

**Patrick Beereuter** (27) und **Vanessa Schnyder** (30) zeigen in der RTL-Show «Master of Sweets» ihre Künste als Zuckerbäcker. Und sind privat mehr als ein Team.

KATJA RICHARD TEXT UND  
PHILIPPE ROSSIER FOTOS



# Süsse Kunst

Das Paar hat sich in Paris kennengelernt, dazu passt ihre Kreation: Vanessa Schnyder und Patrick Beereuter mit einem Eiffelturm aus Schoggi.

**Z**ucker, Hitze und viel Kunstfertigkeit: Daraus entsteht unter den geschickten Händen von Vanessa Schnyder (30) und Patrick Beereuter (27) eine Skulptur zum Anknabern, eine «essbare Unterwasserwelt». Das war die erste Aufgabe für das einzige Schweizer Team, das in der vierteiligen RTL-Show «Master

of Sweets – Die fabelhafte Welt der Zuckerbäcker» gegen hochkarätige Konkurrenz aus Deutschland und Österreich antritt.

«Da sind bekannte Profis dabei, für uns ist es eine Ehre, dass wir uns mit ihnen messen dürfen», so Beereuter. Für den Chef-Pâtissier der Confiserie Honold in Küsnacht ZH gehts dabei

weniger um Konkurrenz. «Es macht Spass, und man inspiriert sich gegenseitig, so lernt man auch neue Techniken und Tricks.» Vor allem seien daraus tolle Kontakte über die Sendung hinaus entstanden.

In der Show gehts aber erst mal um die süssen Skills, die zeigen sich ganz besonders bei der ▶



## Backen boomt auch im Fernsehen

Mehr Zeit daheim, das lockt viele vermehrt in die Küche und vor den Fernseher – am besten beides zusammen: Wer backen möchte wie die Profi-Pâtisseries, kann sich auf allen Kanälen inspirieren lassen. In der amerikanischen Netflix-Show «Baking Impossible» spannen Bäcker und Ingenieure zusammen: Beim «bakineering» entstehen Süßigkeiten im Giga-Format in Form von Autos und Schiffen – zum Nachmachen eher nicht geeignet. Wer wirklich was gebacken kriegen will, ist bei Nadiya Hussain (37) besser aufgehoben. Zum 90. Geburtstag hat sie für Queen Elizabeth II höchstpersönlich eine dreistöckige Torte kreiert, seither darf man die Britin getrost als Kuchen-Königin bezeichnen – zu sehen ist sie in «Nadiyas Backwelt» auf Netflix. **Einen Blick in die Küche von Reality-Stars gibt die Sat.1-Show «Promis backen privat»** – dort verrät Désirée Nick das Rezept für ihre Eigenkreation, eine Latte-macchiato-Banoffee-Torte. Und selbstverständlich wird auch hierzulande gebacken: In «Zuckersüss & Bitterzart» auf Tele Züri treten Hobbybäcker zum Duell an.



Nadiya Hussain backt Kuchen für die Queen. Ihre TV-Show «Nadiyas Backwelt» ist auf Netflix zu sehen.

## «Mir ist das Süsse in die Wiege gelegt worden»

Vaness Schnyder,  
Confiseurin



Arbeit mit «Candy», auf Deutsch Schleckzeug, das sei laut Beereuter das Schwierigste und wird im alltäglichen Beruf als Pâtissier nicht mehr oft angewendet. Wer keine Erfahrung hat, kann sich leicht die Finger verbrennen – die Zuckermasse wird bei 80 Grad «gefaltet». Beereuter erklärt: «Zucker ist sehr heikel, da spielen viele Faktoren mit: Lufttemperatur, Feuchtigkeit, da kann schnell was falsch laufen, dann ist das fatal.» So etwa wenn Schildkröten, Fische oder Flusskrebse für die Unterwasser-Skulptur mit Hilfe eines Föhns «angeklebt» werden. Ein bisschen zu heiss oder zu kalt und futsch ist das Kunstwerk.

Acht Stunden arbeitet das Paar an seiner Kreation, konzentriert und gelassen: «Beim Arbeiten verstehen wir uns ohne viel Worte», sagt Beereuter. «Wir wissen, dass sich jeder zu 100 Prozent auf den anderen verlassen kann.» In der Show ist er dank seiner Freundin: Vanessa Schnyder stammt aus einer Confiseurs-Familie, ihre Eltern führen das Geschäft Roggwiller in St. Gallen. «Mir ist das Süsse quasi in die Wiege gelegt worden», sagt sie. Und auch die Leidenschaft für den Beruf, ihre Lehre als Confiseurin schloss sie als Beste ihres Jahrgangs ab, bei den Schweizer Meisterschaften belegte sie den dritten Platz. Auch bei internationalen Berufsmeisterschaften nahm sie zweimal teil, inzwischen ist selber Expertin bei den WorldSkills.

## «Ein Pack Guetzli überlebt bei uns daheim nicht lange»

Dadurch wurde man bei RTL auf sie aufmerksam und castete die Konditorin für die Show. Als klar wurde, dass man in Zweierteams antreten würde, fiel ihre Wahl sofort auf Patrick. «Wir haben vorher noch nie zusammengearbeitet, das war eine willkommene Gelegenheit», so Schnyder. Ein harmonisches Team, das sich dank der gemeinsamen Leidenschaft fürs Süsse gefunden hat: Zur ersten Begegnung kam es vor drei Jahren in Paris bei den World Chocolate Masters. Inzwischen lebt das Paar zusammen, wichtig bei der Wohnungssuche war die Küche, denn für Beereuter hört die Liebe fürs Kulinarische nach Arbeitsschluss nicht auf und geht buchstäblich durch den Magen. «Ich werde von ihm jeden Abend mit einem Menü wie im Sterne-Restaurant verwöhnt», erzählt Schnyder. Ihr Freund koche so gerne, dass sie selber kaum eine Chance hat, an den Herd zu stehen.

