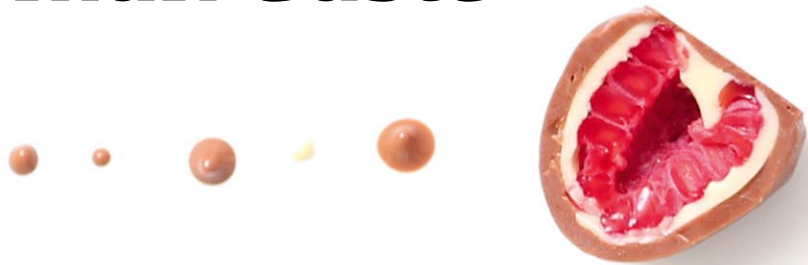


Mit süssen Desserts verzückt man Gäste



KÜRBISKOMPOTT AUF LEICHTER ZITRONEN-JOGURT-CRÈME, FEIGE UND PISTAZIE AN LIMETTENMOUSSE. ODER LIEBER RHABARBER MIT BASILIKUM ODER ROSMARIN? DEN SCHOGGI-KUCHEN MIT BERGAMOTTE-MOUSSE? TRUFFE MIT OLIVENÖL? CORINA DAVATZ AUS FANAS KREIERT SOLCH' ZARTE UNGEWÖHNLICHE SÜSSE «VERFÜHRERL» UND EROBERT DAMIT DIE HERZEN DER ZÜRCHER. ABER NICHT NUR. AUCH BÜNDNER SCHWÖREN AUF DIE DESSERTKREATIONEN VON CORINA DAVATZ.

Was sich hinter eher profanen Namen wie «Schoggi Himbeere», «Grand Cru Truffe» oder «Tira Mielsu» wirklich verbirgt, erfährt man erst, wenn man die zarten Kreationen im Mund zergehen lässt. Das Geschmackserlebnis ist grandios, unerwartet, weil unbekannt. Und dann ist man auch schon verloren. Auf das erste Truffe, mit einer Prise Fleur de Sel und zarter Olivenöl-Perle, folgt – standhaft bleiben ist nicht möglich – eine unvergleichliche Himbeere mit allerfeinster Felchlin-Couvertüre überzogen. Eine kleine Geschmacksexplosion, ausgelöst durch die Fruchtsäure und die Süsse der Schokolade. Corina Davatz aus Fanas ist eine Schoggi- und Dessertkünstlerin und vor allem eine junge Frau, die den richtigen Riecher hat für ungewöhnlichste Geschmacks-kompositionen.

Inspiration Markt

Ihre Inspiration ist der Markt in Zürich, der so viele gute Frischprodukte bereit hält. Manchmal liefert auch der Garten der Mutter in Fanas neue Ideen für bislang nicht dagewesene Kompositionen. Sie schnuppert dann da herum und dort und im Geiste entstehen dann oft schon erste neue Kombinationen: Rhabarberkompott mit Gurke, mariniert mit Verveine-Zucker

etwa, oder Schokoladekuchen mit Bergamotte-Mousse an Rosmarin-Zitrussirup. Ihre Neuentwicklungen sind so ungewöhnlich wie unerwartet – aber gewöhnungsbedürftig sind sie nicht... man liebt sie einfach.

Vom Mode-Atelier ins Restaurant

Corina Davatz liegt die Liebe zum Detail im Blut. Nach dem Gymnasium liebäugelte sie mit einem Modedesignstudium, machte dann aber ein Praktikum als Schneiderin in einem Atelier im Zürcher Seefeld. Sechs Jahre lang kümmerte sie sich um perfekte Passformen ihrer anspruchsvollen Kunden. Dann packte sie das Fernweh. Sie reiste für einen Sprachaufenthalt und zur Klärung ihrer beruflichen Zukunft nach Buenos Aires. «Eines Tages sah ich ein tolles Restaurant und ich wusste sofort, dass ich dort arbeiten wollte. Ich schrieb meine Bewerbung, buk Macarons, nahm beides mit und stellte mich vor. Eine Einladung zu einem Probeaufenthalt folgte. Am Ende blieb ich fast ein Jahr lang und arbeitete mit einer Konditorin/Confiseurin zusammen. Danach wusste ich genau, was ich wollte».

So wie sie sich beschreibt, so funktioniert Corina Davatz auch im ganz normalen Leben. Bloss nichts tun, was ohnehin schon



CORINA DAVATZ, BÜNDNER DESSERTKÜNSTLERIN.



jede und jeder macht; lieber aufbrechen zu neuen Ufern, sich einlassen auf unbekanntes Territorium.

Innovation gepaart mit Bodenständigkeit

Als Corina Davatz, heute 32 Jahre alt, 2016 in die Schweiz zurückkehrte, war klar: «Ich baue meine eigene Dessert-Catering-Firma auf, kreierte Truffles, Pralinés und vor allem Desserts, die es so noch nicht gibt.» Mit Prattigauer Bodenständigkeit ausgerüstet wusste sie, dass dieser Schritt in die Selbstständigkeit auch ein finanzielles Abenteuer werden könnte. So suchte sie vorerst einen Job im Textilbereich, wo sie ja zuvor schon reiche Erfahrungen sammeln konnte. Mit einem festen Einkommen im Rücken startete sie in ihrer Freizeit ihr Teilzeitunternehmen «Pan de Miel». Truffles und Co. wurden in der eigenen Küche produziert – mit dem Segen des Lebensmittelinspektorates.

Jetzt wird durchgestartet

Und nun gilt es ernst. Seit Juni ist Corina Davatz voll durchgestartet und ist seither nur noch für «Pan de Miel» da. «Ich hatte genug Zeit, um Kontakte und ein Netzwerk aufzubauen mit Cateringfirmen, mit Gastronomen und mit Privaten auch». Für sie alle kreierte sie Desserts und ganze Buffets. Für sämtliche Schokolade-Kreationen gibt es für die junge Unternehmerin nur ein Basisprodukt: Hochwertige Felchlin-Schokolade. Jedes Truffe und jedes Dessert entsteht in Handarbeit. Draussen bei den Kunden erzählt sie dann über ihre Produkte schöne Geschichten, über die Schoggi-Bohnen, deren Geschmack und Verarbeitung, über ihre Inspirationen und Kreationen. «Denn wenn die Leute wissen, was hinter einem Produkt steckt, steigt ihre Wertschätzung», hat Corina Davatz herausgefunden.

Für Kalorienzähler sind ihre Desserts und Schokolade-Kunstwerke aber wohl nichts, sollte man meinen. «Falsch», sagt die gertenschlanke Frau, «man wählt besser eine Kleinigkeit mit vollem Geschmack als eine grosse Portion mit wenig Geschmack. Die Menschen lernen schnell, qualitativ hochwertige Produkte zu schätzen. Und das ist der Moment, in dem der Preis nicht mehr im Vordergrund steht».

Corina Davatz nimmt immer wieder an verschiedenen Events teil, wie dem Foodfestival in Chur oder der Fooby Food Zürich Party im Engrosmarkt vom September, das unter dem Motto stand: «Essen ist, was uns verbindet». Mitgemacht hatten sowohl lokale Produzenten als auch 20 Zürcher Restaurants. Sie alle gaben den Geschmäckern und Düften aus aller Welt eine Plattform. Dank kleinen Portionen konnten die Gäste das gesamte Spektrum der vielseitigen Kochkünste probieren.

Infos: www.pandemiel.ch

Text: Karin Huber | Fotos: zVg

