

CHOCOLATIER ORIOL BALAGUER: KUNSTVOLLE PATISSERIE HAUTNAH ERLEBEN

Vom Weltmeister verwöhnt werden

Diese Ankündigung lies die Herzen von Naschkatzen wie Kunstliebhabern gleichermaßen höher schlagen. Erstmals im deutschsprachigen Raum präsentiert der spanische Chocolatier-Weltmeister Oriol Balaguer im Rahmen der fafga exklusiv seine Patisserie-Künste. Und beweist, dass Schokolade auch Werkstoff höchster Künste sein kann.

von Christof Mergl



Foto: www.agendascomunes.com

Ein Superstar entfaltet sein kreatives Potential nicht in einer einfachen Zuckerbäckerei. Oriol Balaguer erschafft seine Meisterwerke in einer Boutique in Barcelona. Ganz in Weiß gehalten und effektiv ausgeleuchtet, bildet sie das stimmungsvolle Ambiente, aus dem der Chocolatier wohl die Ideen für seine süßen Kompositionen schöpft, die mit herkömmlichen Schokoladen wohl nur den Ausgangsstoff Kakao gemein haben.

Schokolade als Berufung. Geboren im spanischen Calafell erlebte der 38-Jährige eine abwechslungsreiche Patisserie-Karriere, die ihn unter anderem in Ferran Adria's Restaurant „elbulli“ an der Costa Brava in der Nähe von Barcelona führte. Unter der Regie des weltbekannten Mitbegründers der Molekularküche rückten Avantgardisten wie Balaguer Patisserie aus der stiefmütterlich behandelten Ecke des einfachen Nachtisches oder süßen Magenfüllers ins Rampenlicht. Denn während Starköche sich bereits über weltweite Bekanntheit freuen durften, blieb die Patisserie als Ausgangspunkt höchster kulinarischer Genüsse lange Zeit weitgehend unbeachtet.

Schokolade als Kunstwerk. Mittlerweile revolutioniert Oriol Balaguer, den der „World Luxury Guide“ zu den drei besten Chocolatiers der Welt zählt, Schokolade immer wieder aufs Neue. Zweimal im Jahr überrascht er Fachkritiker wie Kunden mit einmaligen, exklusiven Konzepten, die an Einfallsreichtum kaum zu überbieten sind. Aus den verschiedensten Schokoladen formt er einmalige Kunstwerke, eben „unique pieces“, wie er sie selbst bezeichnet. Erfreulicherweise entspringen seinem kreativen Schaffen aber vor allem Schokoladen, die ihrer

ursprünglichen Bestimmung zugeführt werden sollen – dem genussvollen Verzehr. Dabei achtet der Chocolatier auf eine ganzheitliche Gestaltung des Produktes, bei seinen Kompositionen sollen nicht nur der Gaumen, sondern alle Sinne verwöhnt werden. Ein ansprechendes Äußeres ist Standard, legendär sind zudem seine Experimente, Gerüche in Geschmack zu verwandeln – Chocolatiers wie Jordi Roca haben auf diesem Gebiet bereits erstaunliche Kreationen umgesetzt. Auf Anfrage von „Comme des Garçons“ setzte auch Balaguer bereits einen Duft des Hauses in essbare Form um.

Höchste Auszeichnung. Weltmeisterliche Klasse erreichte der Spanier 2001 mit seinem Dessert „Schokolade in acht Konsistenzen“ – ein mutiges Spiel mit Aggregatzuständen, das dem anspruchsvollen Genießer Schokolade in den verschiedensten Sorten und Varianten darbot. Aber auch Torten unterzieht Balaguer gerne einer radikalen, kulinarischen Neudefinition. Sein Metier beschreibt der Spanier folgendermaßen: „Patisserie ist die Suche nach Ausgewogenheit.“ Von dieser Tatsache können sich die Besucher der fafga jedenfalls selbst überzeugen, wenn Oriol Balaguer unter dem Motto „High Tech Chocolate“ und „Sweet Concepts“ seine neuesten Kreationen präsentieren wird. ■

Chocolatier Oriol Balaguer
über sein Metier:
„Patisserie ist die Suche nach
Ausgewogenheit.“



Foto: www.worldgourmetsummit.com