Schon als Junge war es für Patrick Beereuter klar, wo es beruflich für ihn hingehen würde:

**1** Unterwasserwelt: Mit dieser Kreation hat es das Schweizer Team in der TV-Show «Master of Sweets» in die zweite Runde geschafft. **2** Hier entsteht ein märchenhafter Kuchen. Damit brilliert das Paar in der Disziplin «Cake». **3** Die Arbeit mit Zucker braucht Fingerspitzengefühl. **4** Die Schildkröte wird mit Hilfe des Föhns «angeklebt».



«Meine Mutter ist ausgebildete Köchin, von ihr habe ich viel mitbekommen.» Ausserdem liebt er Süßes in jeder Form: «Ein Pack Guetzli überlebt bei uns daheim nicht lange.»

Nach seiner Ausbildung als Konditor bei Honold arbeitete er für ein halbes Jahr in Südafrika – als Koch. «Eine Erfahrung, die ich jedem in meinem Beruf empfehlen würde», so Beereuter. Denn der grosse Unterschied: «In der Confiserie arbeitet man sehr strikt nach Rezept. Beim Kochen kann ich viel freier mit den Zutaten umgehen. Dadurch bin ich als Konditor experimentierfreudiger geworden.»

Mit dem Auftritt bei RTL möchte das Paar auch für seinen Beruf werben, denn Fachkräfte seien gesucht und die Karrierechancen gut, Beereuter ist mit 27 Jahren bereits in Kaderposition: «Ich mache keinen Tag das Gleiche, kann kreativ sein und finde überall auf der Welt einen Job.» Dass er schon um 5 Uhr morgens in der Backstube steht, stört ihn nicht, auch für seine Freundin fängt die Arbeit um 6 Uhr an. «Dafür ist um 14 oder 15 Uhr Feierabend, und wir haben noch was vom Tag, im Sommer können wir nachmittags schwimmen gehen.»

Ob es das Schweizer Paar in die nächste Runde schafft, zeigt sich heute in der zweiten Folge. Fünf Teams sind noch im Rennen um den Titel «Master of Sweets». Dieses Mal gehts ums Thema «Cake», dabei zeigen die Profi-Pâtisseries, dass sie sowohl klein und filigran arbeiten können als auch riesig und spektakulär, vom perfekten Mini-Törtchen bis zur gigantischen Märchenszene – bestehend nur aus Kuchen. ●

«Master of Sweets – Die fabelhafte Welt der Zuckerbäcker», Teil 2, heute Sonntag, 16.1. um 17.30 Uhr auf RTL



## «Ich habe viel von meiner Mutter mitbekommen»



Patrick Beereuter,  
Pâtissier



ANZEIGE

PRÄSENTIERT VON



# Kalifornische Sonne im Glas

Das berühmteste amerikanische Weinbaugebiet ist bekannt für Innovation und Experimentierfreudigkeit. Und beweist: Rotwein kann auch im gebrauchten Whiskey-Fass reifen.

**W**interzeit ist Rotweinzeit. Die kalten Abende verbringe ich meist auf dem Sofa, lese ein spannendes Buch oder schaue mir einen unterhaltsamen Film an. Gerne versüsse ich mir dabei die Stimmung mit etwas Sonne im Glas. Die vergnügliche Komödie «Sideways» stellt dieses Mal die Wahl des Tropfens ausser Frage. Deshalb führt mich meine Wein-Weltreise in dieser Woche an die Central Coast in Kalifornien.

Wer schon einmal in Kalifornien war, der weiss Bescheid. Die Sonne ist allgegenwärtig. Südlich von San Francisco kommt der kühlende Einfluss des Pazifiks dazu,

## Cabernet Sauvignon Private Selection

Land: USA, Kalifornien

Weingut: Robert Mondavi Winery

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Weinstil: körperreich und mächtig

Trinkgenuss: jetzt bis 2026

Passt zu: Rindfleisch, Lammspies

Preis: 17.95 Franken

Rating:



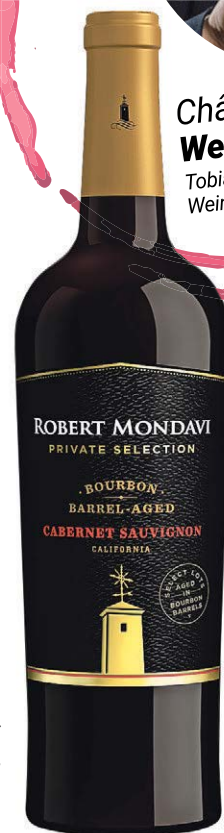
Erhältlich bei:

coop.ch



der aber durch Canyons und Bergketten abgebildet wird. Perfekte Bedingungen für gehaltvollen Rotwein mit perfekt ausgereiftem Traubengut. Also wird ein Cabernet Sauvignon Private Selection entkorkt.

Der im Whiskey-Fass gereifte Rotwein der amerikanischen Weinikone Robert Mondavi hat es in sich. In der Nase sehr intensiv duftend mit Aromen von Heidelbeere, Brombeer-



## Château Gysi Wein der Woche

Tobias Gysi, angehender Weinakademiker

kompott, Schokolade und Vanille. Am Gaumen wuchtig, mit rosinierten Aromen, wenig Säure und feiner Tanninstruktur. Im langen und komplexen Abgang schwingen Mokka und Karamellnoten mit. Am besten trinkt man diesen Kraftprotz zu Spare ribs oder einem Lammkotelett.

Das ist ein bezahlter Beitrag.