

# Gute Schokolade kann man auch hören

75 Jahre Konditorei Confi-serie Café Freytag: Peter und Daniela Fierz, die den Traditionsbetrieb an der Seefeldstrasse führen, luden Kunden, Freunde und andere Interessierte zu einer Jubiläumsfeier der besonderen Art – einem Schokoladen-Seminar.

Lisa Maire

«Ich bin völlig platt», gestand Peter Fierz bei der Begrüssung. Mit 80 bis 100 Gästen hatte man gerechnet, an die 250 sind schliesslich an den Jubiläumsanlass ins Miller's Studio gekommen. Ob dies am Seminarthema lag oder an der Beliebtheit des Freytags und seiner charmanten Inhaber? Er habe Peter und Daniela Fierz den Schlüssel 1998 übergeben, erzählte Walter Freytag, der das Freytag bis zu seiner Pensionierung in der zweiten Generation führte. Vor dem Publikum rollte er nochmals die Geschichte des Betriebs auf. Die Eröffnung 1937 fiel in eine schwierige Zeit: Die Leute hatten kein Geld für Leckereien, und zudem gab es damals in Seefeld noch die Konkurrenz zwölz weiterer Konditoreien oder Bäckereien. «Am ersten Betriebstag betrug der Umsatz gerade mal 12.50», liess Walter Freytag das Publikum wissen.

## Weinkelche aus Schokolade

Nach dem Krieg ging es jedoch bald bergauf: Die Lust auf Süsses stieg und die Leute konsumierten drauflos,



Die «Chocoholics» Bruno Faist (L.) und Peter Fierz demonstrieren das Giessen von Schokoladetafeln. Foto: mai

ohne sich um die Linie Sorgen zu machen. 1968 dann – Walter Freytag hatte bereits seine legendären «saftigen» Amaretti kreiert – wurden Konditorei und Café schliesslich zum Geheimtipp über das Quartier hinaus. Zehn Jahre später begegnete Freytag zum ersten Mal dem jungen Peter Fierz: «An einem Fachanlass kredenzte er Wein in Kelchen aus Schokolade.» Das sei wohl der erste Hinweis auf die besondere Schokoladenleidenschaft des Konditor-Confiseurs

gewesen. Fierz, der 1996 als rechte Hand des Chefs in den Betrieb eingetreten war, hat heute längst seine eigene Schokoladenmarke kreiert.

## Schoggi im Blut

Am zart-bitteren Geschmack der «Chocolat Danielle» konnte man sich den ganzen Abend über laben, wenn man wollte: Gläser und Teller, gefüllt mit Napolitains der Hausmarke und anderen Schoggipröbchen, machten unablässig die Runde. Den Hauptteil

des Abends bestritt der bekennende Chocoholiker Bruno Faist. «In seinen Adern fliesst nicht Blut, sondern Schokolade», präsentierte Fierz den gelernten Konditor-Confiseur, der seit über zehn Jahren als Schokoladenberater bei einem Schokoladenkonzern tätig ist. Daneben gibt er Passion und Know-how in Büchern und Seminaren zum Thema Schokolade weiter.

Den Gästen der Freytag-Veranstaltung verschaffte Faist einen spannenden Überblick über das «süsse

Gold» – von der Kakaofrucht bis zur fertigen Praline. Der Experte erwies sich dabei als begnadeter Conférencier, sodass das Seminar nicht nur zu einem lehrreichen, sondern auch höchst unterhaltsamen Bühnenstück mit Publikumsbeteiligung geriet.

Besonders spannend gestaltete sich der letzte Seminarteil, bei dem es um die optischen und sensorischen Aspekte der Schokolade und um das richtige Degustieren mitsamt Schokoladensprache (beurteilen des Geschmacks anhand eines Aromarads) ging. So sollte das Publikum verschiedene Schokoladen testen und herausfinden, was drin steckt. Während Zutaten wie Orangenlikör, Kardamom oder Trauben relativ schnell erkannt wurden, mussten die Tester bei Sellerie, Kartoffelschnaps oder Bergkäse passen. Handkehrum wurden in eine einfache Milchschoggi Zimt und Nelke hineingedichtet.

## Hochwertige Schoggi klickt

Wie lässt sich eine gute Schokolade erkennen? «Sehen, tasten, hören, riechen, schmecken», heisst die Anleitung des Experten. Hören? Ja, genau! Denn, so erklärte Faist: «Eine hochwertige Schokolade hat einen starken Bruch. Wenn Sie ein Stückchen abbrechen, macht es Klick.» Auch der richtige Genuss will gelernt sein: Gute Schokolade zu geniessen, heisse, sie «gaaanz langsam» im Mund schmelzen zu lassen. «Wenn Sie zu Fuss unterwegs sind und sich beim Paradeplatz ein Stückchen in den Mund schieben, sollte es bis zum Bahnhof reichen.» Und wenn die Schoggi doch schon vorher zu Ende ist? Dann müsse man halt seinen Schritt anpassen, lacht der Experte.

