

«Ich möchte etwas hinterlassen, das bestehen bleibt»

Franz Ziegler ist ein Zuckerbäcker von Weltformat, ein Meister des Marzipans und der Schokolade. Der Weg zur Perfektion hielt für den heute 50-jährigen Bündner aber nicht nur süsse und sinnliche Herausforderungen bereit.

Text: Stephan Santschi | Fotos: Adrian Ehrbar



«Wir entwickelten die Maracaibo, die 2009 zur besten Schokolade der Welt gewählt wurde»

Der Autor Franz Ziegler hat im Buch «Chocolate Collection» die Sammlung seiner Ideen der letzten 20 Jahre publiziert. Bilder rechte Seite im Uhrzeigersinn: Cheese Lover, Heavenly Bunny, Love Tree und weisse Blume.

«Talent? Da ist sicher etwas vorhanden. Doch eigentlich mag ich es nicht, wenn es heisst, dass mir meine Fähigkeiten in den Schoss gefallen sind. Ich habe nicht das Gefühl, besonders talentiert zu sein. In erster Linie bin ich ein Schaffer. Ich habe das starke Bedürfnis, etwas zu hinterlassen, etwas, das bestehen bleibt.»

Mit diesen Worten fasst Franz Ziegler sein leidenschaftliches Lebenswerk auf prägnante Weise zusammen. Der 50-jährige Bündner, der heute mit seiner Familie in Richterswil am Zürichsee lebt, hat es in seiner Branche, der Bäckerei/Konditorei, zu Weltruhm gebracht. 2008 ist er zum Weltkonditor des Jahres gewählt worden. Das ist eine Art Ehrenoscar der Zuckerbäcker. «Ich bin ein Mann mit einem grossen Ego, mit einem gesunden Selbstbewusstsein. Ich weiss aber auch, dass einem dies schnell genommen werden kann», erzählt Franz Ziegler.

Anzeige



«Da geriet meine Welt durcheinander»

Das lässt erahnen: Ein Zuckerschlecken war der Aufbau seiner Karriere keineswegs. Ziegler, heute zweifacher Familienvater, Lehrer an der Berufsschule in Aarau, Inhaber einer eigenen Beratungsfirma, Autor mehrerer prämierter Bücher und jüngst Miterfinder eines kohlesäurehaltigen Schokoladengetränks (Choclo), hatte viele Hindernisse aus dem Weg zu räumen. Mehr als einmal spielte er mit dem Gedanken, die Branche zu wechseln, mehr als einmal benötigte er eine Initialzündung, um seiner Passion treu zu bleiben. Doch alles der Reihe nach.

Geboren wurde Franz Ziegler 1963 als Sohn eines Bäcker/Konditors. Aufgewachsen ist er in Landquart in einer Bäckerei-Konditorei. «Wenn ich als kleiner Junge «Seich» gemacht habe, musste ich zur Strafe jeweils so unangenehme Dinge machen, wie Bleche putzen. Trotzdem war für mich von Anfang an klar, dass auch ich eines Tages Konditor werden möchte», erzählt er. Der erste Gegenwind blies ihm aber früh ins Gesicht und kam aus der eigenen Familie. «Mein vier Jahre älterer Bruder hatte denselben Wunsch. Da geriet meine Welt durcheinander.»

Der Abstecher als Musiker

Franz Ziegler entschied sich für eine Lehre als Koch – um diese nach nur zwei Monaten wieder abzubrechen. Wenn sich ein Entscheid als falsch herausstellt, pflegt er jeweils früh, Korrekturen vorzunehmen. Mit 21 Jahren ging er beispielsweise mit einem internationalen Chor namens «Up with people» nach Amerika auf Tournee. Ein Jahr lang verdingte er sich als



«Chocolate Collection»

Franz Ziegler ist einer der ganz grossen Schokoladenkünstler. Seine Passion für diesen kreativen Ausdruck der Konditorei hat er bereits vor 15 Jahren in dem Buch «Magic Chocolate» zum Ausdruck gebracht. Einige Jahre

später folgte das Buch «Chocolate Fantasy» und 2012 legte er mit «Chocolate Collection» sein Meisterstück vor, welches mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet ist. Dieses Buch mit über 200 Schokoladenfiguren ist die grösste Sammlung von Schokoladenkreationen, die je in einem Buch erschienen ist. Die ideale Ideenfundgrube, ein Lehr- und Arbeitsbuch - und ein Kompendium der Arbeiten von Franz Ziegler. 200 Schokoladenfiguren vom leicht herzustellenden Serienprodukt bis hin zum aufwändigen Schaustück!

Verlag: Matthes Verlag, 480 Seiten, Fr. 118.90



Franz Ziegler ist auch Miterfinder des kohlenstoffhaltigen Schokoladensgetränks Choco.

Sänger und Tänzer. Mit Schokolade hatte dies nichts zu tun; sinnbildlich für seinen Werdegang ist dieser Abschnitt trotzdem. «Alle um mich herum sind damals erschrocken. Das war typisch Franz. Mein Enthusiasmus trug mich immer wieder in eine andere Welt hinaus.» Ähnlich konsequent zog er später den Schlussstrich unter seine Auswanderungspläne. Mit 23 Jahren scheiterte die Übernahme einer Konditorei in Arizona an Problemen mit dem Visum, mit 26 Jahren kehrte er aus Australien zurück, weil die Stelle in Canberra nicht die erhoffte Ausstrahlung gehabt hatte.

