

Die Liebe zu Süßem brachte sie zusammen und ins Fernsehen

Zuckerbäcker aus Küssnacht Patrick Beereuter von der Küssnachter Confiserie Honold steht mit Freundin Vanessa Schnyder im Finale der deutschen Fernsehbackshow «Master of Sweets».

Frank Speidel

Ihre süßen Kunstwerke sehen spektakulär aus, sind zu hundert Prozent essbar und überzeugten die Jury. Mit viel Kreativität und Fingerfertigkeit schafften es Patrick Beereuter, Chef-Pâtissier der Küssnachter Confiserie Honold, und Vanessa Schnyder von der St. Galler Confiserie Roggwiler in das Finale der RTL-Sendung «Master of Sweets» – die fabelhafte Welt der Zuckerbäcker.

Sechs Zweiertteams mit den besten Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäckern aus dem deutschsprachigen Raum sind in den bisherigen Folgen der vierteiligen Sendung angetreten. Nur die besten kamen weiter, drei Teams sind im anstehenden Finale noch übrig. Den Siegern winkt ein Preisgeld von 25'000 Euro. Am Sonntag wird sich entscheiden, wer das Rennen macht.

«Wir können uns alles sagen»

Im Halbfinal vom vergangenen Sonntag zum Thema «Frozen» – also gefroren – sorgten Beereuter und Schnyder für Aufsehen. Sie formten eine Bratwurst und einen Maiskolben aus Glace und liessen diese auf einem Grill «brutzeln». Die Silikonform für die Wurst, in die sie die eisige Masse gossen, hatten die jungen Zuckerbäcker vorher selber angefertigt und aus der Schweiz mitgebracht. Die Jury, darunter sind Koryphäen der europäischen Pâtisserie, war begeistert von der süßen Version der St. Galler Bratwurst.

Ein möglicher Grund, warum es zwischen Beereuter und Schnyder so gut läuft: Sie sind auch privat ein Paar. Wenn andere Teams ins Rudern kommen, weil der Traum aus Eis dahinschmilzt oder in sich zusammenfällt, arbeiten sie in aller Ruhe weiter. «Wir haben ein gutes Zeitmanagement», sagt Schnyder beim Gespräch in der Backstube der Confiserie Honold. Und: «Und wir können uns alles sagen.»

Grössere Malheurs sind ihnen während der Sendung keine unterlaufen. Nur eine Zuckerschilkröte ist in der ersten Folge hinuntergefallen. «Vanessa konnte zum Glück noch schnell eine neue aus Zucker herstellen», erinnert sich Beereuter. Die kleineren und grösseren Unglücke, die die Konkurrenz heimsuchten, bekamen sie nur am Rande mit: «Wir hatten ja selber alle Hände voll zu tun.»

Glace-Kühe fahren Ski auf dem Matterhorn

Im Leben des Paares dreht sich erwartungsgemäss sehr vieles ums Süsse. Kennen gelernt haben sie sich schliesslich auch am Salon du Chocolat in Paris. «Wir sind mit der gleichen Schweizer Reisegruppe hingefahren», erzählt Beereuter. «Klar wurde gefachsimpelt, doch bald redeten wir auch über anderes.» Inzwischen wohnen der 27-jährige und seine drei Jahre ältere Herzdame zusammen in Zürich. Be-



Dank ihres Eiffelturms aus Schokolade schafften es Patrick Beereuter und Vanessa Schnyder in die RTL-Sendung «Master of Sweets». Foto: A. Springer

rufliches und Privates fliessen so noch mehr ineinander.

«Wir haben uns mal vorgenommen, nach 19 Uhr nicht mehr über Süßes zu reden», sagt Schnyder. Doch wenn einer spontan eine Idee habe, dürfe diese Regel gebrochen werden. So war es auch auf dem Weg in die Ferien auf dem Gotthardpass: «Dort sahen wir in einem Souvenirshop kleine Kühe, die haben uns inspiriert», berichtet Schnyder. Die Idee nahmen sie mit in die TV-Show: Auf einem aus einem Eisblock geformten Matterhorn liessen sie Glace-Kühe Ski fahren.

Fernsehtauglichkeit der beiden geprüft

Den Weg ins Fernsehen fand das Paar, nachdem Schnyder von der Produktionsfirma angefragt

worden war. Die Wahl des Mitstreiters fiel sogleich auf Freund Patrick. Es folgten Vorgespräche, in denen die Fernsehtauglichkeit der beiden geprüft wurde. Und um den Sendungsmachern ihr Können zu demonstrieren, formten sie einen Eiffelturm aus Schokolade mit bunten Ballons. «Er ist eine Erinnerung an unser Kennenlernen in Paris», sagt Schnyder.

Den Weg zum Süßen wiederum fand Patrick Beereuter über eine Lehre als Konditor-Confiseur bei Honold. Er stammt zwar nicht aus einer Konditorenfamilie, fürs Kulinarische hat er sich aber schon früh interessiert – seine Mutter ist ausgebildete Köchin. Schnyder dagegen ist in einer Konditorenfamilie aufgewachsen. Trotzdem hatte sie nach der Schule zuerst eine Leh-

re als Hochbauzeichnerin begonnen. Diese brach sie aber ab und machte in der elterlichen Confiserie Roggwiler die gleiche Ausbildung wie Patrick.

