeuge. Und vor allem auch der Hände. «Sie sind einfach zu warm!» Brigitte Linder schaut leicht verzweifelt auf ihre Hände, dann auf den braunen Fladen, der eigentlich ein Adlerflügel werden soll. «Ich habe sie schon mehrmals kalt gewaschen, aber es nützt einfach nichts.» So wie Linder geht es den meisten der Anwesenden. Sie alle, elf ausgebildete Confiseure und Pâtisseries, kämpfen mit den Tücken der Materie: Schokolade hat bekanntlich die Eigenschaft, in den Händen schneller zu schmelzen, als dies so manchem Erziehungsberechtigten lieb ist.

Die sechs Frauen und fünf Männer, die sich an einem Dienstagmorgen um acht Uhr in der Zürcher Chocolate Academy des Schokoladenkonzerns Barry Callebaut zu einem zweitägigen Kurs eingefunden haben, arbeiten konzentriert. Das Ziel des Lehrgangs: das Skulptieren und Modellieren sowie das Giessen, Zusammensetzen und Spritzen von Schokolade zu erlernen und dabei einen frei stehenden, von allen Seiten schön anzusehenden Adler mit ausgebreiteten Schwingen sowie ein Schaustück aus gegossenen Formen herzustellen. Ihre Werke, gedacht als Buffetaufbauten oder Schaufensterdekorationen, dürfen die Kursteilnehmer anschliessend mit nach Hause nehmen.

Zwei Profis am Werk

Für Brigitte Linder heisst das, etliche Kilo Schokolade in fragilem Zustand ohne Schaden über die halbe Erdkugel zu transportieren. Die 41-Jährige lebt in Halifax, Kanada, und ist eigens für fünf Kurse an der Chocolate Academy in die alte Heimat gereist. «Bis vor einem halben Jahr lebten mein Mann und ich in Montreal, wo ich bei einem Pralinéhersteller gearbeitet habe», erzählt Linder. Ihr Französisch sei nicht gut genug gewesen, um in ihrem angestammten Beruf in einem Büro eine Stelle zu finden. So sei sie in jener Pralinémanufaktur gelandet. «Jetzt möchte ich mich in Halifax als Chocolatière selbständig machen.» Adler und Guss-Schaustück kommen da als Referenz und Werbemittel gerade recht.

Unterrichtet werden die Kursteilnehmer von zwei ausgewiesenen Profis in Sachen Lebensmittelskulpturen: Toni Steininger, gelernter Briener Holzbildhauer und mehrfacher internationaler Goldmedaillengewinner in den Disziplinen Schokoladenskulpturen und Eismeisseln, wird die grössten anatomischen Vergehen am König der Lüfte zu verhindern suchen. Rolf Mürner, Chefpâtissier der Schweizer Nationalmannschaft und letztjähriger Weltmeister, führt in die Kunst der gegossenen Schaustücke ein: Blütenblätter, Blumen, filigrane Herzen aus Schokofäden, Kugeln und Ähnliches



Lehrstunde vom Meister: Rolf Mürner (links) versteht das Kunsthandwerk wie kaum ein anderer.

[SOS Beobachter](#)

[Prix Courage](#)

[Newsletter abonnieren](#)

[Abonnemente](#)

[Werbung](#)

[Impressum](#)

[Kontaktieren Sie uns](#)

[Wissensspiel](#)

[Links](#)

[RSS Feed](#)



11/08
28.05.08

[Zum Inhaltsverzeichnis...](#)



Geld anlegen wie die Profis
KOMPAKT
10/08

[Zum Inhaltsverzeichnis...](#)

mehr.

Mürner ist zudem ein grosser Freund und Meister des Airbrushing. Normalerweise kommt diese Technik insbesondere in der Dekoration von Motorradtanks und Autofronthauben zum Einsatz - beliebte Motive sind etwa Adler, Einhörner, barbusige Frauen und USA-Flaggen. Doch statt Autobauteilen spritzt Mürner Schokoladenobjekte wie Herzen und Blüten, verpasst Kugeln und Stängeln zartviolett-grün changierende Maserungen und geht grosszügig mit Goldstaub um. Liegt das Schokoladenobjekt vor dem Spritzvorgang im Tiefkühler, ergibt sich gar ein Samteffekt. Die essbare Farbe besorgt sich Mürner in Las Vegas. «Ich spritze fast alles, benutze die Spritzpistole beinahe täglich», sagt er mit glänzenden Augen. Man glaubt ihm.

