

KLEIN, SÜSS UND UNVERSCHÄMT GUT

Feingebäck passt nicht zum aktuellen Zeitgeist – denn Zucker ist verpönt. Dennoch erlebt die Patisserie ein Comeback. Wie viel Arbeit in den essbaren Kunstwerken steckt, zeigt ein Betrieb, der dieses Metier nie vernachlässigt hat: Al Porto im Tessin.

— Text Michael Lütcher Fotos Valentina Verdesca



Darf es noch ein Stückchen mehr sein? Patisserie schmeckt zu Kaffee oder Tee – und dies fast zu jeder Tageszeit.

Wie kostbaren Schmuck präsentiert die Confiserie Al Porto in Lugano ihre delikaten Schätze in der Vitrine.

Rot leuchtende, glänzende Tomaten. In Reih und Glied liegen sie in der Auslage. In einer Konditorei. Die Früchte sind eine Illusion aus Zucker, Rahm und etwas Mehl. Und gewiss süsser als das reifste Original.

Zu finden sind diese «Pomodori» in den Filialen von Al Porto, einer Kette von Konditoreien und Cafés im Tessin und einer guten Adresse für ebenso feine wie originelle Patisserie. Sie sind eine Trouvaille für Schleckmäuler, wie ich eines bin.

Ich betrete jede mir unbekannte Konditorei, in der Hoffnung, ausgefallenes, verführerisches Süßes zu finden. Kleine Kunstwerke aus filigranen Teigen, Cremes und Mousse, Schokolade und Früchten. Patisserie eben. Spitzbuben, Brownies und Schoko-Ecken, die so oft die Auslagen Deutschschweizer Konditoreien belegen, gehören nicht dazu. Pralines und Konfekt, das Sortiment einer Confiserie, nur bedingt. Doch zuletzt habe ich in der Stadt Zürich, aber auch im Aargau feine Neu- ➔



Die Herstellung der «Nuvola», eines vielschichtigen Gebäcks auf Panettone-Basis, erfordert grosses Geschick und eine ruhige Hand. Mit einem Bunsenbrenner bräunt Chefkonditor Loraschi die «Wolke» aus Meringuemasse leicht an und verziert sie am Schluss mit Goldpartikeln.



Die «Pomodori», Patisserie in Form von Tomaten, sind eine Spezialität des Hauses. Für das Wochenende färben Paolo Loraschi und Lorenzo Catanzani sie sogar golden ein.

«Es gibt mehr Patisserie im französischen Stil, und es werden auch mehr raffinierte Stücke produziert.»

Silvan Hotz, Präsident SBC

entdeckungen gemacht (siehe Box auf Seite 42). Silvan Hotz, Präsident des Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes (SBC), bestätigt den Eindruck: «Ich beobachte, dass es mehr Patisserie im französischen Stil gibt und zudem raffiniertere Stücke produziert werden.» Und Urs Meichtry, Leiter Konditorei und Confiturerie an der Fachschule Richemont in Luzern, erklärt: «Ja, es werden mehr Geschäfte eröffnet, die Patisserie auf hohem Niveau anbieten.»

Französisches Flair im Tessin

Al Porto hingegen gibt es bereits seit 1963. Gegründet wurde die erste Konditorei vom Basler Fred Feldpausch, Mitbesitzer des gleichnamigen Modehauses, in Ascona am Hafen, daher erhielt sie ihren Namen. Seit 1996 gehört Al Porto mehrheitlich Anton Froschauer, einem gelernten Koch, Kellner und späteren Manager. Unter seiner Leitung hat der Betrieb expandiert und besteht heute

aus sieben Geschäften, davon vier mit zugehörigem Café.

Froschauer führt die Fotografin und mich durch die zentrale Produktionsstätte von Al Porto in Tenero am Rande der Magadinoebene. Brote, Kuchen und Patisserie werden hier produziert. Jede Nacht, jeden Morgen, 365 Tage im Jahr. Alles kommt täglich frisch in die Theken. «Wir verwenden keine Konservierungsmittel», sagt Froschauer, 59.

Chefkonditor Paolo Loraschi, 55, und sein Stellvertreter Lorenzo Catanzani, 33, stehen an einem grossen Tisch, weiss gekleidet, ihre Hände in Latexhandschuhe verpackt, bereit, dem Team der «Schweizer Familie» zu demonstrieren, wie sie ihre Törtchen herstellen.

Rosafarbene Kugeln liegen bereit, die sich beim näheren Hinsehen als tomatenförmig erweisen. «Himbeermousse, in eine Form gegossen, dann gefroren», sagt Loraschi. Daneben steht ein Behälter mit tiefroter Flüssigkeit – eine Glasur, die mit

Randensaft gefärbt ist. Lorenzo Catanzani spiest eine Moussekugel nach der anderen mit einem Holzstäbchen auf, taucht sie in die Glasur und zieht sie knallrot hinaus, um sie auf ein braunes Plätzchen zu legen. «Das ist die Erde», sagt er schmunzelnd, «eine Art Sabléteig mit Haselnussstücken.» Oben auf die Tomaten setzt er grüne Stielansätze. Diese sind echt und stammen aus einem nahen Gemüsebaubetrieb. Schliesslich legt Chef Loraschi mit einer Pinzette ein Goldblättchen auf jede der Tomaten. Wieso? «Es heisst ja Pomodoro – «pomo d'oro», Goldapfel.»



