

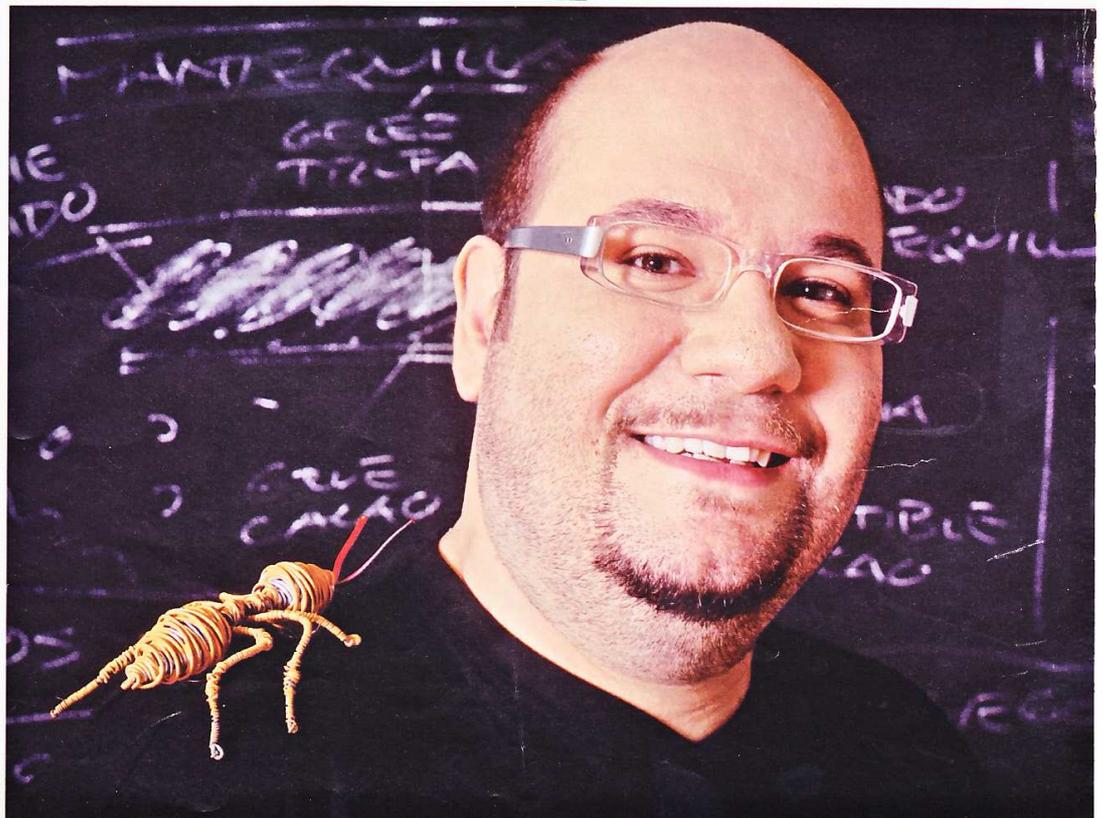


Schule für Desserts – süßer Sinn fürs Leben

Statikproblemen bei Sommerwetter und darüber, ab welcher Temperaturkurve die Ölmoleküle im Kakao kristallisieren. Kein unwichtiges Kriterium für die nächste Torte, die Escribà zum Platzen bringt.

Deutlich leiser, aber nicht weniger spektakulär fegt der schlaksige Oriol Balaguer das Fettmacher-Image der Schokolade beiseite. Hinter einer Metalltür mit eingelassenem Glaskasten voller Kakaobohnen liegt das Reich des 33-jährigen Chocolateros. Hier erschafft er Pralinen, die auf den ersten Biss jede geschmackliche

Besessen: Jordi Butrón lehrt in seiner Dessertschule Aromentheorie. Im Restaurant verführt er mit Schokoladenmousse an Lakritzstangen, Aprikosengelee und Ziegenkäsewürfeln (oben). Die zuckerliebende Ameise ist sein Maskottchen



Logik sprengen: Wasabi-Soja-Sake-Füllungen unter einer hauchfeinen Vollmilchschokoladenschicht. Tiefbraune Trüffel mit einem scheinbar aberwitzigen Meersalz-Kandis-Kern. „Unsere Papillen sind noch längst nicht an ihre Grenzen gestoßen“, sagt Balaguer, während sich das lustige Grübchen tief in sein Kinn bohrt. Und tatsächlich verschmelzen die süß-salzigen Kristalle des Trüffelinnenlebens mit dem 70-prozentigen Kakaomantel zu einem aromatischen Konsens. Im Gegensatz zu Escribàs pompösen Inszenierungen schwört Balaguer auf minimalistisches Design. Viele seiner Pralinés haben einfach die Form einer längs aufgeschnittenen Kakaobohne. Was drin steckt, ist ihm mindestens so wichtig wie die Oberfläche.

