

Seit 20 Jahren verführt Eric Baumann auf süsse Art

Wie schon sein Vater und Grossvater ist Eric Baumann ein Confiseur aus Leidenschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Babette und einem Team von 42 Mitarbeitenden führt er seit zwanzig Jahren die Confiserie Baumann am Balgrist in Zürich.

Es ist morgens um sechs Uhr. Aus der Backstube dringt ein verführerischer Duft nach frischem Brot. Confiseur Eric Baumann hat eben die vorbereiteten Gipfeli, Brioche, Weggli und Zöpfe bepinselt und in den Ofen geschoben. Trotz der Sommerhitze wird in der Backstube speditiv und ruhig gearbeitet. Die knusprigen Backwaren kommen noch warm in den Laden und werden je nach Bedarf mehrmals täglich frisch produziert. Was aus der Tagesproduktion übrig bleibt, geht an gemeinnützige Organisationen die sie an Bedürftige weitergeben.

Eric Baumann, seine Frau Babette und ihr Team kreieren seit mittlerweile 20 Jahren ofenfrische Backwaren, Delikatessen aus dem Traiteur Bereich, auserlesene Torten und Kuchen und verführerische Truffles und Macarons aus der Schule der hohen Konditorenkunst. Baumann ist wie sein Vater und Grossvater ein Confiseur aus Leidenschaft.

Eine Confiserie entwickelt sich

Baumann tüfelt denn auch ständig an neuen Kreationen und arbeitet unermüdlich an der Qualität seiner Produkte. «Wir wollen nicht stehen bleiben, sondern uns weiterentwickeln», sagt der Confiseur.

Denn gut ist nicht gut genug. Inspiriert wird Baumann oft auf seinen Auslandsreisen mit der Familie, hauptsächlich aber durch seine Kollegen von der internationalen Vereinigung Relais Desserts. Als einziges Mitglied in der Deutschschweiz, pflegt Baumann den Umgang mit den besten Confiseuren der Welt. Eigentlich seien das alle Spinner auf ihrem Gebiet, schmunzelt der Confiseur, doch unheimlich inspirierend und kreativ. Wenn Baumann etwas macht, macht er es zu hundert Prozent. So pilgerte es beispielsweise bis Paris um die hohe Kunst der Macarons Herstellung bei Pierre Hermé, dem Papst der Confiseure zu lernen. In der Schweiz hat er das Rezept noch verfeinert und verwöhnt jetzt seine Kunden mit seiner persönlichen Kreation den Eric's Macarons Surfins. Neu sind auch die feinen Eric's bâton truffes, eine der vielen sinnlichen Verführungen im Geschäft am Balgrist. Berühmt sind auch die «Baumann-Fischli» und «Baumännli». Kleine



Mit Kreationen wie Eric's Macarons Surfins verwöhnen Eric und Babette Baumann ihre langjährige Kundschaft.

Laugenbrötchen in Form eines Fisches oder eines kleinen Männchens, gefüllt mit feinsten Thonmousse, respektive Käsefüllung. Auch diese Laugengebäcke werden mehrmals täglich produziert, sind also auch noch kurz vor

Ladenschluss noch frisch. Geschätzt wird die Confiserie Baumann auch für seine köstlichen Torten, Kuchen und Cakes und für Mütter, die nicht selber backen wollen, haben die Confiseure am Balgrist eine grosse Auswahl

an tierisch feinen Kindergeburtstagskuchen. All diese feinen Köstlichkeiten sind vor Ort im neu, nach Feng Shui Kriterien renovierten Café am Balgrist zu geniessen.

www.confiserie-baumann.ch

Wir gratulieren der Confiserie Baumann zum 20-jährigen Jubiläum!



BÄCKEREI IMHOLZ + CO.

