



Fabian Rimann (l.) und sein Mitarbeiter Pirmin Corradini (r.) zeigen dem Zivildienstleistenden Valens Wullschlegler (2. v. l.) und Daniel Locher vom Töpferhaus, wie die «Goldstücke» hergestellt werden.

GOLDIGE SCHOKOLADE

Das Töpferhaus Aarau stellt in Zusammenarbeit mit Fabian Rimann das «Goldstück» her. Die zartschmelzende Gianduja-Schokolade wird in Kakao- und Goldstaub gewendet. Die Goldnuggets sind in der Schachtel à neun Stück für Fr. 9.95 in grösseren Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.

Fotos: Markus Hässig, zvg

nen Anstellungen bei renommierten Konditoreien und Nobelhotels absolvierte er 2011 die Meisterprüfung und machte sich kurz darauf als Chocolatier selbstständig. «Ich bin ein sehr kreativer Mensch und habe viele Ideen, diese konnte ich jedoch nicht immer umsetzen. Deshalb habe ich mich dazu entschieden, eine eigene Chocolaterie zu eröffnen», so der 36-Jährige. Doch wieso eigentlich Schokolade? Es sei ein Naturprodukt, mit dem man unglaubliche Sachen machen könne. So lautet seine Philosophie: Mit Reinheit und Frische ein Maximum aus der Schokolade holen. «Ich will mit meinen Kreationen Emotionen wecken», sagt Rimann.

Glücksgefühle

Durch die Teilnahme an den Wettkämpfen hat er sich intensiv mit dem Thema Formenbau auseinandergesetzt. Heute stellt er alle Formen für seine Kreationen zu Feiertagen oder für Auftragsarbeiten selber her – da kann es schon einmal mehrere Wochen oder Monate dauern, bis mit der Produktion gestartet werden kann. «Schokolade braucht manchmal Geduld», ist Rimann überzeugt. Geht es dann an die Produktion für einen bestimmten Anlass wie Ostern oder Weihnachten, werden die Stücke möglichst frisch hergestellt. «Kurz vor einem Feiertag kauft man bei uns Stücke, die nicht älter sind als 24 Stunden. Wir verwenden grundsätzlich keine Haltbarmacher, deshalb muss wirklich immer alles frisch sein», sagt Rimann. Und auch wenn seine Kreationen fast zu schön sind zum Essen – die Figuren werden alle in Handarbeit hergestellt –, sei das jedoch ihr Sinn. Sie auf einem Regal verstauben zu lassen sei schade: «Ich mache vergängliche Kunst.»

Fabian Rimann ist in Wettingen eine lokale Berühmtheit. Kein Wunder, ist er doch Olympiasieger und Weltmeister. Nicht in einer sportlichen Disziplin, sondern in einer zuckersüssen – an Bäcker- und Konditorenmeisterschaften. «Die Preise sind eine Anerkennung für das, was ich mache. Aber man ist immer nur so gut wie zum aktuellen Zeitpunkt», sagt Fabian Rimann bescheiden.

Emotionen wecken

Nach seiner Bäcker-Konditorlehre absolvierte er noch die Ausbildung zum Konditor-Confiseur. Nach verschiede-

ZÜRICH

Swiss Cup: Höchstes Turn-Niveau



Jeweils Anfang November, dieses Jahr am Sonntag, 5. November, bildet der Swiss Cup in Zürich den Abschluss der Turnsaison. Bereits zum 35. Mal findet einer der hochkarätigsten Sportevents der Schweiz statt. Dabei tragen nicht nur die angereichten Weltklasse-Athleten und -Athletinnen zu dem Spektakel der Sonderklasse bei, sondern auch die speziellen Licht- und Töneffekte. Der Swiss Cup Zürich verspricht Dynamik, Ästhetik und Präzision auf höchstem Turn-Niveau – mit Spannung bis zur letzten Turnübung. Am 19. April startet der Vorverkauf, Coop-Supercard-Inhaber erhalten die Tickets mit 20 Prozent Rabatt. Alle weiteren Informationen finden Sie im Internet.

► [www.swiss-cup.ch](http://www.swiss-cup.ch)

VORDEMWALD

Spezialitäten der Metzgerei Kreienbühl

Nebst den Fleischprodukten von Coop gibt es im Sortiment immer auch Spezialitäten von Metzgern aus der Region. So auch Produkte der Metzgerei Kreienbühl aus Vorderwald. Neu sind der Delikatess-Fleischkäse und das Vorderwälderli-Würstli auch in den Coop-Verkaufsstellen Schönenwerd, Schenkon, Reinach AG, Meisterschwanden, Schöffland, Sursee und Olten Sälihof erhältlich.

VERGÄNGLICHE KUNST **Schokolade**

◆ **Wettingen** Was Fabian Rimann kreiert, ist fast zu schön zum Essen. Genau dafür seien seine handgefertigten Kreationen aber gemacht. — NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger