



Dobla-Schokoladendekors. Juliane Kurze, seit anderthalb Jahren Pâtissière im Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg, testet zusammen mit ihrem Chef René-F. Maeder die verschiedenen Schokoladendekors von Dobla. Ihr Fazit: «Optisch wie geschmacklich top!»

Neuprodukte

Mit raffinierten Dekors dem Dessert das i-Tüpfelchen aufsetzen

Wer will schon selbst aufwändig Schokoladendesserts herstellen, wenn ein Profi eine breite Palette davon anbietet? Die Hug AG hat neu Schokoladendekors des holländischen Profis Dobla im Sortiment. Hotelier René-F. Maeder und Pâtissière Juliane Kurze haben die neuen Produkte getestet. Wie sehen ihre Kreationen aus, und wer ist überhaupt Dobla?

Hierzulande ist Dobla erst eingefleischten Pâtissiers, die an internationalen Wettbewerben teilnehmen, ein Begriff. Als einer der weltweit führenden Hersteller von Schokoladendekors sponsert Dobla den Coupe du Monde de la Pâtisserie

sowie das World Pastry Team Championship.

Dobla produziert in Holland, Belgien sowie in den USA und verkauft weltweit Cups, Dekors und Logos, die der Hersteller in Zusammenarbeit mit erfahrenen Chef-pâtissiers rezeptiert

und entwickelt. Erstmals auf dem Schweizer Markt zeigte sich Dobla an der Igeho 2007 in Basel. Dort präsentierte die Hug AG als Generalimporteur das breite Sortiment von Dobla. «Das Interesse der Gastroprofis an den neuen Schokoladendekors war riesig. Alle haben nur noch von Dobla geredet», erinnert sich Roger Lütolf, Leiter Product Management Food Service bei der Hug AG in Malers.

Für den Kandersteger Hotelier und Präsident der Gilde etablierter Köche René-F. Maeder kommt das Interesse



Waldhotel Doldenhorn. Blick in die Lobby des bekannten Kandersteger Hotels.

seiner Berufskollegen an den Produkten nicht von ungefähr. «Dobla-Dekors heben sich ganz gewaltig von anderen Produkten ab. Sie sind nicht nur schön anzusehen, sondern überzeugen durch ihre handwerkliche Machart und sehr gute Geschmacksqualität. Vor allem die Elemente mit Zartbitterschokolade sind ausgezeichnet», so das Urteil René-F. Maeders.

Angesprochen auf das Preis-Leistungs-Verhältnis antwortet der Gastroprofi: «Also, wenn ich mir den Stückpreis einzelner Dekors wie Dobra-Twister anschau, das nur einen Rappen kostet, muss ich sagen – das ist saumässig billig.

Mit solchen Produkten steigere ich den Verkaufswert eines Desserts beträchtlich», so René-F. Maeder.

Der erfahrene Hotelier, Besitzer des Waldhotels Doldenhorn und des Landgasthofs Ruedihus, gilt als überaus kreativer und innovativer Gastronom. Für Furore im Tal und in der Gastrobranche sorgte zuletzt sein Erweiterungsbau mit Erlebnishallenbad, Smokers-Lounge, Suiten, Wohnungen und eine neue Lingerie. An der Finanzierung beteiligten sich Gäste.

René-F. Maeder ist immer auf der Suche nach Neuem. Auf Dobla an der Igeho aufmerksam geworden, testete der Berner Oberländer zusammen mit seiner Pâtissière Juliane Kurze die neuen Schokoladendekors. So kreierten beide exklusiv für Swiss Gastro-Kombi



Neu im Doldenhorn. Blick in das neue Erlebnisbad im Vier-Sterne-Hotel Doldenhorn in Kandersteg. Die Wellnessoase entstand im Zuge eines umfangreichen Erweiterungsbaus, das René-F. Maeder in den vergangenen Jahren initiierte.



Dreier-Dessert. Bananenmousse mit Schoggikuppel, dekoriert mit halbem Dobra-Duo-Ring; mit Cassismousse gefülltes Royal-Tartelette von Hug, dekoriert mit Dobra-Rio und Champagnergelée und Passionsfruchtglace im Glas mit Dobra-Cigarillos Retro.



Dank Dekor eine Spur raffinierter. Mit dem Schokoladendekor Dobra-Rio wird aus einem einfachen Karamellköppli ein optisch hochwertiges Dessert.



Hausdessert. Altenglischer Schokoladenkuchen mit Gewürzorange. Drei Dobra-Diablo-Triangle arrangierte Pâtissière Juliane Kurze so, dass sie drei Tannen bilden und so das Doldenhorn-Logo wiedergeben. Zusätzliches Dekor: die Dobra-Rosen.

Agrano
1/2 quer

Jetzt gratis Produktmuster bestellen!

Wer die neuen Dobla-Dekorationen testen will, der kann bei Hug vier Schokoladendekorartikel (siehe Bild) bestellen. Ein Hug-Aussendienstmitarbeiter bringt die Produktmuster gerne vorbei.

Hug AG, Food Service
Neumühlenstrasse 4, 6102 Malers
Tel. 041 499 76 30, Fax 041 499 76 01
foodservice@hug-luzern.ch
www.hug-luzern.ch



bi vier Dessertvarianten mit unterschiedlichen Dekorelementen von Dobla. Auffallend dabei: Die Dekors sind nicht nur das i-Tüpfelchen auf einem hochwertigen Dessert, sondern man kann dank ihnen aus einer einfachen Komposition wie Karamellköpfl optisch wie geschmacklich mehr herausholen.

«Sinn solcher Produkte ist doch,

dass die Profis mehr Zeit für Eigenkreationen gewinnen», erklärt Roger Lütolf. So verwenden René-F. Maeder und Juliane Kurze in ihren Dessertvariationen nicht nur die Dekors, sondern auch Hug-Tartelettes. Frei nach dem Motto: Hug bäckt, die Pâtissiers füllen.

Publireportage: joerg.ruppelt@gastroneus.ch

Fotos: René Frauenfelder



Gewagt. Mit Zwetschgenkompott und Baileys-Mousse gefülltes Hug-Tartelette. Als Dekor: Die beiden Dobla-Cigarillos, eines davon mit frittiertem Spaghetti durchstossen.

CCA mit Karte muss auf dieser seite bleiben