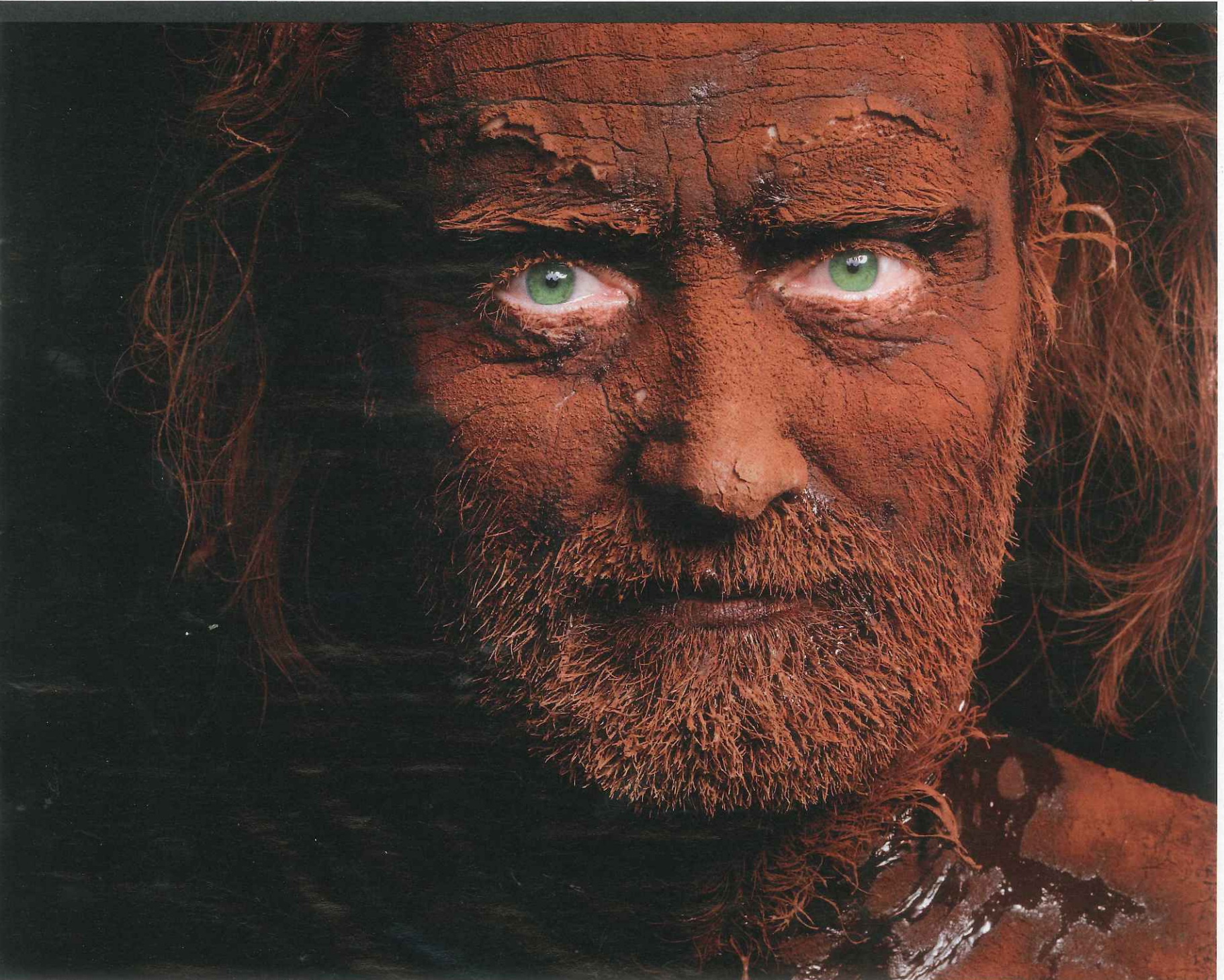




Es wird gemunkelt,  
dass das Türkisgrün  
von Rogers  
Pralinenschachteln  
exakt jenem seiner  
Augen entspreche.

# Dieser Mann ist Schokolade

DER PARISER CHOCOLATIER PATRICK ROGER GILT ALS EXZENTRIKER UND QUALITÄTSFETISCHIST SEINER ZUNFT. JETZT GIBT ES SEINE PRALINEN ERSTMALS AUCH IN WIEN. ANLASS GENUG FÜR EINEN LOKALAUGENSCHEIN IN SEINEM PARISER ATELIER.