# Wettlauf auf dem Dolder-Eis

Manuel Risi

Ein lauter Knall zerreisst die morgendliche Stille, die an diesem Samstagmorgen noch über der Sportanlage Dolder liegt. Mit voller Kraft stossen die beiden Sportler ihre Kufen ins Eis und sprinten los durch den Nebel, der das Eisfeld einhüllt. Eis spritzt zur Seite, während die Läufer die ersten Meter mit langen Schritten über die glatte Fläche sprinten, um dann in ein regelmässiges Gleiten überzugehen. Die Oberkörper vornübergebeugt, um so aerodynamisch wie möglich zu sein, drehen sie ihre Bahnen.

Was leicht aussieht, erfordert laut Markus Tinner, Präsident des Eislauf-Club Zürich (ECZ), aber Ausdauer und Konzentration. «Die Eisschnellläufer hier erreichen Geschwindigkeiten von bis zu 55 Kilometern pro Stunde. Vor allem in den Kurven braucht es viel Kraft, damit es einen nicht aus der Bahn reisst.» Sollte dies aber trotzdem geschehen, hat



Kondition, Kraft und die richtige Technik sind wichtig im Eislauf.

der ECZ vorgesorgt. Für den Notfall sind ringsum das Eisfeld Matten angebracht. «Weil wir keine eigene Bahn haben, müssen wir die Matten bei jedem Training oder Wettkampf vorher anbringen.»

Der Grund dafür, dass der ECZ keine eigene Bahn besitzt, liegt darin, dass Eisschnelllauf immer noch ein Schattendasein fristet. «Wir treten zu den Randzeiten, meist im Dunkeln auf», erklärt Tinner. «Wir können nur

dann trainieren, wenn die Bahn für den allgemeinen Eislauf geschlossen ist, weil wir alle drei Eisflächen zusammen brauchen. Am Mittwoch haben wir von 18 Uhr bis 19 Uhr dank dem Entgegenkommen der Kunstläufer des ECZ eine angenehme Trainingszeit.» Auch der Dolder-Cup an diesem Samstag, der als erstes Rennen den Auftakt zur Saison markiert, findet vor der Öffnung der Eisbahn unter Anwesenheit des harten Kerns

des ECZ statt. Zu diesen Eisschnelllauf-Begeisterten zählt auch Hans-Peter Ambass, der Aktuar des Vereins.

Auf die Frage, wie er zu diesem Sport gekommen ist, gerät er ins Schwärmen. «Als Davos noch ein Weltcup-Mekka mit einer eigenen Natureisbahn war, da bin ich auf das Eisschnelllaufen gestossen.» Doch heute sei vieles anders. «Die Eiszeiten in der Schweiz sind kürzer geworden, und der Sport hat an Popularität eingebüsst», meint Ambass.

## Zum Breitensport werden

Trotzdem sind noch Athleten in allen Altersgruppen vertreten. Am Dolder-Cup gibt es drei Kategorien. Angefangen bei den Jüngsten, den Junioren, über die Jugend bis zu den Senioren. Der Cup ist ein Vierkampf, das heisst, die Frauen und Männer laufen vier Rennen, zwei am Samstag und zwei am Sonntag, wobei am Ende das Gesamtklassement zählt. Diese Regelung macht es für den Sport nicht einfa-



Das Läuten der Glocke signalisiert den Läufern, dass sie sich in der letzten Runde befinden.

cher. «Die Zuschauer wollen halt lieber Kopf-an-Kopf-Rennen sehen. Darum werden an der Olympiade auch nur Einzeldistanzen gewertet. Hier hat der klassische Vierkampf leider keine Chance bekommen», sind sich Tinner und Ambass einig.

Mittlerweile zählt der ECZ 120 Mitglieder; davon, so schätzt Tinner, sind etwa 40 aktiv und 20 wirklich regelmässig auf dem Eis. Tinner's Ziel ist es, «das Eisschnelllaufen als Breitensport zu etablieren. Es ist ein guter Ausdauersport, bei dem man immer draussen ist.» Dafür führt der ECZ regelmässig Probetrainings durch. «Viele, die bei uns trainieren, machen im Sommer etwas anderes und halten sich im Winter mit dem Eisschnelllaufen fit.» Ein lautes Bimmeln ertönt, als Hans-Peter Ambass an der Kordel einer Glocke zieht. Er gibt den letzten Läufern des Tages das Signal, dass sie sich in der letzten Runde befinden. Es geht gegen Mittag zu, und die Sonne hat sich gegen den Nebel durchgesetzt. Langsam strömen die ersten Besucher auf die Eisbahn. Für die Schnellläufer wird es Zeit zusammenzupacken.



Am Anfang steht ein lauter Knall: Mit dem Startschuss sprinten die Eisschnellläufer los.

Fotos: Manuel Risi