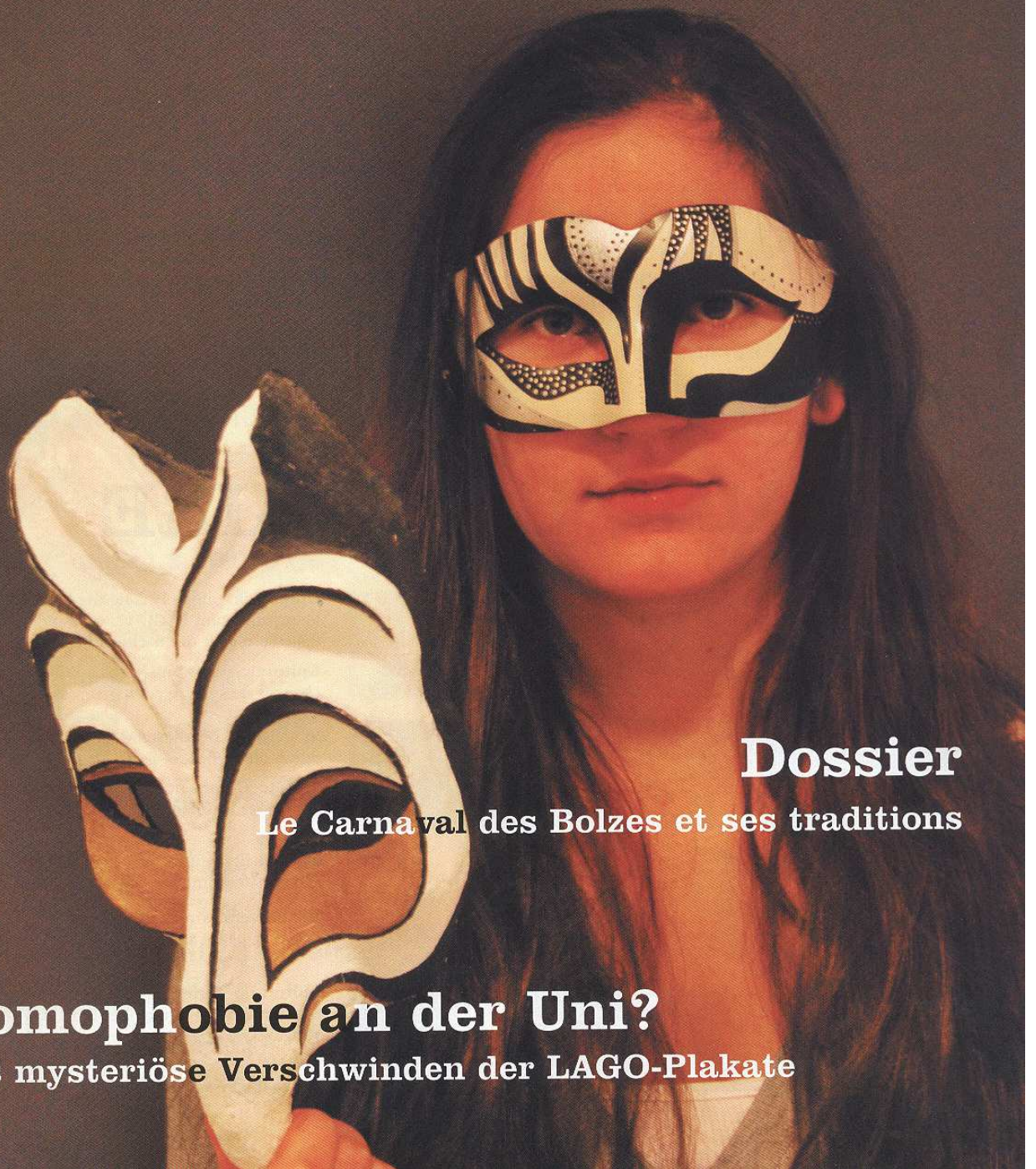


spectrum

TON MAGAZINE À L'UNI DE FRIBOURG / DEIN MAGAZIN AN DER UNI FREIBURG

1/2013 MÄRZ/MARS



Dossier

Le Carnaval des Bolzes et ses traditions

Homophobie an der Uni?