Es wird kaum geschwätzt, höchstens mal ein «Bruuchsch das Schnitzerli grad, oder chan i s nee?». Ernste Gesichter beugen sich über Schokoladenklumpen, aus denen dereinst Golem gleich ein Adler entstehen soll. Braun verschmierte Hände zögern vor dem noch sauberen Griff des Heissluftföhns, der jedoch auf Dauer keine Chance hat. Ein junger Confiseur mit Beckham-Frisur hat Couverture am Mundwinkel, Dozent Steininger nascht aus dem Couverture-Vorrat. Andere wiederum hadern mit des Chocolatiers liebstem Kind, dem Robotcoupe. Mit dieser Schokoladenhäcksel und -knetmaschine lässt sich die Couverture zu einer wohltemperierten, geschmeidigen Masse verarbeiten - sofern sie richtig bedient wird. Füllt man zu viele Plätzchen ein, kleben die einen als halb geschmolzene Masse an der Gefässwand, während sich in der Mitte trockene Brösel formen. Auch die Dauer des Mischvorgangs ist von grösster Wichtigkeit; je länger gemischt wird, desto schmieriger die Masse. Doch wie so oft gilt auch hier: Erfahrung ist alles. Nach ein paar Durchgängen erkennt man bereits am Ton, ob die richtige Konsistenz erreicht ist.

Der allgegenwärtige Schokoladenduft kitzelt die Nasenschleimhäute, immer wieder ertönt ein Nieser. Für die süsse Geruchsbelästigung sorgen nicht zuletzt mehrere 40-Liter-Bottiche mit geschmolzener Couverture, die von Rührwerken in Bewegung gehalten wird und sich als konstanter Strahl aus einem Hahn zurück in den Bottich ergiesst. Wasserfälle aus weisser Schokolade, aus dunkler Schokolade, aus heller Schokolade - Schlaraffenland!

Zur Not hilft der Kältespray

Die flinkeren Teilnehmer versuchen sich schon am Adlerkörper, während andere noch mit dem Felswerk beschäftigt sind: Mit dem - mittlerweile von Schokolade arg besudelten - Heissluftföhn werden Couverture-Brocken auf die gegossene Grundplatte geklebt. Fürs schnelle Aushärten heikler Stellen gibts den Kältespray. Tapfer kneten, modellieren und schnitzen die Schüler, die Hände verschmiert wie Dreijährige bei Regen im Sandkasten. Doch die kindliche Versunkenheit fehlt. Kritische, teils auch leicht neidische Blicke wandern zum Getier des Nachbarn. Nur selten ist ein scheuer Anflug von Zufriedenheit auszumachen, frei nach dem Motto: «Uff, die anderen Vögel sehen auch nicht besser aus.»

Was auf den Arbeitsflächen entsteht, ähnelt tatsächlich allem Möglichen: Wasserkühen, Leguanen, Robben, Pudeln. Auch Globi ist mit dabei. Nur keine Adler. Steininger wandelt von Arbeitsplatz zu Arbeitsplatz, hilft bei Proportionen und Ausdruck, erklärt, wie man den Greifvogel aggressiver dreinschauen lässt und wo die Gelenke sitzen. Zeigt, wie die Brust aufgebaut, die Ellbogen gemacht werden. Greift auch mal zum Messer, um Linien einzuzeichnen oder auch allzu ausgeprägte Globi-Backen abzutragen. Betont, dass möglichst alle Unebenheiten mit dem Schnitzmesser bereinigt werden müssen, damit der befiederte Adler nicht aussieht wie ein gerupftes Huhn. Späne fallen.

Schokolade ist ein ungeduldiges Material, es gilt, zügig zu arbeiten: Kühlt die Masse aus, lässt sie sich nicht mehr formen, wird hart und bröselig. Wer glaubt, mit umso mehr Wärme der Natur der Kakaomasse ein Schnippchen schlagen zu können, täuscht sich. Beine knicken ein, Flügel erlahmen zu nassen Lappen, noch bevor sie sich zu ausgewachsenen Schwingen mausern konnten, Schnäbel sinken nieder. Brigitte Linder stöhnt.

Es grenzt an ein Wunder: Bis zum Abend sind alle elf Skulpturen zumindest als Greifvogel erkennbar und so weit gediehen, dass ihnen am nächsten Tag ein Federkleid verpasst werden kann.