Der «Gianduiotto» ist die neueste Al-Porto-Versuchung – und eine Hommage an eine Schokoladenmischung aus dem Piemont.



Verbotene Früchte
schmecken am besten:
Der Pomodoro oder
«Goldapfel» (oben)
ist eine Sünde wert.
Und auch die übrigen
Fruchtkreationen
(links) sehen einfach
zum Anbeissen aus.



Für das Wochenende wird die Al-Porto-Tomate jeweils sogar ganz golden statt rot eingefärbt.

Im hellen Raum werden weitere Stücke vollendet. Die «Nuvola» zum Beispiel, die Wolke, produziert als Torte und Törtchen aus fünf Schichten mit einer Eiweisshaube, die Loraschi mit einem Bunsenbrenner leicht anbräunt. «Torta Grand Café 1803» heisst eine mehrschichtige Schokoladenschnitte. Die neueste Kreation, der «Gianduiotto», ist inspiriert von der piemontesischen Spezialität Gianduja. Sie sieht aus wie ein überdimensioniertes,

giebeldachförmiges Truffe; ein Querschnitt offenbart eine hauchdünne Schokolihülle, die eine cremige Füllung umfasst, in deren Herz eine Creme und ein Stück Biskuit stecken.

Präzisionsarbeit am Morgen früh

Die beiden Pâtissiers arbeiten mit Pipetten und Pinzetten, mit Schablonen und einem Föhn, mit dem sie einen kleinen Spatel erhitzen, um eine winzige Plattform auf den schmalen, mit Kakaopulver bedeckten «Giebel» des Gianduiotto zu drücken, auf der dann wiederum eine

in helle Schokolade gepackte Haselnuss platziert wird. Alles ist Handarbeit. Morgens um vier ist Arbeitsbeginn, damit um neun Uhr alle Produkte in den Läden sind. Anschliessend beginnt die Vorproduktion für den kommenden Tag. Die filigranen Süßigkeiten, die meist reichlich Rahm und Eier enthalten, werden ausschliesslich in den Läden verkauft. Wer sie nach Hause nehmen will, erhält sie verpackt in eine Kartonbox, damit sie heil ankommen. Verschicken aber geht nicht. Die Kunstwerke würden kaputtgehen oder womöglich stundenlang in der Sonne stehen.

Pâtisserie ist verderblich. Am Tag ihrer Produktion muss sie verkauft werden. Was übrig bleibt, geht mit 75 Prozent Rabatt an die Angestellten. Oder wird entsorgt. Im Tessin gebe es niemanden, der professionell die Backwaren von gestern verkaufe, wie das etwa die Äss-Bar-Filialen in Deutschschweizer Städten tun, sagt Froschauer. Das Angebot ist teilweise →

saisonal. Zum Muttertag etwa gibt es die «Cuori Lamponi e Rose». «Wir wollen einzigartige Produkte herstellen – und Traditionelles besser machen», sagt der Al-Porto-Chef. Er denkt an die verschiedenen Panettoni, die das ganze Jahr hindurch produziert werden, an Amaretti und Truffes. Aber es geht auch um die Herausforderungen der Gegenwart: den Zucker- und Fettgehalt zu reduzieren, laktose- und glutenfreie sowie vegane Patisserie zu machen. All das tut Al Porto auch. Wobei Froschauer betont, dass man «weizenfreie» Produkte anbieten; glutenfrei will er sie nicht nennen, in einer Bäckerei und Konditorei mit klassischem Sortiment könnten Glutenpartikel nie ausgeschlossen werden.

Trotzdem: Ohne die Möglichkeit zum Online-Verkauf und mit ihrem vergleichsweise grossen Zucker- und Fettgehalt steht Patisserie im Widerspruch zum Zeitgeist mit seinen stetigen Aufforderungen zur gesunden Ernährung und den An-



**«Wir wollen
einzigartige Produkte
herstellen – und
Traditionelles besser
machen.»**

Anton Froschauer,
Al-Porto-Chef

forderungen wie etwa ständige Verfügbarkeit. Dass diese Süßigkeiten nicht aus der Zeit auf den Asphalt der Gegenwart gefallen sind, dürfte mit dem Einfluss der Spitzenküche zu tun haben. Seit aus der klassisch französischen Haute Cuisine das zeitgeistige Fine Dining geworden ist, sind Süßigkeiten noch wichtiger geworden. In Sternerestaurants gibt es heute vor dem Dessert häufig ein «Pré-Dessert» und am Schluss Friandises, nicht nur zum Kaffee, sondern auch als Geschenk zum Mitnehmen. In Genf hat der Pâtissier Othmane Khoris vor, in seinem neuen Lokal bald ein ganzes Menü nur aus Süßem anzubieten.

