

## Schafft es das Schweizer Pâtissier-Paar ins grosse Finale?

Diesen Sonntag stellen Patrick Beereuter von der Confiserie Honold und seine Partnerin Vanessa Schnyder Ihre Fähigkeiten mit dem Thema «Frozen» nochmals in der RTL-Show «Master of Sweets» unter Beweis. Das Finale rückt immer näher - die Daumen sind gedrückt.

Nach der zweiten Sendung, in der die Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker aus der Schweiz, Deutschland und Österreich in der Kategorie «Cake» gefordert waren, geht es am kommenden Sonntag ans Thema «Frozen». «Eine ganz heikle Sache, da einem eine Kreation aus Glace buchstäblich davonlaufen kann, wenn man nicht aufpasst», sagt Patrick Beereuter. Der Chef Pâtissier der Confiserie Honold und Vanessa Schnyder von der Confiserie Roggwiller in St. Gallen halten aber einen Trumpf in ihren Händen: Sie sind auch privat ein Paar, was die fürs richtige Timing eminent wichtige Abstimmung erleichtert. «Ich kenne Vanessa so gut, dass ich es sofort merke, sollte sie Hilfe brauchen. Das Gleiche gilt natürlich auch umgekehrt. Und dass wir einander blind vertrauen können, beruhigt in hektischen Situationen ungemein», sagt Beereuter.

Vier Teams sind noch im Rennen um den mit 25'000 Euro dotierten Titel «Master of Sweets», den der TV-Sender RTL zum ersten Mal vergibt. Drei der Paarungen schaffen es in die Finalesendung vom 30. Januar. «Im Finale dabei zu sein, würde uns enorm viel bedeuten», sagt Patrick Beereuter – und fügt mit einem Lachen an: «Wer möchte schon nicht Master of Sweets werden?» Doch bereits der Sprung ins Halbfinale ist eine grosse Sache für den 27-Jährigen und seine drei Jahre ältere Freundin. «Wir lernen mit jeder Sendung dazu, das Feedback der Jury ist enorm wertvoll für uns», betont er. Zu besagter Jury gehört unter anderem der berühmteste Pâtissier Deutschlands, René Frank. Obwohl sein Berliner Restaurant Coda nur Desserts anbietet, hat es der «Guide Michelin» mit zwei Sternen ausgezeichnet.

### Jetzt können Interessierte die Kreationen aus der zweiten Sendung probieren

Wer wissen möchte, wie die Kreationen von Patrick Beereuter und Vanessa Schnyder aus der zweiten «Master of Sweets»-Sendung schmecken, kann diese in den Filialen der Confiserie Honold und der Confiserie Roggwiller erwerben. Das vegane Macaron mit Himbeere und dunkler Schokolade ebenso wie das mit Karamell und blonder Schokolade umhüllte Popcorn, das sich in der TV-Show in den Schenkeln der spektakulären Froschkönig-Torte des Schweizer Pâtissier-Paars versteckte. «Der Clou beim Macaron ist das Zusammenspiel zwischen der charaktrevoll-herben Schokolade mit 63 Prozent Kakaoanteil und den Himbeeren, die sowohl fruchtig-süss als auch erfrischend säuerlich sind. Das Popcorn wiederum besitzt einen wunderbaren Crunch und harmoniert hervorragend mit dem Karamell und der hellen Schokolade», erklärt Beereuter.

RTL strahlt die dritte Runde von «Master of Sweets» am Sonntag, 23. Januar 2022 wie gewohnt als Doppelfolge (17.30/19.05 Uhr) aus.