«Ich stand unter Druck»

Das Einkleiden eines Schokoladen-Adlers ist echte Sisyphusarbeit: Die einzelnen Federn fallen immer wieder runter, wenn - man ahnt es - die Temperatur nicht stimmt. Jedes einzelne Federchen will liebevoll aus einer ausgewalzten Schokoladenplatte ausgeschnitten, allenfalls mit einem Muster versehen, kurz an den Heissluftföhn gehalten und schliesslich an den richtigen Ort geklebt werden. Und zwar so, dass des Adlers Kleid keine Webfehler hat. Wir erinnern uns: bloss kein gerupftes Huhn.

Brigitte Linders Vogel ist der letzte, der in die Spritzkammer darf, wo er ein ebenmässiges Make-up verpasst kriegt. Ihre Schürze erzählt von unzähligen harten Kämpfen zwischen heissen Händen und weicher Schokolade. «Eigentlich gibt es keinen Grund, aber ich stand schon ein wenig unter Druck, so als Letzte», gesteht die Wahlkanadierin mit einem schiefen Grinsen. Die andern konnten schon mit dem Giessen der Schaustückteile beginnen, während sie noch Federchen um Federchen ausschnitt und an den Vogel brachte. «Dabei interessiert mich der zweite Teil des Lehrgangs fast mehr», sagt sie. «Da fühle ich mich eher zu Hause, Schokolade giesse ich ja schon seit Jahren.»



Linders Fingern zergeht der Schoko-Adler.

«Sie sind einfach zu warm!»: Unter Brigitte

Der Vogel fliegt

Aber auch bei gegossenen Dekorationsstücken lauern Fallstricke. Schokoladenherzen, rot und samten, brechen; weisse, rosa angehauchte Blütenblätter knicken; Kugeln bröseln. Selbst grosse, stabile Formen, wie sie für die Sockel solcher Aufbauten benutzt werden, können beim Ausschneiden Schaden nehmen. Brigitte Linder müht sich mit den Restposten aus der Gussfabrikation ab, versucht, Kugeln mit Bruchstellen und löchrigen Herzen eine schöne Seite abzugewinnen. «Das kommt davon, wenn man so langsam ist und als Letzte mit dem Adler fertig wurde», sagt sie. Mit Schwämmen und Messern, Teighörnchen und Föhn wird den Malheuren zu Leibe gerückt.

Bleibt festzustellen: Schokolade lässt trotz allem mehr mit sich anstellen als vermutet. «Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt», sagt Rolf Mürner, während sich die Schüler akribisch an die ausgestellte Vorlage halten. Systembauteile in Las-Vegas-Optik. Allen Ängsten, Nöten und warmen Händen zum Trotz kann Brigitte Linder nebst den Bauteilen für ihr Schaustück auch einen gelungenen, soliden, rund vier Kilogramm schweren Adler aus Schokolade in die Neue Welt mitnehmen.

Rezept: Warmer Schokoladenauflauf mit Mango

Rezept für vier Personen

1 grosse, reife schälen, den Kern entfernen und das

Mango	Fruchtfleisch in grobe Würfel oder Schnitze schneiden.
3 Eigelb 2 Eier 1 Prise Salz 100 Gramm Zucker	mischen und aufschlagen, bis die Masse cremig und hell ist.
250 Gramm Sahne	unterrühren.
50 Gramm gemahlene, geschälte Mandeln 15 Gramm Mehl	unterheben.
80 Gramm dunkle Schokolade	im Wasserbad schmelzen und zur Eimasse dazugeben.
Die Mangowürfel in vier feuerfeste Formen verteilen und die Schokoladenmasse darübergießen. Bei 200 Grad zehn Minuten backen. Mit Puderzucker leicht bestäuben. Dazu geschlagene, vanillierte Sahne reichen.	
Quelle: www.barry-callebaut.com	

>> [Artikel versenden](#)

Artikel zum Thema:

Beobachter 2/07

Kochen mit Annina Frey: [Die süsseste Versuchung](#)

Beobachter 26/02

Ernährung: [Genuss von seiner Schokoladenseite](#)

[Glacé au Chocolat: Eis von seiner Schokoladenseite](#)

Weitere Online-Angebote der Axel Springer Schweiz AG:

[Bilanz](#) | [Handelszeitung](#) | [Haus Tech](#) | [io new management](#) | [PME Magazine](#) | [Private Banking](#) | [Schweizer Bank](#)
[Schweizer Versicherung](#) | [Stocks](#) | [Students](#) | [Tele](#) | [TV2](#) | [TV Digital](#) | [TV-Star](#) | [TV vier](#)

