



INTERNATIONALE FACHZEITSCHRIFT FUER CONFISERIE, KONDITOREI, BAECKEREI, CAFE, HOTEL, RESTAURANT

5 / 2005

Candis

PERIODIQUE PROFESSIONNEL INTERNATIONAL POUR CONFISERIE, PATISSERIE, GLAÇERIE, HOTEL, RESTAURANT
INTERNATIONAL SPECIAL PUBLICATION FOR CONFECTIONERY, PASTRY, BAKERY, HOTEL, CATERING, RESTAURANT

CANDIS-VERLAG
Postfach
CH-8023 ZÜRICH





Ewald Notter
www.notterschool.com



Zucker - spröde
und zerbrechlich

Le sucre - rigide
et cassant

Sugar - Brittle
and Fragile

«Pas de deux»
Ewald Notter

Zucker wird in der Ernährung gerne angefeindet. Meist zu Unrecht. Denn zu einer vernünftigen Ernährung gehört auch Zucker. Tatsächlich gibt es kein Grundnahrungsmittel, das im Blickpunkt von Modeströmungen nicht auch schlecht gemacht wurde.

Zucker - glasig, brüchig - kann wie Glas zur handwerklichen Kunstform werden. Wenn alltägliche Kleinigkeiten im süßen Handwerk zu festlichen Gelegenheiten gereicht werden wird vielfach mit Zucker dekoriert. Die filigranen Formen und ansprechenden Farben sind mit keinem anderen Material zu erreichen.

Daneben gibt es Tendenzen zu echter handwerklicher Kunst. Dazu braucht es ganz wesentlich mehr als eine gute handwerkliche Ausbildung. Dazu braucht es Talent. Von der Elite der Zucker Künstler gibt es deshalb nur eine Hand voll.

Ein Hotel lebt von Kongressen, Parties, Meetings. Um diese attraktiv zu gestalten, braucht es den sogenannten Kick - nicht nur auf dem Teller. So könnte ein Grafiker als Blickfang ein Plakat gestalten das zum Anlass passt. Oder eine Plastikfigur könnte auf ein Thema einstimmen. Der Gast sieht so etwas eher als - wie heisst das neudeutsch - «uncool». Denn so etwas sieht man überall.

Le sucre est une sorte de parent pauvre dans l'alimentation, sans raison d'ailleurs dans la plupart des cas. En effet, le sucre est un élément indispensable d'une alimentation équilibrée. Mais il faut se consoler en se disant que pratiquement aucun produit alimentaire de base n'a été la victime des caprices de la mode.

Le sucre est translucide et cassant et, à ce titre, peut être travaillé comme le verre pour obtenir des créations véritablement artistiques. Quand le pâtissier quitte les horizons du quotidien pour aborder les décorations des grandes occasions, il choisit souvent le sucre. Aucun autre produit ne peut rivaliser pour la finesse des formes et les couleurs séduisantes. A côté de la pratique il existe toujours un art du sucre qui, bien entendu, nécessite plus qu'une bonne formation. Il y faut en effet du talent et cela explique qu'il n'y ait que quelques grands créateurs.

Les hôtels vivent principalement de la clientèle des congrès, des soirées de sociétés, des réunions de toute sorte. Ces événements seront rehaussés par d'agréables surprises pour le regard, pas seulement dans les assiettes, par exemple une affiche placée au bon endroit, réalisée par un artiste authentique et répondant au thème général de la réunion, ou bien encore

Sugar is often scorned by nutritionists. Mainly wrongfully so, because sugar is part of a sensible diet. In actual fact, there is no basic nutrient that was not «badmouthed» by fashion.

Just like glass, sugar, which is transparent and brittle, can be turned into beautiful works of art. If ordinary delights in the «sweet trade» are served on festive occasions, they are often decorated with sugar. The dainty forms and appealing colours cannot be achieved with any other material.