Das mysteriöse Verschwinden der LAGO-Plakate

Das Schokoladen-Atelier ist sein Sauerstoff

Wer schon immer einmal seine eigenen Pralinés herstellen wollte, kann dies im Schokoladenatelier „patisserie.ch“ ausprobieren, welches vor rund zwei Jahren von John und Regula Lehmann in der Freiburger Unterstadt gegründet wurde. Ebenfalls bieten die Confiseure in ihrer Chocolerie ein kleines, aber feines Sortiment hausgemachter Spezialitäten an. Spectrum ist für Euch in die Welt des Schokoladenduftes eingetaucht. **VON ALIKI EUGENIDIS**

Un moment! J'arrive tout-de-suite, servez-vous déjà d'un café ou d'un thé!“ John Lehmann ist gerade in der offenen Backstube beschäftigt, er nimmt ein Blech mit Mandelgebäck aus dem Ofen. Neben dem Eingang stehen eine Kaffeemaschine, ein Samowar und ein Regal mit vielen Teesorten. Der Laden ist gemütlich eingerichtet, es gibt eine Bar, einen Tisch, sowie eine bequeme Sitzecke mit Sofas und Grünpflanzen. Als allererstes nimmt man jedoch den feinen Schoggiduft wahr, der das ganze Lokal erfüllt. „Patisserie.ch“ bietet nicht nur ein Sortiment aus fertigen Schokoladenprodukten und Biscuits an; wer schon immer mehr über das Handwerk wissen wollte, hat die Möglichkeit, hier einen Kurs zu belegen. Die Grundidee zu dieser Werkstatt kam dem Bäcker-Konditor während einer Amerikareise: Was Freiburg – Heimat zweier Schoggi-fabriken – fehlte, war ein Schokoladenatelier für Touristen und Einheimische!

Vor rund 15 Jahren begann John Lehmann seine Kunst in Workshops weiterzugeben. Etwas später, im Jahr 2000, suchte er die Zusammenarbeit mit den beiden Schokoladenriesen Cailler und Villars. Die Verhandlungen dauerten aber viel zu lange, und – einmal spruchreif – waren die Pläne aus Broc so straff organisiert, dass für die Kreativität



John Lehmann und seine wohltemperierte Schokolade. Fotos: Aliko Eugenidis

nicht mehr viel Platz blieb. Als das Lokal an der Rue de la Samaritaine zu vermieten war, zögerten Lehmann und seine Frau Regula nicht lange. Der Raum, der vor ihrem Einzug ein Jahr lang leer gestanden hatte, ist inzwischen geschmackvoll umgebaut und eingerichtet worden: Warme, Kakaotöne und die frische Farbe Apfelgrün dominieren. „Uns gefällt – wie sagt man auf Deutsch? – die ‚schräge‘ und unkommerzielle Atmosphäre der Freiburger Unterstadt, wir fühlten uns auf Anhieb sehr wohl hier.“, erklärt Lehmann. Wir führen das Interview auf Mundart; trotz seines deutsch-englisch klingenden Namens ist die Muttersprache des Greyzers aber Französisch. Fließend Schweizerdeutsch („Das verstehe ich besser als Hochdeutsch“) lernte der Freiburger als Zwanzigjähriger bei einem beruflichen Aufenthalt in St. Gallen.

„So einfach wie möglich“

Bevor das Ehepaar das kleine Geschäft Ende März 2011 eröffnet hat, führte es die Bäckerei in La Roche, Lehmanns Heimatort zwischen Freiburg und Bulle. Zuletzt beschäftigten sie 13 Mitarbeiter, der Laden war immer grösser geworden. Der Konditor hatte Lust auf Veränderung, und bildete sich zum Berufsschullehrer für Bäcker-Konditoren aus. Heute arbeitet er hauptberuflich an der Freiburger Berufsschule.