Neue Kreationen auch für Kunden

«Master of Sweets» ist nicht der erste Wettbewerb für die beiden Zuckerkünstler. Beereuter gewann mit seiner Kreation «Spargel-Eis am St(e)l» bereits den Wettbewerb «Das Neue Canapé Suisse». Schnyder nahm an den Swiss Skills teil und war Mitglied der Kochnationalmannschaft. Doch gemeinsam ist das Paar noch nie angetreten. Vor den Aufzeichnungen der Sendung übten sie deshalb in ihren Konditoreien. Nach Feierabend probten sie die Zubereitung der mit Schoggi überzogenen Biberli

oder des Caramel-Popcorns: beides Kreationen aus der Show, die neu bei Honold und Roggwiler erhältlich sind.

Beereuter schaltet die Dragiermaschine ein, mit der sie das besagte Popcorn mit Caramelschokolade überziehen. Der Kessel dreht sich, ein süsser Duft steigt empor. Die beiden kosten das Popcorn ausgiebig. Schlecht sei es ihnen von Schokolade noch nie geworden. «Man muss einfach vorher die Sorte wechseln», meint Schnyder lachend. Schoggi sei für sie ein Genuss, sagt Beereuter: «Wir beigen sie nicht in uns rein.» Für seine Freundin ist klar: «Ohne Schokolade könnte ich nicht sein.»

Das Finale von «Master of Sweets» läuft am Sonntag, 30. Januar, ab 17.30 Uhr auf RTL.



Auf einem aus einem Eisblock geformten Matterhorn liessen die beiden in der Fernsehsendung Glace-Kühe Ski fahren. Foto: RTL



Für ihre Show-Kreationen müssen Patrick Beereuter und Vanessa Schnyder auch mal einen Föhn zu Hilfe nehmen. Foto: RTL

Parkbussen online bezahlen

Meilen Die Regionalpolizei Meilen stellt auf die digitale Verarbeitung von Ordnungsbussen um. Das teilt die Gemeinde mit. Künftig erhält eine gebüsste Person anstelle einer Ordnungsbusse mit Einzahlungsschein eine Übertretungsanzeige mit QR-Code. Auf der Übertretungsanzeige ist neu allein die Information aufgedruckt, dass eine Übertretung festgestellt wurde. Die gebüsste Person gelangt durch Scannen des QR-Codes mit der Kamera eines Smartphones auf das gesicherte Bussenportal der Polizei Region Meilen. Alternativ kann der Einstieg auch via Internetseite (bussen.meilen.ch) erfolgen. Nach der Eingabe des Kontrollschildes und der Ordnungsbusnummer kann die gebüsste Person weitere Informationen über die ausgestellte Ordnungsbusse abrufen, insbesondere Übertretungszeit, Örtlichkeit, Ordnungsbussenziffer und den Bussenbetrag. Die gebüsste Person hat die Möglichkeit, die Ordnungsbusse einfach und unbürokratisch mittels Kreditkarte oder Twint zu bezahlen. Auf dem Bussenportal erhalten gebüsste Personen zudem die Möglichkeit, Angaben über einen allfälligen anderen Lenker zu hinterlegen oder einen Einzahlungsschein mit Referenznummer zu bestellen. Die digitale Verarbeitung erleichtert die Zahlungsabwicklung sowie den administrativen Aufwand, hält die Gemeinde fest. Falls keine Online-Bezahlung der Ordnungsbusse innert 30 Tagen nach deren Erfassung erfolgt, wird eine Übertretungsanzeige mit Einzahlungsschein an die Fahrzeughalteradresse oder an die gebüsste Person versandt. (red)

Anlässe

Ein heiteres Verwirrspiel

Erlenbach Die Erlbacher Volksbühne präsentiert ihr Theaterstück «Frische Wind» – ein heiteres Verwirrspiel in drei Akten. Das ehrwürdige Antiquitätenhaus Isering wird seit langem von Albert und Berta Isering geführt. Auch ihre beiden erwachsenen Kinder arbeiten im Unternehmen. Nun haben sich die Iserings dazu entschlossen, den Betrieb zu verkaufen. Der Wert des Antiquitätenhauses soll bis zum Verkauf noch gesteigert werden. Daher sollen alle Mitarbeitenden der illustren Kundschaft noch so viel Geld wie möglich aus der Tasche ziehen. (red)

Die nächsten Aufführungen: Samstag, 29. Januar, 20 Uhr, und Sonntag, 30. Januar, 15 Uhr. Weitere Aufführungen ab Mittwoch, 2. Februar. Informationen zu Spieldaten, Preisen und Ticketreservation unter www.erlbacher-volksbuehne.ch.

Finissage der Fritz Deringer-Ausstellung

Uetikon Der Förderverein Kunst & Kultur am Zürichsee lädt zur Finissage der Fritz Deringer-Ausstellung «Schwarzer Seelenkater» ins Gemeindehaus Uetikon ein. Der Kurator Thomas Kain führt während der Finissage durch die Ausstellung. (red)

29. Januar, 14 bis 15.30 Uhr, Gemeindehaus Uetikon, Bergstrasse 90. Infos unter www.kkz.swiss.