

Medienmitteilung

1. Competition «Wildfruchtdestillat-Praliné»: die Innerschweiz brilliert

Luzern, 10. Februar 2022. Der Gewinner der Competition «Wildfruchtdestillat-Praliné» steht fest: Es ist Markus Waser von der Confiserie Speck in Zug. «Das Siegerpraliné «Nobile Estinto» überzeugt durch seinen ausgewogenen Geschmack, die raffinierte Symbiose zwischen Schokolade und Destillat sowie durch seine Ästhetik», begründete Jury-Präsident Patrick Zbinden den Entscheid. Auf die Podestplätze schafften es Ursula Schmid, ebenfalls von der Confiserie Speck und Ivo Jud von der Confiserie Honold in Küsnacht (ZH).

Der Entscheid der siebenköpfigen Jury fiel knapp aus: Die Konkurrenz sei stark gewesen und der Entscheid schwergefallen. «Es war schön, zu sehen – und zu schmecken –, wie kreativ und unterschiedlich die einzelnen Pralinés waren», so Patrick Zbinden.

Eine Rarität

Markus Waser holte sich mit seiner Kreation «Nobile Estinto» den verdienten Sieg (mit 90,3 von 100 möglichen Punkten). Für sein Praliné verwendete er ein Destillat aus Täflers Wildkirsche, das von der Brennerei Kirschstrasse Schweiz GmbH in Oberarth im Jahr 1999 gebrannt worden ist. Es gebe nur noch sieben Liter von diesem kostbaren Destillat, und die Frucht existiere nicht mehr, erklärt Markus Waser über sein gewähltes Destillat – eine Rarität. Die Jury meint zur Kreation: «Uns gefiel die Optik sowie die Story hinter dem Produkt. Geschmacklich war es rund und stimmig.» Als Preis erhielt der Sieger einen ganztägigen Brennkurs in einer Schweizer Brennerei für zehn Personen.

«Es zeigt auf, dass klassische Produkte je länger, je mehr im Trend sind. Es freut mich sehr, dass ich mit einem Klassiker den ersten Preis gewinnen konnte», meint Markus Waser zu seinem – für ihn – überraschenden Sieg.

Zug und Küsnacht

Die weiteren Podestplätze gingen an Ursula Schmid, Confiserie Speck in Zug (2. Platz mit 88,7/100 Punkten), und Ivo Jud, Confiserie Honold in Küsnacht (3. Platz mit 87,6/100 Punkten). Beide gewannen einen Gutschein für zwei Personen für den Kurs «Essbare Wildpflanzen» an der Naturakademie von Stefan Wiesner.

21 Praliné-Kreationen von 17 Teilnehmenden degustierte und bewertete die Jury in der Richemont Fachschule in Luzern. Das Niveau war hoch, dies verdeutlicht auch die Punktevergabe. Elf Pralinés erreichten 80 oder mehr Punkte. Insgesamt wurden zehn verschiedene Wildfrüchte für den Wettbewerb verwendet, am häufigsten die Wildbirne mit vier Anwendungen, gefolgt von Wildkirsche und Vogelbeere mit je drei Verwendungen.

Der Wettbewerb wurde vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und von DistiSuisse, der wichtigsten Schweizer Spirituosen Prämierung, lanciert und fand zum ersten Mal statt.

Die Kriterien

Für die Competition 2022 durften ausschliesslich Wildfruchtdestillate, die aus Schweizer Rohstoffen hergestellt sind, verwendet werden. Die Jury beurteilte unter anderem das Äussere, das Aroma und den Geschmack sowie die Textur der Pralinés. Darüber hinaus musste ein regionaler Bezug ersichtlich und das Storytelling nachvollziehbar sein.

Wildfrüchte

Wildfrüchte sind Sträucher und Bäume, die essbare Früchte tragen, die nicht oder kaum züchterisch veredelt wurden. Die Wildfruchtsträucher und Bäume sind nicht nur ökologisch und somit für die Biodiversität wertvoll, sondern deren Früchte zeichnen sich auch durch einzigartige Aromen aus. Innerhalb der Destillat-Produktion gelten Wildfrüchte als exklusive Spezialität.

Die Jury

- *Patrick Zbinden*: Jury-Präsident, Food-Journalist, unabhängiger Lebensmittel-Sensoriker und aktuell amtierender «Ambassadeur du pain et chocolat»
- *Ilona Fässler*: Leiterin Produktion bei Kindschi und Spirituosen-Sommelière
- *Silvan Hotz*: Präsident SBC und Inhaber Bäckerei Hotz Rust
- *Max Kopp*: Präsident DistiSuisse und Lehrer / Berater mit Sensoriklizenz Wein
- *Sonia Petignat*: Forschungsgruppenleiterin bei Agroscope, Lebensmittelingenieurin ETHZ und Juryleiterin bei DistiSuisse
- *Juliana Thöny*: Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie 2020 und WorldSkills-Teilnehmende 2022
- *Rahel Weber*: Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie und WorldSkills-Teilnehmende 2019

Bildlegende

- 1: Markus Waser, Gewinner der Competition
- 2: Markus Waser, Gewinner, und Ursula Schmid, Zweitplatzierte
- 3: Markus Waser bei der Herstellung seines Siegerpralinés «Nobile Estinto»

Luzern, 10. Februar 2022



Distisuisse | www.distisuisse.ch

Weitere Informationen:

Jury-Präsident, Patrick Zbinden, Food-Journalist BR, DIN Sachverständiger für Sensorik,
043 388 01 14, esskultur@smile.ch

Augustin Mettler, Geschäftsführer Distisuisse, 041 818 80 40, info@distisuisse.ch

Claudia Vernocchi, Vizedirektorin Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC,
031 388 14 16, claudia.vernocchi@swissbaker.ch