Topnote und Lebensweisheiten

Den roten Faden, die Leidenschaft für den Beruf des Bäckers/Konditors, verlor Franz Ziegler nie aus den Augen. Kurz nach dem Abbruch der Kochlehre begann er in Rapperswil die dreijährige Ausbildung zum Bäcker/Konditor. Anschliessende Dekorkurse und eine prägende Arbeitsstelle in Chur eröffneten ihm erstmals sein Flair für das Gestalterische, für das Künstlerische. Vor allem mit Marzipan vermochte der junge Mann faszinierende Dinge zu machen. 1991, im Alter von 28 Jahren, machte er schliesslich die Meisterprüfung. Die Note für die praktische Konditorei war mit einer 5,8 vorzüglich, doch sie hätte nicht einen solch grossen Stellenwert, wenn nicht zwei Lebensweisheiten an sie geknüpft wären. Die eine brachte er aus Australien mit, wo er fachlich nicht gefordert worden war: «Wenn man nicht immer an sich arbeitet, hält sehr schnell der Schlendrian Einzug», stellte

er fest. Die andere offenbarte sich ihm in einem Betrieb in Kloten, wo er nach seiner Rückkehr aus Down Under arbeitete. «Diese Stelle sog das Selbstvertrauen aus mir heraus. Niemand sollte an einem Ort arbeiten, wo ihm so etwas widerfährt.»

Japaner leisten Erstaunliches

Derart bestückt mit Prüfungsmeriten und Lebenserfahrung war Franz Ziegler für seine erste grosse Arbeitsstelle gerüstet – als Export-Konditor der Felchlin AG aus Schwyz. Diese führte ihn in den kommenden Jahren auf viele Reisen, vor allem nach Japan. «Als ich erstmals in Japan war, krachte mein Kiefer auf den Tisch. In Sachen Pâtisserie sind die Japaner besser als die Franzosen», stellte Ziegler erstaunt fest. Geprägt hat ihn dort aber etwas anderes. «Die Food-Fotografie.» Die Japaner verstanden es vorzüglich, ihre meisterlichen Kreationen auf Bildern sogar noch aufzuwerten. Diese Erkenntnis öffnete Franz Ziegler die Tür zu seinen späteren Erfolgen als Autor. Vier Jahre lang werkelte er anschliessend an seinem ersten Titel mit dem Namen «Magic Chocolate», immer mit der Angst im Nacken, dass ihm ein Konkurrent mit einer ähnlichen Idee zuvorkommen könnte. Als er fertig war, beschied ihm der Matthaes-Verlag, sein Buch nicht zu veröffentlichen zu wollen. Also habe er etwas getan, das ihm Kommentare wie «spinnst Du?» eingebracht habe. «Ich investierte 30'000 Franken in Bildmaterial meiner Werke. Danach haben sie mein Buch genommen», erzählt Franz Ziegler schmunzelnd. «Magic Chocolate»

habe 1996 eingeschlagen wie eine Bombe. Erstmals hatte er damit in einer breiteren Öffentlichkeit von sich reden gemacht.

Im gleichen Jahr wurde er erstmals Vater, wonach er die reiseintensive Tätigkeit an den Nagel hängte. Wie schon nach seiner Rückkehr aus Australien, kokettierte Franz Ziegler mit einem Radikalwechsel. «Ich war nun Familienvater, ich brauchte Sicherheit. Eine Stelle als Aussendienstmitarbeiter bei der Versicherung Swiss Life war bereits konkret, als mich Felchlin wieder anrief und mir eine Consultingstelle anbot.» Womit der Berater und Mentor Franz Ziegler geboren war.

«In der Pâtisserie sind die Japaner besser als die Franzosen»

Felchlin ärgert die Grossen

In der Folge fand er Gefallen an der Rolle des Davids, der die Goliaths der Schokoladen-Branche herausforderte, sie ärgerte und sogar etwas das Fürchten lehrte. Franz Ziegler half mit, den Namen Felchlin nachhaltig in der Welt der Schokolade zu etablieren. «Wir haben beispielsweise in der Schweiz die erste reinsortige Couverture herausgebracht. Oder wir entwickelten die Maracaibo, die 2004 zur besten Schokolade der Welt gewählt wurde», erzählt Ziegler. Nebenher hat er sein Wissen in vier weiteren Büchern verewigt, darunter «Magic Marzipan», das 2009 zum besten Dessertbuch der Welt gekürt wurde. Seit 2005 unterrichtet er an der Berufsschule in Aarau junge Menschen, die irgendwann gerne in seine Fussstapfen treten würden. Oder die zumindest bereit sind, das eigene Talent mit viel Fleiss zum Blühen zu bringen. •

Persönlich

Name Franz Ziegler **Geburtstag** 28. Februar 1963
Beruf Chocolatier, Pâtissier, Lehrer, Berater, Erfinder,
Autor Wohnort Richterswil **Zivilstand** verheiratet mit
 Gabriela, **Söhne** Patrick (17) und Joel (15) **Hobbies**
 Reisen, Musik, **Familie** Lieblingsdessert Vanille-Glace,
 Crème bavaroise **Bücher** Magic Chocolate (1996),
 Chocolate Fantasy (Bestes Schokoladenbuch der Welt 2002),
 Mürb & knusprig (Bestes deutschsprachiges Dessertbuch
 2005), Magic Marzipan (Bestes Dessertbuch der Welt
 2009), Chocolate Collection (Kompendium eigener Ar-
 beiten, 2011). **Besonderes** Mitbegründer des Swiss
 Pastry National Teams, Cheffuror Pâtisserie-WM (bis
 2009). **Wahl zum Weltkonditor des Jahres** 2008/09.
Homepage www.franzziegler.ch

Anzeige

Das O(h)riginal
 fürs Osternest
 ist wieder da.



Läderach
 chocolatier suisse

Pure Freude

Entdecken. Erleben. Geniessen.
 Osterhase Cleo exklusiv in allen Merkur- und Läderach-Filialen.

www.laederach.ch