**D**ie smaragdgrüne Vespa des Chefs verkündet es schon vor dem Tor der Werkstätte manifestgleich auf ihrem Schutzblech: „Ich mag die Extravaganz. Für mich ist Schokolade so glatt wie Seide. Sie regt meine Sinne an.“

Im Inneren wird man von einer lebensgroßen Löwin empfangen, bestehend aus „Madagaskar“, „Venezuela“ und „Ghana 75%“. So sind jedenfalls die Schokoladekisten daneben angeschrieben. Aus ihnen bedient sich ein Dutzend schwarzgekleideter junger Männer aus Frankreich, Italien und Japan. Die Herren sind Chocolatier-Gesellen, sie streichen mit schnellen, präzisen Bewegungen eine braune Crème über die beige Vorlage aus Marzipan. In Frankreich ist Patrick Roger für seine durchaus gigantomanischen Schokoladefiguren mindestens ebenso berühmt wie für den unwahrscheinlichen Schmelz, den seine Kreationen am Gaumen zu entwickeln wissen.

Das ganze Atelier ist in den Farben Weiß, Braun und Schwarz gehalten; in einer Ecke schimmert eine Steige smaragdgrüner Schachteln. Patrick Rogers Lieblingsfarben stehen für Schokolade und die Kakaofrucht. Selbst hier, in der alten Fabrik des Pariser Vorortes Sceaux, wo kaum je Besucher und schon gar keine Kunden reindürfen, herrscht eine ästhetische Ordnung wie in seinen schicken Verkaufsläden in Paris. „Wenn es außen nicht stimmt, stimmt auch die Füllung nicht“, sinniert der Franzose in der weißen Kochjacke mit der kunstvoll gestickten Inschrift „Bester Handwerker Frankreichs“ – ein Ehrentitel, der nur an die Besten im Mutterland des guten Essens vergeben wird.

Stimmen muss auch die Temperatur: Nachdem die beige-braune Ganache-Mischung ihre Füllung aus Haselnuss und Mandeln erhalten hat, kommt das Ganze in den Kühlkanal, der gerade auf 30,2 Grad eingestellt ist. Roger sagt, er sei der einzige Chocolatier in Paris, der die Temperatur bis auf die Zehntelgrade regle. „Die Mechanik ist so wichtig wie der Mensch. Schumacher > 36

**1 Schoko-Klinik**  
Das Pariser Atelier wirkt in seiner klinischen Reinheit wie ein OP-Saal. Im Hintergrund: die lebensgroßen Schoko-Skulpturen.

**2 Schokomane**  
Man darf annehmen, dass Patrick Roger bei Presseterminen nicht immer so aufmerksam geschminkt erscheint. Aber manchmal.

Die Worte sind in Rogers Kochjacke eingestickt. Die Auszeichnung als „Bester Handwerker Frankreichs“ gilt als prestigereich. >

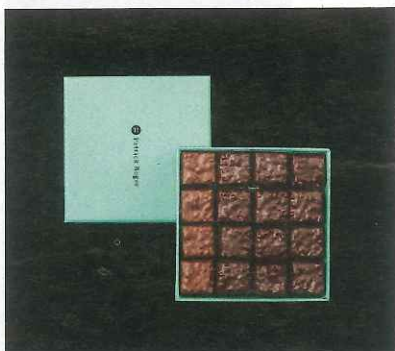


## UNPACKBARE PRALINEN

*Suchtgefahr ist gar kein Ausdruck*

Das Delikatessengeschäft Neubauer in der Wiener Porzellangasse ist einstweilen der einzige Ort im Land, wo sich die Pralinen „Instinct“ und Schokoladetafeln von Patrick Roger erstellen lassen. Das ist insofern sehr gut, als sich der Konsum dadurch – und durch die durchwegs sehr geringe Haltbarkeit dieser Köstlichkeiten – einigermaßen eingrenzen lässt. Ansonsten liefe man nämlich Gefahr, jeden Tag bis zur Erschöpfung des Kreditrahmens zuzuschlagen.

Pralinen, 16 Stk., € 36,  
Tafeln, € 11,90 bis € 12,90 bei  
Selection Neubauer,  
Porzellangasse 50, 1090 Wien  
[www.selection-neubauer.at](http://www.selection-neubauer.at)



35 > gewann in der Formel 1 auch nur, weil er bei Ferrari einen perfekten Rennstall zur Seite hatte.“ Ein erstaunlicher Vergleich? Roger war jahrelang Motorrennfahrer. Neben der Vespa stehen schwere Ducati-Maschinen im Vorraum, auch wenn der 45-jährige Familienvater inzwischen mit dem Fahrrad zur Arbeit fährt.

