

**So erobern sie das deutsche TV**

## **Süsse Kunst vom Schweizer Zuckerbäcker-Traumpaar**

Patrick Beereuter (27) und Vanessa Schnyder (30) zeigen in der RTL-Show «Master of Sweets» ihre Künste als Zuckerbäcker. Und sind privat mehr als ein Team.

von **Katja Richard**

Zucker, Hitze und viel Kunstfertigkeit: Daraus entsteht unter den geschickten Händen von Vanessa Schnyder (30) und Patrick Beereuter (27) eine Skulptur zum Anknabbern, eine «essbare Unterwasserwelt». Das war die erste Aufgabe für das einzige Schweizer Team, das in der vierteiligen RTL-Show «Master of Sweets – Die fabelhafte Welt der Zuckerbäcker» gegen hochkarätige Konkurrenz aus Deutschland und Österreich antritt.

«Da sind bekannte Profis dabei, für uns ist es eine Ehre, dass wir uns mit ihnen messen dürfen», so Beereuter. Für den Chef-Pâtissier der Confiserie Honold in Küsnacht ZH gehts dabei weniger um Konkurrenz. «Es macht Spass, und man inspiriert sich gegenseitig, so lernt man auch neue Techniken und Tricks.» Vor allem seien daraus tolle Kontakte über die Sendung hinaus entstanden.

### **Show für süsse Skills**

In der Show gehts aber erst mal um die süssen Skills, die zeigen sich ganz besonders bei der Arbeit mit «Candy», auf Deutsch Schleckzeug, das sei laut Beereuter das Schwierigste und wird im alltäglichen Beruf als Pâtissier nicht mehr oft angewendet. Wer keine Erfahrung hat, kann sich leicht die Finger verbrennen – die Zuckermasse wird bei 80 Grad «gefaltet». Beereuter erklärt: «Zucker ist sehr heikel, da spielen viele Faktoren mit: Lufttemperatur, Feuchtigkeit, da kann schnell was falsch laufen, dann ist das fatal.» So etwa wenn Schildkröten, Fische oder Flusskrebse für die Unterwasser-Skulptur mit Hilfe eines Föhns «angeklebt» werden. Ein bisschen zu heiss oder zu kalt und futsch ist das Kunstwerk.

Acht Stunden arbeitet das Paar an seiner Kreation, konzentriert und gelassen: «Beim Arbeiten verstehen wir uns ohne viel Worte», sagt Beereuter. «Wir wissen, dass sich jeder zu 100 Prozent auf den anderen verlassen kann.» In der Show ist er dank seiner Freundin: Vanessa Schnyder stammt aus einer Konfiseuren-Familie, ihre Eltern führen das Geschäft Roggwiler in St. Gallen. «Mir ist das Süsse quasi in die Wiege gelegt worden», sagt sie. Und auch die Leidenschaft für den Beruf, ihre Lehre als Confiseurin schloss sie als Beste ihres Jahrgangs ab, bei den Schweizer Meisterschaften belegte sie den dritten Platz. Auch bei internationalen Berufsmeisterschaften nahm sie zweimal teil, inzwischen ist selber Experte bei den WorldSkills.

### **Gemeinsame Leidenschaft fürs Süsse**

Dadurch wurde man bei RTL auf sie aufmerksam und castete die Konditorin für die Show. Als klar wurde, dass man in Zweiertteams antreten würde, fiel ihre Wahl sofort auf Patrick. «Wir haben vorher noch nie zusammengearbeitet, das war eine willkommene Gelegenheit», so Schnyder. Ein harmonisches Team, das sich dank der gemeinsamen Leidenschaft fürs

Süsse gefunden hat: Zur ersten Begegnung kam es vor drei Jahren in Paris bei den World Chocolate Masters. Inzwischen lebt das Paar zusammen, wichtig bei der Wohnungssuche war die Küche, denn für Beereuter hört die Liebe fürs Kulinarische nach Arbeitsschluss nicht auf und geht buchstäblich durch den Magen. «Ich werde von ihm jeden Abend mit einem Menü wie im Sterne-Restaurant verwöhnt», erzählt Schnyder. Ihr Freund koche so gerne, dass sie selber kaum eine Chance hat, an den Herd zu stehen.

Schon als Junge war es für Patrick Beereuter klar, wo es beruflich für ihn hingehen würde: «Meine Mutter ist ausgebildete Köchin, von ihr habe ich viel mitbekommen.» Ausserdem liebt er Süsses in jeder Form: «Ein Pack Guetzli überlebt bei uns daheim nicht lange.» Nach seiner Ausbildung als Konditor bei Honold arbeitete er für ein halbes Jahr in Südafrika – als Koch. «Eine Erfahrung, die ich jedem in meinem Beruf empfehlen würde», so Beereuter. Denn der grosse Unterschied: «In der Confiserie arbeitet man sehr strikt nach Rezept. Beim Kochen kann ich viel freier mit den Zutaten umgehen. Dadurch bin ich als Konditor experimentierfreudiger geworden.»

### **Profi-Pâtisseries sind begehrt**

Mit dem Auftritt bei RTL möchte das Paar auch für ihren Beruf werben, denn Fachkräfte seien gesucht und die Karrierechancen gut, Beereuter ist mit 27 Jahren bereits in Kaderposition: «Ich mache keinen Tag das Gleiche, kann kreativ sein und finde überall auf der Welt einen Job.» Dass er schon um 5 Uhr morgens in der Backstube steht, stört ihn nicht, auch für seine Freundin fängt die Arbeit um 6 Uhr an. «Dafür ist um 14 oder 15 Uhr Feierabend, und wir haben noch was vom Tag, im Sommer können wir nachmittags schwimmen gehen.»

Ob es das Schweizer Paar in die nächste Runde schafft, zeigt sich heute in der zweiten Folge. Fünf Teams sind noch im Rennen um den Titel «Master of Sweets». Dieses Mal gehts ums Thema «Cake», dabei zeigen die Profi-Pâtisseries, dass sie sowohl klein und filigran arbeiten können als auch riesig und spektakulär, vom perfekten Mini-Törtchen bis zur gigantischen Märchenszene – bestehend nur aus Kuchen.

*«Master of Sweets – Die fabelhafte Welt der Zuckerbäcker», Teil 2, heute Sonntag, 16.1. um 17.30 Uhr auf RTL*