Den Laden sieht John Lehmann als Hobby an, er ist seine „bulle,“ sein „Sauerstoff“, eine Insel der Kreativität und Ruhe – hier kann er durchatmen, Kraft tanken und neue Ideen entwickeln. Rentieren muss das Geschäft nicht: Am liebsten wäre ihm sogar möglichst wenig Werbung, „überschaubar“ solle die Chocolaterie mit dem „kleinen, aber feinen Sortiment“ bleiben – die Devise ist „so einfach wie möglich“. Für seine Produkte verwendet der Confiseur beste Couverture, eine Schokoladenmasse mit hohem Kakaoanteil. Eine besondere Schoggitafel besteht aus 64-prozentigem madagassischen Kakao; diese

Geburtstage oder andere Anlässe wird auch gerne der Wunsch nach Sonderanfertigungen erfüllt. Mit federndem Schritt eilt Lehmann in den Nebenraum und holt eine kleine Schüssel mit Szechuanpfeffer: „Probieren Sie!“ Das Gewürz schmeckt scharf und erinnert gleichzeitig an Grapefruits.

Die Idee zu einer hellen, kugelförmigen Praline namens „Gianduja Noisette“ hatte der Chocolatier beim Besuch der berühmten Baci-Fabrik in Perugia. „Anstelle einer ganzen Haselnuss habe ich kleine Nussstückchen verwendet“ – eine gute Entscheidung, sie verleihen der

Schliesslich nehme ich selber den Kochlöffel in die Hand: Es geht an die Produktion von sogenannten „Rochers,“ die aus Mandelstäbchen mit Schokolade bestehen. Selbst bei diesem einfachen Konfekt muss jeder Handgriff sitzen.

Die richtige Temperatur

Das A und O bei der Verarbeitung von Schokolade ist das Temperieren: Die Abweichung von nur einem Grad kann bewirken, dass die erkaltete Couverture nicht mehr glänzt. John Lehmann zeigt mir, dass man – ähnlich wie beim Marmelade Zubereiten – aufgrund eines „Testtropfens“ erkennen kann, ob die



gleichzeitig herbe, doch auch zartschmelzende schwarze Schokolade hat eine fruchtige Note, die sich immer stärker entwickelt, je länger man sie im Mund behält. Geniessen – und dabei Gutes tun: Hinter der Plaque steht die „Action Madagascar,“ ein soziales Projekt, das Lehmann am Herzen liegt, seit er vor fünf Jahren vor Ort gewesen ist. Für diejenigen, die es unterstützen möchten, steht ebenfalls ein Kässeli – in Form einer Freiburger Kuh – für Spenden bereit, als Gegenleistung für den offerierten Kaffee oder Tee.

Kreative Testküche

Egal ob Pralinen mit grünem Tee, Kräutertee, Früchten oder Gewürzen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Liebevoll sind die Verpackungen und farbigen Etiketten selbst gestaltet – für

süssen Schokolade das gewisse Etwas, und harmonieren gut mit der Masse.

Auf die Frage, welches seiner Produkte er bevorzuge, antwortet Lehmann, dass er nur das herstelle, was er auch selber möge. Am allerliebsten sei ihm aber seine Spezialität, die „Moelleux chocolat,“ kleine Schokoladenküchlein ohne Mehl, sowie die karamelierten Schokomandeln und die kandierten Orangescheiben. Erstere und zweitere sowie weitere Musterchen aus dem Sortiment habe ich für Euch getestet; der Confiseur hat nicht zu viel versprochen. Während des Interviews probieren wir ebenfalls das Mandelgebäck, es ist die Version vom Vortag. „Zuviel Butter,“ beurteilt Lehmann. Es wird so lange experimentiert und geprüft, bis das Produkt perfekt ist.

Schokolade die richtige Wärme hat. Die Herstellung dieses und weiterer Produkte, zum Beispiel Truffles, oder die Montage von Objekten, wie etwa Osterhasen, können entweder in angebotenen Kursen oder im eigens organisierten Workshop erlernt werden. Für diejenigen, die lieber das fertige Produkt geniessen, ist der Laden jeweils am Nachmittag geöffnet (ausser Montags). Mit meinen selbstgemachten „Rochers“ und vielen anderen Musterchen in der Tasche mache ich mich auf den Heimweg. „Einen Moment noch! Kosten Sie!“, ruft der Confiseur aus der Backstube. Das Mandelgebäck ist inzwischen erkaltet – und der Profi hatte recht: Die Tüftelei hat sich gelohnt!

Weitere Infos: www.patisserie.ch