### So muss das Paradies schmecken

Die Führung endet bei einer kleinen, glasierten Halbkugel, die Roger mit prüfendem Blick in die Höhe hält wie der Chirurg das Glasauge. Dann werden die dunklen Pralinen verkostet. Roger zeigt sich „recht zufrieden“, der Berichterstatter aber wähnt sich plötzlich in ganz anderen Sphären: So muss das Paradies schmecken. Oder zumindest der Garten von Rogers Eltern: Die Füllung besteht aus Schlehen von ebendort.

Der Inhalt anderer Pralinen kommt aus dem Garten gleich neben dem Atelier:

Eisenkraut, Zitrone, Salbei, Rhabarber, drei Minzesorten. „Wir verwenden nur natürliche Stoffe,

nichts Industrielles“, sagt Roger und steigt noch ins erste Stockwerk, um das „Hirn“ der Werkstatt zu zeigen – die Bibliothek. Dicke Lederbuchrücken reihen sich auf langen Regalen aneinander, Titel wie *L'Art Culinaire 1887* und ähnliche Sammlungen des französischen Savoir-vivre. Dahinter ein heller Raum mit Bronzestatuen.

Sie stellen Abgüsse der Schokoladeskulpturen dar, die Roger in seinen Läden in Paris und neuerdings in Brüssel ausstellt. Und die ihn schneller bekannt gemacht haben als seine Schokowürfel und -kugeln.

Roger bedauert, dass in Wien „nur“ seine Pralinen und Schokoladentafeln erhältlich sind, nicht aber ausgefallenerere Kreationen. Für sie habe er noch nicht das passende Transportmittel gefunden, erklärt der Perfektionist, der seinen Betrieb mit einer halben Million Euro Umsatz allein verwaltet: Seine Produkte seien zum Teil weniger lang haltbar als frische Fische. Zum raschen Konsum nach dem Kauf muss Roger gar nicht erst anhalten. ■

## „Wie beim Kamasutra“

IM INTERVIEW ERKLÄRT PATRICK ROGER, WIE MAN VOM ZUCKERBÄCKER ZUM KÜNSTLER WIRD – UND WIE SEINE KREATIONEN ERLEBT WERDEN SOLLTEN.

### Wie wird man Schokomane?

**PATRICK ROGER:** Durch Zufall. Ich kam als Bäckersohn aus der französischen Provinz nach Paris und begann eine Patisserie-Lehre, stellte aber schon nach einem Monat fest, dass mich dies nur halbwegs interessierte. Dann hatte ich die Offenbarung.

### Schokolade!

**ROGER:** Richtig. Es war ein Coup de Foudre, ein Blitzschlag, der mich traf wie die Liebe. Dann kommt man nicht mehr voneinander los. Und irgendwann ist man ein altes Paar: Ich befasse mich jetzt schon bald dreißig Jahre mit Schokolade.

### Macht Schokolade glücklich?

**ROGER:** Natürlich. Es ist wie beim Schwein: Alles daran ist essbar, alles ist gut.

### Wirkt Schokolade antidepressiv?

**ROGER:** Das sagen alle, aber ich weiß es nicht. Jeder ist nun einmal, wie er ist. Aber klar, wenn die Schokolade in den Körper gelangt, fühlt man sich besser, zumal die Lust dazukommt. Warum soll es einem da schlecht gehen?

### Ein Winzer trinkt wenig Wein. Und der Chocolatier?

**ROGER:** Ich trinke auch wenig. Aber ich esse viel Schokolade. Mindestens 400 bis 500 Gramm pro Tag.

### Das sieht man Ihnen gar nicht an.

**ROGER:** Ich esse auch viel Gemüse und Früchte aus meinem Garten. Ich ernähre mich gesund und gut. Vergessen Sie nicht, ich komme aus der Perche-Region (westlich von Paris, Anm.), dort gibt es die beste Blutwurst der Welt!

### Was raten Sie den Kunden, die sich

in Wien ihre Kreationen zu Gemüte führen wollen: Wie sollen sie vorgehen?