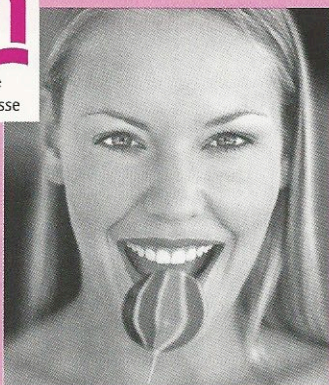
Besides that, there are trends towards true artisan artwork. This requires much more than a good vocational training. You need talent. And this is why there is only a handful of elite professionals in the sugar baker trade.

A hotel lives off conventions, parties meetings etc. You need a certain kick in order to make them more attractive - not just on the plate. A graphic designer could design a poster as an eye catcher that fits the occasion. Or a plastic figurine could be an introduction to the occasion. Most guests find this quite «uncool», because you see things like that all over the place.

Therefore, the best hotels cooperate with the best artisans. But there are only a few of them around. Here is where the sugar school Notter comes



www.ism-cologne.de



ISM – THE FUTURE OF SWEETS

Die weltweite Leitmesse der Süßwarenwirtschaft

Köln, 29.1. – 1.2.2006

Der Erfolg spricht für sich!

1.616 Aussteller aus 70 Ländern: Die ISM ist die wichtigste Handels- und Informationsplattform der globalen Süßwarenwirtschaft. Schneller und effizienter können Sie nirgendwo sonst wirklich alle Neuheiten entdecken und weltweite Kontakte knüpfen.

Die Stimmung spricht für sich!

Modern, freundlich, übersichtlich: Der Umzug 2005 war ein voller Erfolg. Die neue Dimension der ISM bietet viel Platz für alle Impulse, die Sie für ein erfolgreiches Geschäft brauchen.

Das Konzept spricht für sich!

Es werden ausschliesslich für den Ladenverkauf bestimmte Endprodukte präsentiert, die das gesamte Spektrum an Schokoladenerzeugnissen, Zuckerwaren, feinen Backwaren, Knabberartikeln, Eiscrème und Rohmassen abdecken. Zudem ist die ISM nur für die zugelassenen Fachbesucherkreise geöffnet.

Alles spricht für die ISM. Und Ihre erfolgreiche Zukunft. Kommen Sie 2006 einfach nach Köln!

Mehr Informationen? Gerne:

Telefon 044 283 61 11, Telefax 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch

Neu: ProSweets – die internationale Zuliefermesse für die Süßwarenbranche. Köln, 31.1. bis 3.2.2006

Für Reisearrangements zum Messebesuch wenden Sie sich bitte an den Spezialisten:
BTI Event Solutions, Messen, BTI Switzerland Ltd., Postfach 1813, 8048 Zürich
Telefon 044 736 65 50, Telefax 044 736 65 11, messereisen@btiswitzerland.com

Bestellungen von Eintrittskarten und Katalogen sowie weitere Informationen:
Handelskammer Deutschland-Schweiz, Büro Koelnmesse, Tödistrasse 60, 8002 Zürich
www.koelnmesse.ch



Die besten Hotels sichern sich deshalb die Zusammenarbeit mit den besten Handwerkern. Davon gibt es aber nur wenige. Hier kommt die Zuckerschule Notter ins Spiel. Die Schule ist heute in Orlando, Florida. Zwischen hier und Las Vegas gibt es jede Menge Luxushotels, die alle zwangsläufig um ihr Image bemüht sind. Ein Blickfang aus dem profanen Material «Würfelsucker» bringt tatsächlich den «Kick», der werbetechnisch gesucht ist. Ähnlich wie geblasenes Glas bringt geblasener und gezogener Zucker die von Reizen überfluteten «oberen Zehntausend» und deren Tross zum Träumen.

Nun könnten wir Ihnen brühwarm erzählen wie Ewald Notter in spröden Zucker einen «Knopf» macht, wie auf unserem Titelbild. Tun wir aber nicht.

