



Oh-là-là! Clemens Räbsamen hat in Zug ein neues Chocolatier-Geschäft eröffnet. (Bild: woz)

01.10.2017, 11:54 Uhr

Zug wird immer süsser und süsser

Seit dem legendären Film «Chocolat» anno 2000 mit Juliette Binoche in der Hauptrolle sind Pralinés alles andere als nur süsse Kalorienbomben.

Die französische Schauspielerin hat Schokolade zu einem romantischen Medium verklärt, dass den Menschen auf der Zunge zergeht und ihnen ein wohliges Gefühl von Harmonie und Liebe vermittelt – situiert in der Idylle und Langsamkeit des Lebens in der französischen Provinz.

«Clément» – die neue Chocolaterie in Zug an der Bahnhofstrasse 23 von Clemens Räbsamen will diesen Schoggi-Mythos auf wenigen Quadratmetern neu beleben. Der Bäcker, Konditor und ConVseur geht damit neue Wege. Clemens Räbsamen selbst ist in Zug indes ein alter Bekannter.

«Ich lege viel Wert auf alte Traditionen.»

Clemens Räbsamen, Chocolaterie Clément

16 Jahre lang führte er die Konditorei Fürst in Baar im Grosshaus an der Dorfstrasse. Er war einer der Letzten im Kanton Zug, der sich als Familien- und Einzelbetrieb im Konzert der Grossbäcker behaupten konnte.

«Ich lege viel Wert auf alte Back- und Konditorstraditionen. Bei mir ist alles frisch, hausgemacht und stets von Hand gefertigt. Ich hatte Kunden, die sind teilweise von weit her angereist gekommen wegen meiner ConVserie», erzählt der aus dem sankt-gallischen Wil Stammende. Vor allem seine Osterhasen haben es vielen angetan, die er aus alten Blechgussformen zu einem neuen Schoggi-Dasein erweckt.



Zuger Pralinés-Parade. (Bild: woz)

Nach einer kreativen Pause schlägt der erfahrene Konditor und dreifache Familienvater nun neue Wege ein. Er will in Zukunft seine Kundschaft mit exquisiten Schoggi-Träumen und Pralinés verwöhnen. Und zwar im Stil einer kleinen, aber feinen Chocolaterie – eben so wie man sie noch in Frankreich auf dem Lande kennt. Und nicht zuletzt eben aus dem Film mit Juliette Binoche. Die Chocolaterie in der Zuger Bahnhofstrasse ist komplett in Weiss getaucht, mit auf alt gemachten Regalen und Vitrinen. Und mit einem glitzernden Glaslüster, der in der Mitte des Raums hängt und der einen irgendwie in weniger hektische Zeiten zu entschleunigen scheint. In den Regalen lockt allerhand Süsses: Von klassischen Pralinés, Florentinern und Schokoladentafeln in den verschiedensten Varianten über Pavés mit exotischem Algengeschmack bis zu urchigen «Bettmumpdis» und edlen Schoggi-Rosen.