Typischerweise hat nicht nur der Al-Porto-Pâtissier Lorenzo Catanzani in vornehmen Restaurants gearbeitet, bevor er seine Ideen in einen Betrieb mit Laufkundschaft einbrachte. Der frühere Zwei-Sterne-Koch Roland Jöhri, inzwischen 81 Jahre alt, begeisterte seine Gäste →

Im «Al Porto» in Lugano scheint die Zeit stehen geblieben zu sein – innen wie aussen.



einst mit spektakulären Süßigkeiten. Die Friandises liess er in seinem Restaurant Talvo in Champfèr GR auf Etageren, etwa in Form eines Schwans aus buntem Zucker, servieren. Als Sammler von Kochbüchern bis aus dem 16. Jahrhundert sagt er: «Der Ursprung der Pâtisserie, wie wir sie kennen, ist Frankreich mit seiner gehobenen Küche. Aber auch Süditalien ist ein Zentrum.» Als Pionier der Pâtisserie gilt vor allem der legendäre Küchenchef Marie-Antoine Carême (1784–1833). Erwähnt werden müsste auch Österreich,

worauf der französische Begriff der «Viennoiserie», wörtlich «Wienererei», deutet. Er steht für süsse Hefeteiggebäcke, also Brioche, Croissants oder Plunder. Auffällig ist, dass die Stammlande der Pâtisserie alle katholisch sind. Gegenden also, wo bekanntlich zwischen Fasnacht und Ostern gefastet wird. Verführung und Sünde sind also schon lange die beiden untrennbaren Seiten dieser Zuckermedaille.

Der Al-Porto-Chef Anton Froschauer stammt aus Österreich. Als er uns das Grand Café Al Porto in der Altstadt von

Lugano zeigt, sagt er: «Mich erinnert es an die Wiener Kaffeehäuser.» Die Inspiration für die Pâtisserie holen er und sein Chefkonditor sich aber in Frankreich. «Wir reisen regelmässig nach Paris, um zu erfahren, was die Pâtissiers dort tun.»

Geniessen im Hier und Jetzt

Das Grand Café ist das Schmuckstück von Al Porto. Im hinteren Teil ist es auch ein feines Restaurant. Vorne, wo die Theke steht, herrscht eine gediegene, dezent glamouröse Atmosphäre: gedimmte Leuchten, Spiegel, mit blauem Stoff bezogene Bänke und Stühle. Hier lässt man sich gerne nieder, um ein Törtchen zu essen. Einen Pomodoro aufzuschneiden und zu entdecken, dass die Tomate innen hell ist und inmitten der rosa Himbeermousse ein weisser Kern aus Panna cotta steckt. Es sind Momente der Entrücktheit, reiner Eskapismus. Es gibt kaum eine genussvollere und ungefährlichere Form, die Realität kurz zu verlassen.

Eigentlich möchte ich den Augenblick verlängern, indem ich eine dieser verlockend aussehenden Birnen-Mandel-Tartes an der Theke als Mitbringsel kaufe. Das letzte Exemplar sei vor fünf Minuten über den Ladentisch gegangen, sagt die Verkäuferin. Es ist 14 Uhr. Pâtisserie ist vergänglich. ■

WO DIE VERSUCHUNG ZU HAUSE IST

LA PATISSERIE

David Schmid. 2021 errang der Aargauer als erster Schweizer den Titel «Weltkonditor des Jahres». Seine Macarons und andere eindrucksvolle Werke gibts in der Altstadt von Zofingen. lapatisseriedavid Schmid.ch

KONDI TOREI SCHWARZENBERGER

Thomas Schwarzenberger, Chef des traditionsreichen Betriebs in Küssnacht SZ, wurde kürzlich für seine feine Pâtisserie bei den «Kulinarischen

Meriten» in Bern ausgezeichnet. konditorei-schwarzenberger.ch

CHOCOLATS KAUFMANN

Bietet neben den Pralines ein verführerisches Pâtisserie-Angebot in Aarau und Buchs AG. chocolatskaufmann.ch

AMA

Pasticceria mit süditalienischen Spezialitäten in Zürich. ama-chitiama.ch

GARDE MANGER

Französische Pâtisserie wie Tartelettes au Citron in Ardez GR und Zürich. garde-manger.ch

FELICIA LUDWIG

Die Pâtissière des Jahres 2022 des «Gault Millau» verkauft ihre Schmuckstücke nun selbständig in Zürich. felicialudwig.com

JULIETTE

Französisch geprägte Bäckerei und Konditorei in Erlenbach ZH und Zürich. juliette-boulangerie.ch

DER ZUCKERBÄCKER

Marc Döhring fertigt in Zürich Feines wie eine Mini-Saint-Honoré-Torte. der-zuckerbaecker.ch

AL-PORTO-STANDORTE

Al-Porto-Lokale gibt es in Ascona, Bellinzona, Locarno und Lugano. alporto.ch