

F & B

Food & Beverage

Das Qualitätsmagazin

Porträt	10
Käse-Weltmeister Cédric Vuille aus La Brévine im Neuenburger Jura	
Chilihead	18
Beat Heuberger: der schärfste Gewürzhändler der Schweiz	
Einkauf	22
Wagyu aus Villigen AG: das teuerste Rindfleisch der Schweiz	



Franz Ziegler und das weltbeste Dessertbuch

Produkte und Konzepte der Superlative

FRANZ
ZIEGLER

Der Weltkonditor des Jahres 2008/09 schreibt Fachbücher so erfolgreich wie kaum ein anderer. Drei seiner bisher vier Werke sind preisgekrönt. Das jüngste Buch nennt sich «Magic Marzipan» und wurde zum weltbesten Dessertbuch gekrönt.



Porträt

Franz Ziegler und die Magie des Marzipans





Motiv Garfield. In seinem Buch «Magic Marzipan» zeigt Franz Ziegler, welche Formen und Handgriffe nötig sind, um eine dekorative Figur produzieren zu können.

Genau genommen ist «Magic Marzipan» gar kein Dessertbuch. Es geht ums Modellieren. Um Dekore. Um meisterliche Techniken.

Egal. Wer mit dem wohl wichtigsten Buchpreis der Kulinarikwelt ausgezeichnet wird, fragt nicht nach der richtigen Kategorie. Er nimmt den Preis, einen

Swarovski-Kristallpokal, entgegen und freut sich, dass ausgerechnet sein Buch zu den besten der über 8000 eingereichten Werke aus 100 Ländern gehört.

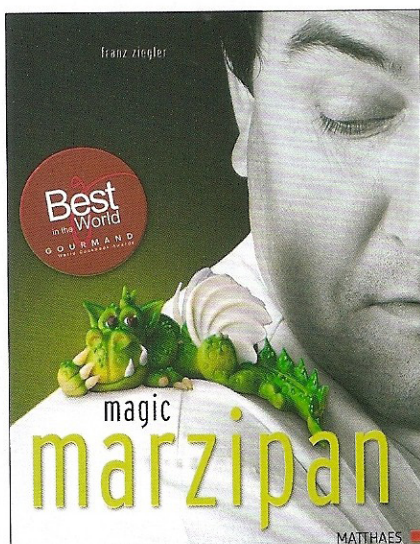
Es darf vermutet werden, dass die Jury der «Gourmand World Cookbook Awards» in Paris Franz Ziegler unbedingt auszeichnen wollte. Für ein Werk, das sich nicht mit aktuellen sexy Stoffen wie Schokolade, Zuckerziehen oder Airbrushing auseinander setzt, sondern mit Marzipan.

Marzipan, diese magische Paste, ist eines der ältesten Materialien. Mit – man bemühe nur die Geschichte – ganz viel Sexappeal. Kalifen des Orients haben Marzipan an grossen Festen als Haremskonfekt gereicht. Angeblich habe man die Rohmasse vor etwa 1000 Jahren zum ersten Mal aus kleingehackten Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellt.

Spannend sind die Legenden und Anekdoten rund um Marzipan, aber sie sind nicht die Hauptinhalte von Franz Zieglers Buch. Ihm, dem Weltkonditor von 2008/09, geht es um Handgriffe, um

Modellertechniken. Um Tricks und Tipps. «Magic Marzipan» ist kein Buch, das man kauft, nur um sich an den edlen Fotos zu ergötzen und das schliesslich im Regal verschwindet. «Magic Marzipan» ist ein Arbeitsinstrument, ein Buch, das Umsetzbares aufzeigt und in dem Konditoren, Pâtissiers und Köche Puderzucker-Fingerabdrücke hinterlassen, weil sie darin ständig blättern.

Seit Erscheinen von «Magic Marzipan» 2009 sind bis heute rund 6000 Exemplare verkauft worden.



Das preisgekrönte Buch.

«Magic Marzipan», Matthaes Verlag, Stuttgart, ISBN: 978-3-87515-110-7.

«Ein Riesenerfolg für mich», freut sich Franz Ziegler. Das schönste Kompliment habe er an den letzten Lehrabschlussprüfungen für angehende Bäcker-Konditoren und Bäcker-Confiseure erhalten. Er, der Berufsschullehrer, habe in Aarau beobachten dürfen, dass 70 Prozent aller geforderten Marzipan-Figuren für Torten aus seinem Buch stammen.

