

Beinahe war er «Master of Sweets», nun ist er Glace-Tüftler

Glacéproduktion in Küsnacht Bei RTL landete Patrick Beereuter in der Sendung «Master of Sweets» auf dem zweiten Platz, bei Honold tüftelt er an maximal cremiger Glace.

Irina Kisseloff

Die Glacéproduktion benötigt wenige Zutaten, ist aber dennoch komplex und dauert sehr lange: «Das ist es, was mich am Glacémachen fasziniert», sagt Patrick Beereuter. Der Konditorchef von Honold hat bereits in der RTL-Sendung «Master of Sweets» im Winter vor einem Jahr seine Liebe zu Glacé gezeigt. Für die Sendung, bei der er mit seiner Kollegin Vanessa Schnyder den zweiten Platz holte, kreierte er eine Gruyère-Emmentaler-Glace.

Aktuell probiert er an der optimalen Geschmeidigkeit seiner Glaces herum. Während der letzten Monate hat er die Zusammensetzung der drei verschiedenen pflanzlichen Bindemittel, die für die Sämigkeit sorgen, immer wieder angepasst. Nun steht die neue Rezeptur und wird für alle Eissorten angewendet – Sorbets und Rahmglaces.

Glacé «reift» zwölf Stunden

«Sorbets enthalten nur Fruchtmarm und ein Zucker-Wasser-Bindemittel-Gemisch», erklärt Beereuter. Bei Rahmglaces werden neben den entsprechenden Zutaten wie Schokolade oder Vanillestängel ein Rahm-Milch-Gemisch beigefügt.

An diesem Vormittag mischt Patrick Beereuter für das Erdbeersorbet das natürliche Fruchtmarm mit dem weisslichen Zucker-Wasser-Bindemittel-Gemisch in einer grossen Chromstahlschüssel. Danach wird die rosafarbene Flüssigkeit bei 4 Grad Celsius im «Pastomat» automatisch immer wieder durchgerührt und «reift», wie es im Fachjargon heisst.

Nach zwölf Stunden «Reifen» im «Pastomat» erledigt die Glacemaschine den Rest: Auch in ihr wird das Gemisch intensiv bewegt und unter Blubbern und Gurgeln innert weniger Minuten unter den Gefrierpunkt gekühlt. «Das Abkühlen muss extrem schnell gehen, sonst wird das Sorbet körnig», sagt Beereuter. Kurz darauf lässt sich das rosafarbene Eis abschöpfen.

Keine Käse-Glace bei Honold

Dass dahinter die Arbeit von mehreren Monaten steckt, sieht man dem Arbeitsprozess nicht



So entstehen die Leckereien: Patrick Beereuter giesst das Erdbeer-Zucker-Gemisch in die Glacemaschine. Neben ihm steht der «Pastomat», in dem die Glacé davor zwölf Stunden bei 4 Grad Celsius «reift». Die Glacemaschine kühlt die Flüssigkeit innert wenigen Minuten herunter, und die fertige Glacé kann abgeschöpft werden. Fotos: Michael Trost

an. Es war noch Herbst, als Beereuter mit Himbeersorbet begann, an der neuen Glacérezeptur für Honold zu arbeiten. «Verleitet ist mir das Degustieren von Himbeersorbet dabei nie», schmunzelt er. Das Tüfteln und Ausprobieren ist das, was Beereuter am meisten Spass macht.

Doch er hat seine Grenzen. Eine Gold-Glace würde er beispielsweise nie herstellen. Letztes Jahr war eine apulische Gelateria mit einer solchen Gold-Glace in den Schlagzeilen. «Ich würde mich weigern, so etwas zu machen», sagt er. Denn Gold sehe zwar schön aus, aber es habe keinen Geschmack und sei teuer. Auch

eine Käse-Glace wie in der Sendung «Master of Sweets» plant Beereuter nicht bei Honold. «Ich fand es sehr fein, aber massentauglich ist das nicht», sagt er lachend.

Bei den 600 Honold-Bechern pro Woche seien grundsätzlich die klassischen Sorten gefragt: «Unsere Hits sind seit Jah-

ren Schokolade, Erdbeere und Vanille.» Eine ganz spezielle Glacé pro Saison kreierte Patrick Beereuter jeweils. Letzte Saison war es eine Popcorn-Glace, diesen Sommer heisst das besondere Eis «Lotti's Best». Es besteht aus Blätternougat, Tonkabohne, Fleur de sel und Schokolade. Inspiriert wurde die Kreation

vom «Lotti's Best»-Praliné, das zu Ehren von Lotti Honold entwickelt wurde, als sie in Pension ging. Die Tante der Honold-Eigentümerin Cristina de Perregaux leitete den Betrieb über zwanzig Jahre bis zur Übergabe an de Perregaux 2011. Nun lässt sich «Lotti's Best» auch in Eisform geniessen.

ANZEIGE

**Klima schützen
Jetzt abstimmen!**

JAA
Klimaschutz-
Gesetz 18. Juni

Grünliberale.



**Die
Mitte**



FDP
Die Liberalen



Wir sagen alle JA.

[klimaschutzgesetz-ja.ch](https://www.klimaschutzgesetz-ja.ch)

Verein Klimaschutz Schweiz
Badenerstrasse 171 | 8003 Zürich