Dass in Barcelonas pâtisseriesdurchsetztem Gotischen Viertel eine Schule für Desserts steht, wen wundert's? Hier bringt Jordi Butrón Jungköchen bei, was den Sinn des Schokoladenlebens ausmacht. Der ehemalige Schüler des Küchenmeisters Pierre Gagnaire unterrichtet in seinem *EspaiSucre*, zu deutsch Zuckerraum, Fächer wie „Aromentheorie“ und „Dessertreihenfolge“.

„Schokolade ist das polygamste Lebensmittel der Welt. Sie hat längst ihren Ruf als klassische Zutat, etwa als Kuvertüre, abgeworfen“, lässt Butrón mit einer gewissen Strenge fallen, während er prüfende Blicke über die handgeformten Törtchen der Seminar-Teilnehmer wirft. Nicht, dass es sich um einfache Schokoküchlein handeln würde, die die weiß geschürzten Schüler mit angestrengten Mienen auf Linie zu trimmen versuchen. Harmlos zeichnet sich die feine Schicht aus frischen Waldhimbeeren unter der Vollmilchschokoladenhaube ab. „Zu Himbeeren passen kühler Balsamico und weißer Pfeffer. Darunter schichte ich wiederum eine Lakritz-Ingwer-Masse, weil ihre süß-

scharfen Akzente schön mit der Fruchtsäure der Beeren und den Edelessigaromen harmonieren“, doziert Butrón. Dessen Kreationen gehen übrigens keineswegs im Zuckerraum verloren. Nur ein paar hundert Meter weiter, auf der Calle Princesa, hat der Aromenfanatiker das erste Dessertrestaurant Spaniens ins Leben gerufen.

Besessen scheinen sie alle, die Hochtalentierten aus Kataloniens Schokoladenszene. Auch Enric Rovira, der Mann mit der Denkerstirn eines Aliens. Wie ein Bildhauer spielt er mit Formen, inspiriert wird er von Barcelonas Vorzeigekünstler: „Antoni Gaudì hat die komplexesten Figuren aus recycletem Glas oder gebrauchten Keramikfliesen erschaffen. Formbarer als Kakaomasse war bestimmt keiner seiner Baustoffe“, nimmt Rovira seinen Materialvorteil in Anspruch. Sein bitterschokoladiges Hexagon, durchzogen von Pinienkernen, Mandeln, Hasel- und Walnüssen, zitiert ein florales Bruchstein-Motiv Gaudìs: Ein Sechseck auf der Rückenlehne der weltberühmten Sitzbank im Park Güell, das ihn schon faszinierte,

„als sich die Welt für meine Spielkameraden noch um Überraschungseier drehte“.

Unter das Kapitel Kleine-Jungs-Fantasien fallen auch Roviras haarfein fossilierte Dinosaurier und die dreidimensionale Mondoerfläche, die man unwillkürlich auf den Fingerspitzen balanciert, um den Astronautenfußabdruck nicht zu verwischen. Jede Oberfläche so natürlich nachempfunden, dass man die braunbeige gesprenkelten Eiformen, die er doch noch für sich entdeckt hat, gleich wieder ins warme Nest zurücklegen will. Einfacher machen es einem da Roviras Bombola, schokoladenüberzogene Kügelchen gefüllt mit gebratenem Mais, rosa Beeren oder Kaffee aus Costa Rica. Die zerplatzen so schnell am Gaumen, dass jedes Zögern zwecklos wäre.

Süßes Barcelona

Feine Schoko-Adressen

Christian Escribà

Gran Via 546
Tel. 0034/9 34 54 75 35
oder das kleine Jugendstilgeschäft
in der Rambla de les Flors 83
Tel. 0034/9 33 01 60 27
www.escriba.es

Oriol Balaguer

Pl. Sant Gregori Taumatarg 2
Tel. 0034/9 32 01 18 46
www.oriolbalaguer.com

Jordi Butrón

EspaiSucre – Escuela de Pasteleria (Dessertschule)

C/Sant Pere Més Alt 72
Tel. 0034/9 33 15 10 22

EspaiSucre – Restaurant de Postres (Dessertrestaurant)

C/Princesa 53
Tel. 0034/9 32 68 16 30
www.espaisucre.com
Reservieren

Enric Rovira

Josep Taradellas 113
Sant Geroni 17
Tel. 0034/9 34 19 25 47