

Das beste Praliné kommt aus Schaffhausen

Confiseure und Chocolatiers kürten in Ibach das beste Gin-Praliné.



Brenner-Präsident Augustin Mettler liess die Confiseure im Condorama an Spirituosen riechen. Bild: Patrick Kenel

Patrick Kenel

Zusammen mit dem Schweizerischen Bäcker- und Confiseurmeisterverband (SBC) und den Schweizer Brennern hat der Zürcher Foodsensoriker Patrick Zbinden den «Concours du Praliné à l'eau de vie» ins Leben gerufen. Wie in den beiden vorherigen Austragungen konnten Berufsleute aus dem ganzen Land Anfang Jahr süsse Kreationen einreichen, die ein Destillat verwenden. Nach Wildfrucht und Williams ging es diesmal um Gin mit oder ohne Alkohol.

Die von Zbinden präsidierte Jury begutachtete die 53 Kreationen und vergab Punkte für Aroma, Geschmack und Textur, aber auch fürs Storytelling,

bei dem etwa Name und regionaler Bezug eine Rolle spielten. Auch die Wettbewerbssiegerin von 2024, die Brunnerin Ursula Schmid, welche bei der Confiserie Speck in Zug tätig ist, gehörte der Degustationsjury an und fand die Aufgabe spannend. Zwar urteilte der kritische Lebensmittelexperte Zbinden: «Fast die Hälfte der Pralinés schmeckte nicht nach Gin.» Er ist jedoch überzeugt, dass Handwerksprodukte qualitativ besser werden sollten, um sich im Verkauf deutlicher von Massenware zu unterscheiden. Dies sei bei einem vergleichbaren Wettbewerb mit Schweizer Edelbränden schon gelungen.

Damit sich die Teilnehmenden aus der Branche vernetzen konnten, fand

am Samstag eine Prämierung im Condorama, dem Schulungszentrum der Max Felchlin AG, statt. Vor der eigentlichen Preisverleihung unterhielt sich Condorama-Leiter Yves-Alain Braïchet mit Felchlin-CEO Thomas Truttmann, dem Brenner-Präsidenten Augustin Mettler und dem obersten Bäckermeister, Silvan Hotz. «Wir sind sehr dankbar, dass Schweizer Produkte in der Verarbeitung verwendet werden», sagte Mettler. Am Wettbewerb wurde kein Gin von Wacholderbeeren aus der Region Innerschweyz verwendet, doch die teilnehmenden Confiseure aus anderen Landesteilen achteten jeweils neben der Couverture auf die regionale Herkunft der Spirituose und weiterer Zutaten.

Eine einzige alkoholfreie Kreation

Der Hauptpreis in Form einer Kakao-bohne ging an Karin Wiebalck-Zahn aus dem Kanton Schaffhausen, die sich erst seit wenigen Jahren der Herstellung von Pralinés widmet. Als Teil ihrer Kreation bildete sie Wacholderbeeren aus Schokolade nach und legte darunter einen flüssigen Likörkörper mit Gin. Sie gewann vor Chocolatier Michael Renggli aus Willisau und Confiseur Rolf Leuthold aus Bern. Letzterer reichte als Einziger eine alkoholfreie Kreation ein.

Ausstellung setzt auf Kraft und Optimismus

Olivera Kälin zeigt in der Galerie Artventuno in Schwyz die Ausstellung «Zuversicht im Weitergehen».

Michelle Imlig

Am Freitagabend eröffnete Olivera Kälin ihre Ausstellung, die ganz im Zeichen von Zuversicht und positiver Energie steht, mit einer eindrucksvollen Vernissage. Leuchtende, kraftvolle Farben und vielfältige Töne verleihen den Werken der Künstlerin eine besondere Lebendigkeit.

Durch die Verbindung von Acryl auf Leinwand mit dreidimensionalen Strukturen entstehen spannende Tie-

fenwirkungen und eine ausdrucksstarke Präsenz. Ihre Inspiration schöpft die Künstlerin aus Begegnungen und prägenden Momenten ihres Lebens. Mit ihren kroatischen Wurzeln und dem Leben in der Schweiz vereint sie zwei Kulturen, und mit ihrer Familie hat sie eine neue Heimat gefunden, die ihr Kraft und Perspektiven schenkt.

Die Ausstellung berührt durch ihre optimistische Ausstrahlung und lädt die Betrachtenden ein, Freude, Hoffnung und neue Energie mitzunehmen.



Die Künstlerin Olivera Kälin mit ihrem Gemälde «Viva la Vida». Bild: Michelle Imlig

ANZEIGE

Best of Pop in Luzern

Kendlingers K&K Philharmoniker gastieren am 5. April samt Band und Streetdance im KKL



Kendlingers K&K Philharmoniker bei ihrem letzten Auftritt im Zénith Paris - Welthits treffen auf symphonische Kraft.

Am Sonntag, 5. April 2026, gastieren Kendlingers K&K Philharmoniker mit ihrer neuen Konzertreihe «Pop meets Classic – The Symphonic Celebration» im KKL Luzern. Ob im Zénith in Paris oder in der Elbphilharmonie Hamburg – Kendlingers K&K Philharmoniker stehen für mitreißende Weltklasse.



Matthias Georg Kendlinger

Dieses neue Konzertformat verbindet die besten Songs der Pop-Ikonen mit dem Supersound eines der führenden Klassik-Orchester Europas: Gemeinsam mit der PMC Pop-Band, Sängerin (3 Songs) und der Street Dance Company (3 Titel) aus Paris unter der Leitung von Yann Antonio, präsentiert der Dirigent und Produzent Matthias G. Kendlinger eine nie dagewesene musikalische Reise durch die Musikgeschichte.

Eine nie dagewesene Reise durch die Musikgeschichte

Hochkarätige Arrangeure haben für dieses Event spezielle Orchesterfassungen der größten Hits geschaffen – atemberaubende

Klänge, ein 70-köpfiges Orchester und mitreißende Rhythmen verschmelzen zu einem musikalischen Feuerwerk. Auf dem Programm stehen Titel von Legenden wie Michael Jackson, Taylor Swift, Metallica, Billie Eilish, Linkin Park, The Beatles, ABBA, Queen, Coldplay, Adele, AC/DC sowie Highlights aus der Klassik. Licht, Orchestersound, Gesang und Streetdance – ein fulminantes Erlebnis für alle Sinne.

KARTEN

+41(0)41 226 7777
pop-meets-classic.com

POP meets CLASSIC

THE SYMPHONIC CELEBRATION

Tickets sichern!

Titel u. a. von

M. Jackson

T. Swift

Metallica

Adele

B. Eilish

Coldplay

ABBA

So, 5. April 2026

KKL Luzern

K&K Philharmoniker · Band · Street Dance