

# World Chocolate Masters: Fabian Sänger holt den Preis für das beste Dessert

Paris ist nicht nur die Stadt der Liebe und der Mode. Alle zwei Jahre wird die französische Metropole auch zur Hauptstadt des Schokoladenhandwerks. Patissiers, Konditoren und Confiseurs aus 19 Ländern kämpften am Salon du Chocolat Professionnel um den Titel des besten Chocolatiers der Welt. Das Motto der Arbeiten lautete, passend zum Ort, «Haute Couture». «eXpresso» hat den Schweizer Finalisten begleitet.

Alle lieben Schokolade. Das zeigt die Publikumsmesse Salon du Chocolat, wo sich die Massen um die Confiseurstandee drängen. Im gleichen Gebäude findet der «Salon du Chocolat Professionnel» statt, wo weniger Rummel herrscht. Der Showraum der World Chocolate Masters von Barry Callebaut ist die Ausnahme. Hunderte Fans schauen den Finalisten aus Europa, den USA, Russland und dem Fernen Osten zu, wie sie ihre prächtigen Schaustücke, Torten, Tellerdesserts und Pralinen anfertigen.

**Für die Schweiz ist der 29-jährige Fabian Sänger im Rennen.**

Der in Lörrach bei Basel aufgewachsene Konditor-Confiseur hat seine Spuren als Patissier im «Carlton» und im «Suvretta House» in St. Moritz und auf dem Bürgenstock abverdient und war zuletzt Chef patissier des Park Hotels Weggis. Vor zwei Jahren wechselte er in die Industrie und entwickelt seither Produkte – sprich neue Guetsli – für Kambly. Das



**Geschafft!** Fabian Sänger hat den Strohhut mit einem filigranen Schokoladendekor verziert. Ferner kreierte er ein grosses Schokoladenschaustuck, das vor Ort zusammengesetzt werden musste. Weitere Aufgaben: zwei Torten, sechs Tellerdesserts sowie 40 Form-Pralinen und 40 von Hand überzogene Pralinen produzieren.

Wettkampffieber packt Fabian Sänger aber immer wieder. Im deutschen Erfurt gewann er 2006 den internationalen Wettbewerb «Patissier des Jahres» und war in der deutschen Kochnationalmannschaft. Im Januar 2009 wurde er an der FBK in Bern «Swiss Chocolate Master» und qualifizierte sich

für Paris. Die Konkurrenz dort ist stark, vor allem von Japanern und Franzosen. «Hier ist die Champions League der Branche versammelt», sagt Sänger. Er hat rund 400 Stunden geübt, unterstützt von der Carma Chocolate Academy. «Gewisse Finalisten haben zehn Monate lang für den Wettkampf trainiert.» Drei Stunden haben die Kandidaten am ersten Wettkampftag Zeit, um ihre grossen Schaustücke zusammensetzen – knifflige «Chlaberi»-Arbeit. Sänger hat Pech, ihm fällt einige Male Dekor ab, er muss dieses neu zusammensetzen und kommt in Zeitnot. «Mir fehlte am Schluss ein halbe Stunde.» Im

Wettkampffieber packt Fabian Sänger aber immer wieder. Im deutschen Erfurt gewann er 2006 den internationalen Wettbewerb «Patissier des Jahres» und war in der deutschen Kochnationalmannschaft. Im Januar 2009 wurde er an der FBK in Bern «Swiss Chocolate Master» und qualifizierte sich

## Rangliste der World Chocolate Masters 2009

- | Nation | Rang           |
|--------|----------------|
|        | 1. Japan       |
|        | 2. USA         |
|        | 3. Deutschland |
|        | 4. Österreich |
|        | 5. Frankreich  |
|        | 6. Schweiz     |
|        | 7. England     |
|        | 8. Belgien     |
|        | 9. Spanien     |
|        | 10. China      |
|        | 11. Dänemark  |
|        | 12. Mexiko     |
|        | 13. Schweden   |
|        | 14. Polen      |
|        | 15. Italien    |
|        | 16. Holland    |
|        | 17. Kanada     |
|        | 18. Russland   |
|        | 19. Thailand   |

Degustationspart am zweiten Wettbewerbstag läuft es ihm besser. Er bleibt im Zeitrahmen von achteinhalb Stunden und zeigt laut Juror Markus Kunz bestes Handwerk.

