

## „ICH PROBIERE GERNE NEUES“

### IM GESPRÄCH MIT UNSEREM LINDENFELD KOCH UND BACKKÜNSTLER KEVIN ZAUGG



Kevin Zaugg präsentiert drei seiner Pâtissier-Kreationen, die im Lindenfeld zum Kaffee gereicht, aber auch auf Bestellung gekauft werden können.

(Suhr, November 2021) Haben Sie sie auch schon in der Vitrine in unserer Cafeteria gesehen und konnten einfach nicht widerstehen? Klein, fein und manchmal zum Vernaschen fast zu schade? Genau! Die süssen Kreationen von Kevin Zaugg, der im Lindenfeld als Koch und – wie er selber sagt – Hobby-Konditor arbeitet. Als bekennender Dessert-Fan war dies für mich Grund genug Kevin ein paar Fragen zu stellen. Lassen Sie sich auf diese süsse Reise mitnehmen. Wetten, dass Sie im Anschluss gleich ein süsses Gebäck probieren müssen?

Viel Freude beim Lesen!

**S. Mayer: Bitte erzähl doch der Leserschaft, wie du deine Berufung zum Backkünstler gefunden hast.**

K. Zaugg: Wahrscheinlich wie jeder andere Hobby-Konditor habe ich sehr gerne die Backshows im Fernsehen verfolgt. Wie man aus wenigen Zutaten etwas Schönes kreieren kann und man den Leuten eine Freude damit bereiten kann. Man sagt ja: Etwas Süsses nach dem Essen geht immer.

**S. Mayer: Was sind deine Spezialitäten?**

K. Zaugg: Cupcakes! Die kommen bei meinen Freunden und Verwandten immer super an. Hundert verschiedene Variationen mit anderen Biskuits oder Frostings oben drauf, zeigen wie verspielt so ein kleines Dessert sein kann. Und die Grösse ist einfach perfekt.

**S. Mayer: Ich gebe dir zwei Stichworte und du ergänzt: Kaffeeklatsch und Tortenstück**

K. Zaugg: Oh... Ich kenne es selber noch von früher. Wir waren sonntags häufig bei meiner Tante und meinem Onkel zu Besuch. Nach einem langen Spaziergang sind wir dann gut durchlüftet am grossen Tisch zusammengekommen und haben ein Stück Kuchen gegessen und ein *Milchkäffeli* dazu getrunken. Es war ein liebevolles Ritual für uns alle.

**S. Mayer: Stellst du auch im Auftrag von Bewohnenden oder Angehörigen Torten her?**

K. Zaugg: Natürlich! Vereinzelt habe ich auch schon ein paar Torten hergestellt: Schwarzwälder-, Fruchtquark- oder sogar schon eine Kirschrahmtorte. Es kam sogar auch schon vor, dass ein Angehöriger eine Torte für extern bestellt hat. Das hat mich natürlich riesig gefreut! Wichtig dabei ist, dass die Bestellung mindestens eine Woche im Voraus einzureichen ist, damit ich die Zutaten kaufen und den Aufwand dafür einplanen kann.

**S. Mayer: Welche weiteren Naschereien dürfen wir im Lindenfeld anbieten?**

K. Zaugg: Neben verschiedenen Torten stelle ich für unsere Bewohnenden auch die Geburtstagsdesserts her. Zudem gibt es jeden Monat eine andere Variante einer Dessert-Halbkuugel, die ich saisonal anpasse. Sie besteht aus einer Mousse mit einem Fruchtkern und einem Biskuitboden.

Besagte Kugeln kann man übrigens auch in der Cafeteria kaufen und zum Kaffee oder Dessert geniessen. Wenn es die Zeit zulässt, mache ich auch die sehr leckeren Vermicelles-Törtchen oder einfache Muffins für die Cafeteria. Und was jetzt dann wieder aktuell wird, sind die *Weihnachtsguetzlis*.

**S. Mayer: Was ist dein Lieblingsnaschwerk?**

K. Zaugg: Hmmmm... schwer zu sagen. Ich bin eher so einer der gerne Neues testet. Da hilft es, dass meine Mutter in einer Bäckerei/Konditorei als Verkäuferin arbeitet, denn ich bekomme immer wieder Kostproben. Das finde ich fast spannender als etwas als Lieblingsnaschwerk zu bezeichnen. Klar sind die Klassiker super, aber neue Geschmäcker kombinieren ist noch viel interessanter.

**S. Mayer:** vielen herzlichen Dank für deine Ausführungen, lieber Kevin. Ich bin bereits ein grosser Fan deiner Dessert-Kreationen und werde mir immer wieder etwas Feines zum Naschen gönnen.

*Das Gespräch führte Simone Mayer-Jacob, Leiterin Kommunikation & Marketing Lindenfeld  
Bestellungen für div. Kuchen/Torten/div. Desserts sind bei unserem Team der Hauswirtschaft anzumelden. Wir beraten Sie gerne.*