**ROGER:** Sie sollten mit einem Sortiment verschiedener Stücke beginnen, jenen in den langen Schachteln. Meine „Bonbons“ (Schokolädchen), dann die Pralinen, Truffes, Ganaches (Schokolade mit Obers), später erst die fortgeschrittenen Kreationen wie Marzipan, Amazone, Fruchtgelee – darin steckt die Quintessenz von dreißig Jahren Arbeit, aufgeteilt nach Geschmack, Textur, Form.

### Isst man Schokolade auch mit den Augen?

**ROGER:** Gezwungenermaßen. Das ist wie mit dem Brot oder der Liebe: Das Aussehen ist auch wichtig.

### Und wie wirkt gute Schokolade im Mund?

**ROGER:** Da geht es um die Emotion.

Sie rührt von der Liebe her, die Sie hineinstecken. Das ist wie mit dem Apfelkuchen: Der beste ist der, den Sie selber für die anderen machen. Für mich heißt das: Ich will mir die besten Rohstoffe der Welt besorgen, ich will sie auf die beste Art der Welt zubereiten und ich will sie auf die beste Art der Welt präsentieren.

### Haben Sie Ihre Kreation schon im Kopf, bevor Sie sie schaffen?

**ROGER:** Ich suche und experimentiere nicht; ich weiß, was ich will.

### Und woher rührt die Eingebung?

**ROGER:** Die kommt einem irgendwann in den Sinn, läuft mir irgendwo über den Weg. Ist sie mal da, testet man sie wie beim Kamasutra, oder wie wenn man Farben miteinander kombiniert. Oder wie man einen schönen Strauß in eine schöne Vase stellt.

## Oberösterreichs Schmankerl haben immer Saison

Das Genussland Oberösterreich ist ein üppig bestückter Feinkostladen.

Das Genussland Oberösterreich bietet Vielfalt mit Tradition. Das Bewusstsein, ein Lebensmittel mit Geschichte zu schaffen, bedeutet für die Genussland-Produzenten große Verantwortung, zugleich aber auch Freude an der Qualität. So entsteht „Feinkost“ im besten Sinne dieses Wortes.

Welche Region kann schon von sich behaupten, eine so enorme Vielfalt an typischen Lebensmitteln hervorzubringen? Und das über das ganze Jahr verteilt, sodass immer eines der Schmankerl aus dem Genussland Oberösterreich Saison hat. Der Feinkostladen Oberösterreich ist somit immer prall gefüllt: Mit knackig-frischem Gemüse. Mit dem Spargel, der vom Frühling bis zum frühen Sommer seine Anhänger zu Begeisterungstürmen hinreißt. Mit süßen Früchten des Sommers oder Wildfleisch und Gansl im Herbst. All das sind nur einige wenige Beispiele aus der enormen Produktvielfalt im Genussland Oberösterreich. Sie alle haben zwei ganz entscheidende Vorteile: Sie sind regional produziert und kommen damit frisch und nach kurzer Anreise

auf den Tisch. Und sie sind oft seit Jahrhunderten authentisch in der bäuerlichen Kultur verwurzelt.

### Gruppenreisen in den Feinkostladen Oberösterreich

Wer die Genüsse aus dem Feinkostladen Oberösterreich in gemütlicher Runde erleben und schmecken will, der sollte die Gruppenreise-Angebote ins Genussland Oberösterreich näher studieren. Sie verbinden gemeinsame Freizeiterlebnisse mit Blicken hinter die Kulissen heimischer Schmankerl: Wie entstehen feinste Edelbrände? Was macht die oberösterreichischen Bierspezialitäten aus? Und wie bekommt der Most seinen typischen Geschmack? Diesen Fragen auf den Grund zu gehen, bereitet in einer Gruppe von Arbeits- oder Vereinskollegen noch viel mehr Vergnügen. Die Broschüre mit den genussvollen Gruppenreise-Angeboten kann entweder bei der Oberösterreich Tourismus Information oder online auf [www.genussland.at](http://www.genussland.at) kostenlos angefordert werden.



Foto: OÖ Tourismus/Erber

  
**Genussland  
Oberösterreich**

FÜR DIE VIELEN  
SEITEN IN MIR.



### Oberösterreich Tourismus Information

Freistädter Straße 119  
4041 Linz  
Tel. 0732/22 10 22  
E-Mail: [info@oberoesterreich.at](mailto:info@oberoesterreich.at)  
[www.genussland.at](http://www.genussland.at)