**«Er war einer der wenigen, die das Überziehen der Pralinen von Hand gut beherrschten»,**

sagt der Confiseur zu «eXpresso». Der Schweizer Finalist hat moderne, teils gewagte Geschmackskombinationen für seine Kreationen gewählt. «Ich will meinen eigenen Stil hineinbringen», sagt Fabian Sänger. Zum Beispiel aromatisierte er seine Apfel-Calvados-Torte mit rosa Pfeffer – das kam nicht bei allen Juroren gut an. Für

die Formpralinen hat er eine Rosmarin-Ganache mit gefriergetrockneten Sauerkirschen-Flakes kombiniert. Beim Dessert achtete er darauf alle Sinne anzusprechen: heiss, kalt, luftig, knusprig, fruchtig und pikant. Er kombinierte eine Madagaskar-Schokoladenmousse mit einem Birnensorbet und einem warmen Ingwer-Baumnuess-Brownie. Dazu servierte er ein Birnen-Kumquat-Kompott und eine Williamsgeist-Krustenpraline.

Das Dessert begeistert die Jury: Fabian Sänger holt den Preis für das beste gastronomische Tellerdessert. Und er erobert Platz sechs.

marc.benedetti@gastroneus.ch  
Fotogalerie und Kreationen [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)  
[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)



**Siegerehrung: World Chocolate Master 2009 ist der Japaner Shigeo Hirai (Mitte), Sous-chef im «Grand Hyatt Tokyo». Silber holt der US-Amerikaner Lionel Clement (links), Bronze die Deutsche Michaela Karg (rechts).**



**Haute Couture aus Schokolade: das grosse Schaustück des japanischen Siegers Shigeo Hirai.**

<sup>1</sup>Nettopreise für gewerbliche Kunden mit Handelsregistereintrag. Angebot gültig bis 31.12.2009 bei teilnehmenden Händlern. <sup>2</sup>Ford Credit Tiefzinsleasing kumulierbar mit sonstigen Prämien (ausser beim Ford Transit Connect). <sup>3</sup>Gemäss europäischen Immatrulationszahlen, Stand April 2009, Segment 1+2t Fahrzeuge.

## Stimmen von Beobachtern



**Markus Kunz**  
Schweizer Juror  
Inhaber Confiserie  
Kunz in Frick

Das Niveau des Wettbewerbs war sehr hoch. Zwischen den ersten sechs Kandidaten gab es nur wenige Punkte Differenz. Insofern war die Leistung Fabian Sängers Spitze. Er zeigte das beste Tellerdessert von allen, da waren sich die Experten einig. Niemand von den Kandidaten hatte ausserdem so feines Dekor auf seinen Schaustücken.



**Stefan Romang**  
Zentralpräsident  
Schweizerischer  
Konditor-Confiseurmeister-  
Verband

Wir schneiden nicht schlecht ab, wenn man bedenkt, dass wir solche Wettbewerbe in der Freizeit absolvieren. Andere schicken Schüler, wir Berufsleute. Wie andere mitteleuropäische Länder müssen wir aber immer viel Aufwand betreiben, um Kandidaten für die nationale Vorauswahl zu gewinnen.



**Für sein Tellerdessert erhält Fabian Sänger die Auszeichnung «Best Gastronomic Chocolate Dessert».**

## World Chocolate Masters

Der Wettkampf zur Förderung des Chocolatierhandwerks wird von Cacao Barry (Frankreich), Callebaut (Belgien) und Carma (Schweiz) organisiert. Die Firmen bilden seit 1999 die Gruppe Barry Callebaut mit Sitz in Zürich. Im Unterschied zu anderen Wettbewerben sind die WCM ein Einzelwettkampf und es wird nur mit Schokolade gearbeitet. Alle Finalisten sind Sieger einer nationalen Ausscheidung.

Bis 30. November läuft noch die Anmeldefrist für die Swiss Chocolate Masters 2011, der Sieger geht nach Paris. Infos [www.carma.ch](http://www.carma.ch)



**Servicewagen**  
ab Fr. 17'500.-<sup>1</sup>

**Lieferwagen**  
ab Fr. 22'500.-<sup>1</sup>

**Personentransporter**  
ab Fr. 25'500.-<sup>1</sup>

**Kipper**  
ab Fr. 42'500.-<sup>1</sup>

## Die Wirtschaftswunder.

**JETZT MIT 3.9% LEASING<sup>2</sup>**

Ob Personen oder Waren: Als Europas Nr. 1 der Nutzfahrzeuge<sup>3</sup> ist der **Ford Transit** der perfekte Partner für alle Transporte. Die gesamte Fahrzeugpalette bietet für jeden Einsatzzweck eine komfortable und wirtschaftliche Lösung. Auch mit 4x4-Antrieb. Profitieren Sie jetzt von **Preisvorteilen bis zu Fr. 8'600.-** auf unseren **Ford Transit** «Professional»-Modellen und zusätzlich von unserem günstigen Leasing-Angebot von 3.9%. Mehr zu allen Ausfuhungen des **Ford Transit** unter [www.ford.ch](http://www.ford.ch)

**Ford Transit** | Feel the difference

**Ford PROFESSIONAL**

