

Grüezi, wie geht es Ihnen?

Eine Frage, die oft nur rhetorisch ist. Aber die GlücksPost hört hin. Sie gibt den unterschiedlichsten Menschen eine Plattform und will wissen, wie sie sich fühlen. Diese Woche: **Corina Davatz** (32), Dessert-Kreateurin aus Zürich.

Von Helmi Sigg

«**S**ehr gut, denn erst kürzlich konnte ich mein Dessert-Atelier in Zürich-Wipkingen eröffnen. Desserts waren schon immer meine Passion. Bei uns zu Hause gab es stets kleine Leckereien. Aber in der Schweiz waren sie mir oft zu süss und schwer. Nach meiner Lehre wollte ich die Welt entdecken und landete in Buenos Aires, Argentinien.

Dort arbeitete ich in einem aussergewöhnlichen Restaurant mit kleiner, aber spannender Karte. Die Arbeit dort inspirierte mich dazu, wie man Patisserie auch interpretieren kann.

Dann folgte die Entdeckung: Pan de Miel! Ein südamerikanisches Honig-Nuss-Gebäck. Es erinnert ein wenig an unseren Lebkuchen, enthält jedoch Nüsse und ist knusprig. Ein spannendes Produkt und die ideale Ausgangslage für neue Ideen und Süssigkeiten. Gelernt habe ich ursprünglich Couture-Schneiderin, woher es kein grosser Sprung zu meiner heutigen Leidenschaft ist. Ich habe nur den Rohstoff gewechselt, dem feinen Handwerk bin ich auch in meiner neuen Tätigkeit treu geblieben. Es brauchte einige Zeit, bis ich alles aufgebaut hatte, aber das schöne in unserer Branche ist, dass man wortwörtlich von der Mund-zu-Mund-Propaganda lebt.

Natürlich begann alles im Kleinen mit der Kreation von Confitüre und Patisserie für Hochzeiten von Freunden. Die Gäste waren

ZUR PERSON

Name:

Corina Davatz

Geburtstag:

6. August 1985

Familie:

Ledig

Beruf:

Dessert-Kreateurin

Was ich liebe:

Spannendes Essen, kreatives Arbeiten, Reisen

Was ich nicht mag:

Fondant (reine Zuckermasse)

Info: www.pandemiel.ch

begeistert und kamen wieder auf mich zu. So hat sich mein Geschäft ausgeweitet, und nun beliebere ich Unternehmen wie auch Privatpersonen, welche ihren

Event mit meinen Dessertkreationen krönen. Was meine Desserts von anderen unterscheidet? Ich experimentiere gerne mit ungewohnten Geschmackskombinationen, wie Bergamotte mit Rosmarin, oder Erdbeere mit Basilikum. Dies sind Zutaten, welche in der klassischen Patisserie selten auftauchen. Oft sind sie ein Spiel

«Ich experimentiere gerne»

zwischen süss, sauer und salzig, sodass sie zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verschmelzen. Meine aussergewöhnlichen Kreationen geben mir die

Chance, gegen grosse

Konkurrenten zu bestehen. Mit meiner

Grösse bin ich flexibel. Es ist auch

meine Stärke, immer wieder neue

Desserts zu erfinden, während viele

Anbieter nur ihr festes Sortiment haben. Mein

Traum ist es, dass mein Geschäft

noch ein wenig wächst. Es soll

aber immer ein kleines Dessert-Atelier

bleiben, sodass wir genügend Zeit

haben, um Neues und

Kundenspezifisches zu entwickeln. 

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»



FOTO: BARBARA SIGG

Corina Davatz mit ihren neusten Kreationen: Schoggihimbeeren, Truffles mit Fleur de Sel und Olivenöl, Bergamotte-Mousse mit Schoggi-Biscuit und Rosmarin.