

Atelier der Geschmacks-kompositionen.

Ein leckeres Dessert schlägt verschiedene Geschmacksrichtungen ein. Corina Davatz und ihr Geschäft Pan de Miel stehen für Kreationen, die nicht nur durch ihre Optik bestechen. Vielmehr sollen Hochzeitstorten und Desserts geschmackliche Explosionen auslösen und auch auf den zweiten Biss noch überzeugen.

Text Sarah Büchel Fotos Sara Keller

Beim Eintreten ins Pan de Miel liegt ein Duft von Orangen und frischem Teig in der Luft. Corina Davatz ist gerade dabei, in ihrem Backatelier Cakepops für Halloween zu dekorieren. Die Bündnerin hat sich vor einigen Jahren ihren Traum eines eigenen Geschäfts für Desserts und Hochzeitstorten in Zürich erfüllt. Dabei begann ihre Geschichte ganz anders. Nach einer Schneiderlehre war sie einige Jahre als Textilingenieurin tätig und verspürte dann den Drang, etwas komplett anderes zu tun. In Buenos Aires arbeitete sie einige Monate in einem sogenannten «closed door»-Restaurant, einem privaten Lokal mit nur sehr wenigen Plätzen. Die Zubereitung von Desserts gefiel ihr auf Anhieb besser als die von salzigen Speisen. «Ich durfte viel experimentieren und fand so den Zugang zu Gewürzen und Geschmackskombinationen, die wir in der Schweiz nur selten einsetzen.»

Mit Gemüse süssen

Corinas Alleinstellungsmerkmal ist der Geschmack ihrer Kreationen. Eine Hochzeitstorte dürfe nicht nur schön aussehen, sie müsse vor allem auch den Gaumen begeistern. Viel zu oft seien in der Schweiz Desserts einfach nur süss. Das führe dazu, dass man nach wenigen Bissen bereits genug habe. «Ein gutes Dessert braucht mehr Noten. Säure beispielsweise gibt Geschmack und macht das Gericht leichter.» Corinas Tipp: Zucker ist zwar ein Geschmacksverstärker, zu viel davon überdeckt allerdings jeglichen Eigengeschmack der anderen Zutaten. Also zum Süssen lieber saisonale Früchte und Gemüse einsetzen. Diese schmecken intensiver als ausserseasonale und lockern das Dessert mit ihrer Säure auf.

«Zu viel Zucker überdeckt den Eigengeschmack von Lebensmitteln.»



Corina Davatz backt gerade Kürbis-Orangen-Cakepops für Halloween.

Corina, wem willst du gerne Danke sagen? viva wird dieser Person in deinem Namen Schoggi überreichen.

Wenn ich eine Person aussuchen soll, ist das mein Mann Matthias. Er stand von Anfang an an meiner Seite und hat mich auch in schwierigen und stressigen Zeiten immer unterstützt.

«Langweilige Zutaten kann man oft durch etwas Spannenderes ersetzen.»

Erdbeergazpacho und Assam-Tee

Am stolzesten ist Corina auf ihre Kreation aus weissem Kaffeemousse mit einer in geräuchertem Assam-Tee pochierten Birne. Dies ist gleichzeitig ihr herbstliches Lieblingsdessert und besticht durch die Kombination von Frische, Säure sowie blumigen und rauchigen Noten. «Langweilige Zutaten kann man oft durch etwas Spannenderes ersetzen», meint Corina. So haben beispielsweise Erdbeeren und Tomaten sehr ähnliche Noten. Warum also nicht beim nächsten Mal ein Gazpacho mit Erdbeeren machen? Dieses Kombinieren von Lebensmitteln mit ähnlichen oder ergänzenden Komponenten nennt man Food Pairing.

Fünfstöckig ins Glück

Immer mehr kommt in der Schweiz die vegane Küche auf. Das spürt auch Corina. Die Wünsche ihrer Kundinnen und Kunden setzt sie, wo immer möglich, um. Dies sei manchmal schwierig. «Ich möchte nur Desserts kreieren, die allen schmecken. Auch Nicht-Veganerinnen und -Veganern. So ist es auf jeden Fall möglich, einen veganen Streuselkuchen zu backen. Lässt man allerdings die Butter weg, geht der cremige Geschmack, der für den Streuselkuchen typisch ist, verloren. Da heisst es improvisieren und Alternativen bieten. Ähnlich verhält es sich mit Fondant. Den mag Corina selbst gar nicht und sie verarbeitet diesen deshalb auch nie. Viel lieber erfüllt sie fünfstöckige Buttercrème-Träume und trägt diese auch einmal über eine schräge Wiese hinab zur Fest-Location. «In solchen Momenten schlägt mein Herz deutlich schneller – aber Adrenalin macht ja bekanntlich glücklich», lacht sie.