«Magic Marzipan» ist Franz Zieglers viertes Werk. Sein erstes Fachbuch, «Magic Chocolate», veröffentlichte er



Marzipan in der Geschenkbox. Von floralen Kunstwerken inspiriert, demonstriert der Autor, wie man ähnlich Schönes mit dem Lebensmittel Marzipan herstellen kann.

1996. Das zweite Werk, «Chocolate Fantasy», wurde 2002 zum besten Schokoladenbuch gewählt. «Mürb & knusprig» erhielt bei den «Gourmand World Cookbook Awards» 2005 den Preis als bestes deutschsprachiges Dessertbuch. Weshalb immer wieder Schokolade und nicht schon längst Marzipan? Franz Ziegler schmunzelt. «Schokolade war damals beruflich mein Thema. Und man konnte sich damit besser profilieren», sagt der 47-Jährige.

Heute sei das anders. Die Zeit sei wieder reif für eine der spannendsten Modelliermassen. Die Idee, ein Buch über Marzipan zu schreiben, hatte sich schon lange in seinem Hinterkopf festgesetzt. Vor gut zweieinhalb Jahren begann er, sie zusammen mit dem Stuttgarter Matthäus Verlag und dem talentierten Fotografen und gelernten Konditor Adrian Ehrbar zu realisieren.

Das Team war überzeugt, mit Marzipan ein lange vernachlässigtes Thema aufzugreifen, als plötzlich im Dezember 2008 ein Buch mit dem Titel «Marzipan Art» auftauchte. «Ehrlich gesagt, ich war

chockiert. Autor Hannes Lubinger aus Österreich ist ein von mir hoch geschätzter Kollege mit sackstarken Ideen», erzählt Franz Ziegler. «Ich habe natürlich das Buch sofort gekauft und aufmerksam studiert.» Dass ihm der Berufskollege mit der Thematik zuvorkam, hinderte Franz Ziegler und dessen Mannschaft indes nicht, «Magic Marzipan» zu vollenden. Überzeugt, ein klares Konzept zu haben, ging man ein halbes Jahr später in den Druck.

Mittlerweile gibt es keine Diskussionen, welches der beiden Werke nun das Referenzbuch im Marzipanbereich ist. Kurz nach Erscheinen von «Magic Marzipan» kürte die Jury der «Gourmand World Cookbook Awards» das Werk bereits zum besten Kochbuch deutscher Sprache 2009. «Seltsam kam mir das vor», schmunzelt Franz Ziegler, «aber vermutlich wollte die Jury das Buch auszeichnen, wusste aber nicht, in welcher Kategorie.»

Dass es ein paar Monate später, im Februar dieses Jahres, noch besser kommen sollte, ahnte Franz Ziegler letz-

Zur Person

Franz Ziegler, Jahrgang 1963, ist Sohn einer Konditorenfamilie in Landquart. Von 1980 bis 1983 absolvierte er eine Bäcker- und Konditorlehre in Rapperswil. Nach der Lehre kehrte er heim und arbeitete danach für eine Saison in der Bäckerei Schneider in Davos. Von seinem Vater ermuntert, besuchte er in Winterthur Dekor-Kurse bei Erwin Lichtensteiger und Fredy Eggenschwiler.

Für ein Jahr wandte er sich vom Beruf ab und tourte als Sänger und Tänzer. Nachdem Auswanderungspläne (er wollte eine Bäckerei in den USA eröffnen) scheiterten, wirkte er drei Jahre in Chur, ehe er 1989 nach Australien übersiedelte und dort als Bäcker und Konditor arbeitete.

1990 kehrte er in die Schweiz zurück, absolvierte die Meisterprüfung und war bis 1996 für die Firma Felchlin als Export-Konditor tätig.

Von 1996 bis 2005 arbeitete Franz Ziegler als Berater für Felchlin und baute gleichzeitig eine eigene Consulting-Firma auf. Seit 2005 ist er Berufsschullehrer in Aarau.

Franz Ziegler ist Mitbegründer des Swiss Pastry National Teams, in dem er mehrere Jahre als Aktiver erfolgreich wirkte und das er bis 2007 coachte. Bis Mai 2010 war er Chefjuror bei den Pâtisserie-Weltmeisterschaften. 2008/09 wurde er zum Weltkonditor des Jahres gewählt. Franz Ziegler ist verheiratet und lebt in Richterswil.

tes Jahr noch nicht. «In Paris auf grosser Bühne als Autor des besten Dessertbuchs der Welt prämiert zu werden, das ist schon was!» Längst hat Franz Ziegler neue Pläne. Im Juni reiste er nach Peru, um eine neu entdeckte Kakaobohne unter die Lupe zu nehmen. «Ich will nicht zu viel verraten, aber das wird eine Weltsensation!»

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder, z/vg