

# RAUCHZEICHEN

## CLAUDIA UND STEFAN

Wie das manchmal in jungen Jahren ist, weiss der Teenager nicht, was aus ihm beruflich werden soll, was die Eltern wiederum die Stirn runzeln lässt. Und oft ist die Berufsberatung nicht die optimale Lösung, da ein Beratungsgespräch den unschlüssigen Kandidaten auf eine falsche Fährte locken kann, die ihn in eine Ausbildung führt, die er im Innersten gar nicht will. Nicht so bei Stefan Bischof, der sich zum Glück für alle Schleckmäuler auf die Empfehlung des Berufsberaters hin zum Konditor und Confiseur ausbilden liess. Das ist das eine. Da gibt es aber noch einen weiteren Glücksfaktor: Sein Lehrmeister, die Konditorei und Confiserie Stalder in Uzwil animierte Stefan zum selbstständigen Arbeiten, was seine kreativen Ideen nur so sprudeln liess. Und dann begegnete ihm noch das Wichtigste: Claudia, seine Frau, die in ihm tief verborgenen Talente geweckt hat. In ihrem Betrieb sprühen sie nur so vor Ideen. Anregungen finden sie in den Ferien. Ob in Frankreich oder Spanien, Kurzbesuche bei Stefans Vorbildern sind eingeplant. Ihre Gelassenheit für den Alltag, ihre Inspiration holen sie sich in den Bergen, in der Natur, auch wenn Stefan dort manchmal von Meer, Torf, Rauch und Single Malt Whiskys träumt. So ist auch sein Meisterstück, der «Peat of Islay», entstanden. Für diese Eigenkreation verwendet Stefan Bischof einen zehnjährigen, torfig-rauchigen «Laphroaig» von der berühmten schottischen Hebrideninsel Islay. In Verbindung mit der Felchlin «Grand Cru Cocolate Grenada 65 Prozent» stellt er daraus eine zart schmelzende Ganache her. Die Kostbarkeit wird mit getränktem Schokoladenbiskuit über einem Knusperboden zusammengesetzt und als Finish mit einer glänzenden Schokoladenglasur überzogen. Nach gut einer Dreiviertelstunde ist das Prunkstück fertig und wird mit einem sympathischen Lächeln von Claudia serviert, die Stefan Bischof täglich dazu inspiriert, das Beste zu geben. Auf allen Ebenen. Der Confiseur ist frisch gebackener Papa ...







### **g'nuss**

Claudia und Stefan Bischof

Lämmli Brunnenstrasse 4

9000 St. Gallen

071 223 29 77

[www.gnuss.info](http://www.gnuss.info)

Geöffnet: Mittwoch bis Freitag 8 bis

19 Uhr, Samstag 8 bis 18 Uhr und Sonntag  
8 bis 17 Uhr

**Gut zu wissen:** Wer als Frischling in das kleine Geschäft in den Rundbau kommt und keinen Platz findet, soll nicht gleich umkehren, sondern die Treppe hinuntergehen. Dort gibt es auch noch einige Tische, an denen, je nach Tageszeit, noch ein Stuhl frei ist. Wer kommt, kommt mit Appetit ... da drängen sich so viele Köstlichkeiten auf.

**Empfehlung:** Die wunderbaren Glaces in zum Teil ungewohnten Aromen, schlicht genial, ebenso wie mein absoluter Liebling, der «Peat of Islay», oder die luftig «leichten» Croissants oder am Samstag das Sauerteigbrot oder ... Warum eigentlich oder?

**Die Beiz dazu:** Eine Inspirationsquelle für verschleckte Süßmäuler. Schon mal die «Caramelplättli» probiert?

Max Chocolatier

Schweizerhofquai 2

6004 Luzern

041 418 70 90

[www.maxchocolatier.com](http://www.maxchocolatier.com)