

Schokoladeparadies in der Altstadt

Schleckmäuler dürfen sich freuen: Sébastien Langel und Patricia Gottardo haben in der **Altstadt** ein Geschäft eröffnet. Der Chocolatier und seine Partnerin warten mit hausgemachter Schokolade auf.

jpa/rwt. Truffles mit Marc, Kirsch oder Apfelschnaps, Tafeln mit schwarzer und Milkschokolade, «Eclats de chocolat» und Schokoladen-Brotaufstrich stellen zusammen mit rund einem Dut-

zend verschiedener Sorten Pralinen eine echte Geschmacksfreude dar. Vor einem Monat hat Sébastien Langels Abenteuer mit dem neuen Schokoladengeschäft in der Altstadt begonnen. Erfreut stellt der neue Ladeninhaber fest: «Die Kundschaft ist meist weiblich. Sie schätzt die neue Chocolaterie.» Seine Freundin Patricia hat ihn dazu ermutigt, das Lokal zu eröffnen. Sie kümmert sich um die Verwaltung und den Sams-tagsverkauf.

Lebenstraum erfüllt

Als 32-jähriger erfüllt sich Sébastien Langel mit seinem neuen Geschäft am Ringplatz 1 einen Lebenstraum. «Schon als Kind

begeisterte ich mich für Pâtisserie und Schokolade», gesteht er. Nach einer Lehre als Pâtissier-Confiseur, die er von 1994 bis 1997 bei Konzelmann in der Bahnhofstrasse absolvierte, sei er nun «Artisan chocolatier». «Diese Ausbildung gibt es in der Schweiz nicht. Die Kenntnisse eignet man sich bei der Arbeit selber an.» Im neuen Geschäft gibt es weder Brot noch Zopf zu kaufen. Hier herrscht das Reich der Schokolade.

Langel: «Ich genieße gut und gerne 40 bis 50 Gramm pro Tag. Dies stellt ein reines Vergnügen dar, das nicht dick macht.» Zu seinen Verkaufsschlagern gehören die «Pavés de la Vieille Ville»

(Altstadt-Pflastersteine), die auf der Zunge vergehen.

Vor seinen Kundinnen und Kunden stellt der Confiseur auch Truffesfüllungen und andere Mini-Geschmackserlebnisse her. Er berichtet über die Herkunft des Kakaos, der vor allem bei schwarzer Schokolade für «Grands crus» verwendet wird. In seinem offenen Labor verarbeitet er die Grundmasse von Hand. «Meine Pralines werden täglich in kleinen Mengen hergestellt. Um ihre Frische zu gewährleisten, verzichte ich auf jegliche Konservierungsstoffe. Kenner schätzen die schwarze Schokolade sehr», weiss Langel zu berichten. In besonderen Verpackungen werden

Alkoholtruffes mit Obstdestillaten aus der Region verkauft. «Die Truffes sind sehr rein und enthalten praktisch kein Fett», betont Sébastien Langel.

Der perfekt zweisprachige Biele betrachtet sein Abenteuer als persönliche Herausforderung: «Seit meiner Kindheit träumte ich davon, mich als Chocolatier selbstständig zu machen. Ich stelle meine gesamte Schokolade von Hand und nach persönlichen Rezepten her.»

In der Weihnachtszeit wird der Chocolatier auch Geschenkpäckungen und ein Holzinstrument mit Pralinen zum Verkauf anbieten. Ganz zu schweigen von der Trinkschokolade.



In ihrem Geschmackswunderland bieten Sébastien Langel und Patricia Gottardo ihre Produkte zum Degustieren an.

Bilder: Jean-Pierre Aubert