



KLEINER UMWEG ZUM GROSSEN BEAN TO BAR-GENUSS

Echte Schokoladekenner benötigen für die Fahrt von Zürich nach Bern – auch in umgekehrter Richtung – länger als andere. Denn zu dieser Reise gehört fast zwingend ein Abstecher ins Reich von Fabian Rimann Chocolatier nach Wettingen.

Text: Roland Marti Fotos: zVg.

In seinen Räumlichkeiten an der Landstrasse 32 in Wettingen demonstriert Chocolatier Fabian Rimann seine Kunst nicht nur, er zelebriert quasi seine Offenheit gegenüber Neuem. Seine Inspirationen holt sich der 37-jährige eidg. diplomierte Konditor-Confiseur Meister gerne auf Reisen. Und er war früher viel unterwegs. Beispielsweise als Kursleiter an der renommierten Notter School of Pastry Arts in Orlando, Florida oder an internationalen Wettbewerben, wo er schon mehrmals bedeutende Auszeichnungen errang.

Die Umsetzung seiner Ideen folgt alsdann in der eigenen Genusswerkstatt, in der bereits unzählige faszinierende, zuweilen auch mal ausgefallene Kreationen entstanden sind.

VON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL

In den Vereinigten Staaten stiess Fabian Rimann vor etwa 9 Jahren auch auf die «Bean to Bar»-Philosophie. Als Bean to Bar bezeichnet man Schokolade, die den gesamten Herstellungsprozess – von der Bohne bis zur Tafel – unter einem

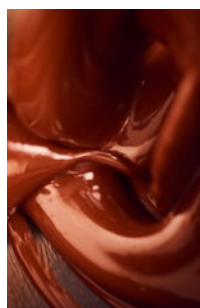
Dach vereint. Diese Idee hat Fabian Rimann nicht mehr losgelassen, und so fing er vor sechs Jahren an zu experimentieren. Seit vier Jahren produziert er alle seine Spezialschokoladen nach dem Bean to Bar-Prinzip. Die Vorteile dieser Produktionsart liegen für ihn auf der Hand. «Ich kann den zu verarbeitenden Rohstoff, die erlesensten Kakaobohnen, mit den eigenen Sinnen prüfen und dem Produkt mit meinen eigenen Ideen seinen individuellen Charakter, die eigene Sprache angeeignet lassen.» Bean to Bar werde zwar derzeit gehypt,

Fabian Rimann
Chocolatier
Landstrasse 32
5430 Wettingen
Tel: 056 426 33 88
info@fabianrimann.com
www.fabianrimann.com

«Hundertprozentig auf Bean to Bar zu setzen, ist für Chocolaterien wirtschaftlich schwierig»



Fabian Rimann geniesst in seinem Lokal einen Espresso nach Barista-Art.



Authentic Hand Made Chocolate
 Fabian Rimann verarbeitet für sein hochwertiges Bean to Bar-Qualitätslabel nur Kakaobohnen aus nachhaltiger Gewinnung. Weil die Bohnen in eher kleinen Mengen bezogen werden, können Sorte und Aroma variieren, was schlussendlich jede Tafel einzigartig macht. Über ein Jahr arbeitete und tüftelte Fabian Rimann an seiner Conche, um aus den frischen Bohnen die eigene, unverkennbare Schokolade herzustellen.

trotzdem findet man nicht allzu viele Chocolaterien in der Schweiz, die dieses Prinzip verfolgen. «Hundertprozentig auf Bean to Bar zu setzen, ist für Chocolaterien wirtschaftlich schwierig», sagt Rimann.