Im Sommer gibt er Kurse an der Meisterschule in Köln. Da können Sie ihn selber fragen. Falls Sie sich für einen Kurs interessieren finden Sie die Angaben hier unten rechts.

une sculpture. Le public des sociétés n'y prend plus garde car ce mobilier de décoration se trouve un peu partout.

C'est ici qu'intervient l'atelier Notter. L'atelier école est établi actuellement à Orlando en Floride. Entre les sites atlantiques et Las Vegas, les hôtels de luxe prolifèrent et chacun est fortement attaché à son image de marque. Un élément de décoration provenant du «sucre en morceaux» terriblement prosaïque, peut devenir une mise en valeur exceptionnelle. Comme le verre soufflé, le sucre soufflé et étiré est de nature à procurer un étonnement de ravissement à un public pourtant saturé et le mener sur le chemin du rêve.


Nous pourrions vous dire comment Ewald Notter fait naître un «bouton» de la masse amorphe, comme celui de notre page de titre, mais nous ne le ferons pas.

En été, la classe des maîtres pâtisseries organise des cours à Cologne où vous pourrez lui demander, à lui directement si, comme nous vous le souhaitons, vous vous intéressez à une telle formation: voyez ensuite.

into the picture. These days, the school is located in Orlando, Florida. There are many luxury hotels between here and Las Vegas that are all fighting for their image. An eye catcher made of such a profane material as sugar does actually provide the advertising kick they need. Just like blown glass, blown and drawn sugar catches the attention of the spoiled «upper ten» and their entourages.

Now we could tell you how Ewald Notter puts a «knot» into brittle sugar like on our title image - but we won't.

He will be giving lessons at the master school in Cologne this summer. Why not ask him yourself if you are interested in a course. You find address and phone number on this side.



The Chocolate Molds Specialist

GILZE - HOLLAND


PRALINE MOLDS

FIGURE MOLDS

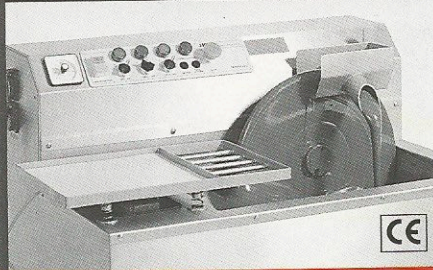
3 DIMENSIONAL

CUSTOM MADE
MOLDS

MACHINERY



www.jkvnl.com



JKV bv - PO Box 7 - 5126 ZG Gilze - Holland
Phone: +31 161 452290 - Fax + 31 161 451655
E-mail: jkv@globe.nl - www.jkvnl.com

Handwerkskammer zu Köln
Meisterschule für Konditoren und Pâtisseries
z. Hd. Frau Schulte, Heumarkt 12, D-50667 Köln,
Tel. +49 (0)221 2022 297

Zuckerdekor

14. - 16. August 2006, 8⁰⁰ - 12⁰⁰ und 13⁰⁰ - 16⁰⁰

ZUCKERZIEHEN, -BLASEN, -GIESSEN

Dazu lernen Sie sämtliche traditionellen und neuzeitlichen Techniken kennen, wie:

- Netz-, Blasen-, Stroh- und Felsenzucker
- Vinil- und Sandgiessen
- Pastillage

Schokoladenkurs

17. - 19. August 2006, 8⁰⁰ - 12⁰⁰ und 13⁰⁰ - 16⁰⁰

MODERNES, KREATIVES ARBEITEN MIT COUVERTURE

- Die Motivwahl
- Schematischer Aufbau eines Schaustücks
- Das richtige Grössenverhältnis
- Die Balance der Farbwahl
- Strukturelle Gegensätze

Notter School of Pastry Arts
8204 Crystal Clear Lane Suite 160, Orlando, Florida 32809
Tel. +1 407 240 9057 • Fax +1 407 240 9056
www.notterschool.com • info@notterschool.com