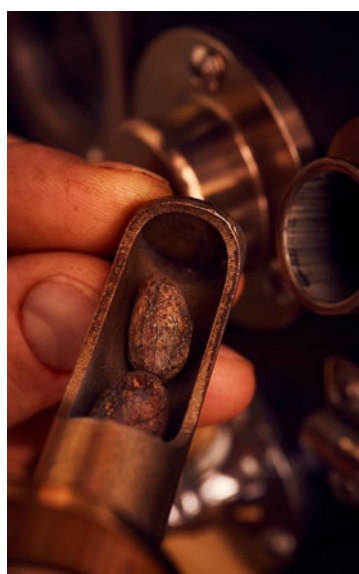
NACHHALTIGE PRODUKTION AUS TRINIDAD & TOBAGO

Zur Bean to Bar-Philosophie gehört auch, dass die Kakaobohnen aus nachhaltiger Gewinnung stammen. «Unsere Kakaobohnen stammen von einer 160-jährigen Plantage in Trinidad & Tobago. Ich stehe in engem Kontakt mit diesen Leuten und konnte mich vor Ort von den nachhaltigen Produktions-Bedingungen überzeugen. Dank der Kooperation sind wir exklusiver Abnehmer dieser Plantage. So entstand Rimanns einzigartige «Authentic Hand Made Chocolate», ein hochwertiges Bean to Bar-Qualitätslabel. Aber Fabian Rimann ist von der Materie viel zu fasziniert, als dass er sich damit zufriedengeben würde: «Die Produktion von Schokolade ist sehr komplex. In jedem Produktionsschritt gibt es unzählige Nuancen, die den Geschmack des Endprodukts beeinflussen.» Der Anteil an Bean to Bar-Schokolade in seiner Chocolaterie ist bereits beachtlich – Tendenz steigend. Und Rimann forscht und entwickelt leidenschaftlich weiter.

NUR EINER HAT DEN SCHLÜSSEL

Die Genusswerkstatt, in der Fa-

bian Rimann mit seinem Team seine Kunst ausleben kann, ist von aussen einsehbar, sowohl vom Laden wie auch von der Strasse her. Auch das ist typisch für Bean to Bar. Man will die Faszination mit anderen teilen, sie von A bis Z zu dieser Reise in die Welt der Ge-



Fabian Rimann schenkt der Auswahl bester Kakaobohnen höchste Aufmerksamkeit.

nüsse einladen, die schliesslich mit einer Geschmacksexplosion im Mund gipfeln soll. Nur die eigene, mit zwei befreundeten Maschinenbauern entwickelte Conche, da ist Rimann strikt, zu diesem «Heiligtum» hat niemand einen Schlüssel ausser der Meister persönlich.

SCHOKOLADE UND KAFFEE IN SYMBIOSE

Zu Rimanns Reich gehört neben

der Genusswerkstatt und dem Verkaufsladen ein kleines, urgemütliches Café. Hier lassen sich die Geschmacksexplosionen des begnadeten Chocolatiers gleich vor Ort erleben. Passend zum Ambiente dieser Genusswelt wird hier auch Kaffee auf internationalem Barista-Standard ausgeschenkt. Dass auch beim Kaffee nur reinsortige Bohnen verwendet werden, ist für Rimann selbstverständlich: «Schokolade und Kaffee gehen in vielerlei Hinsicht eine Symbiose ein. Sie lassen sich kombinieren, das ist sehr spannend.» Kaum jemand kann dieser duftenden Verführung widerstehen, und wer schon mal hier ist, findet für jede Gelegenheit ein süsses bis zartbitteres Geschenk. Für Festtage wie Valentins- oder Muttertag oder für die Weihnachtszeit lässt sich Fabian Rimann auch immer noch einige besondere Kreationen einfallen.

DER ABSTECHER LOHNT SICH

So ist Fabian Rimanns Reich in Wettingen innert weniger Jahre zu einem Treffpunkt für Geniesser edelster Chocolatierskunst geworden. Der kleine Umweg wird mit dem Verwöhnen der Sinne mehr als entschädigt. Wer «Authentic Hand Made Chocolate» von Fabian Rimann Chocolatier erleben will, muss vorbeikommen, denn im Online-Shop auf fabianrimann.ch gibt es diese Exklusivität nicht zu kaufen.