

Elefantenhoren stehen auf dem Boden. Drei Orang-Utans blicken stumm vor sich hin. Löwen liegen auf Stahltischen: alles Geschöpfe von Patrick Roger. Aus purer Schokolade. Mit Krücken steht der Chocolatier in seinem Atelier in Sceaux, 20 Kilometer vor Paris. Roger hatte einen Motorradunfall. Es ist noch mal gutgegangen. Seit seiner Jugend fährt er Rennen. Er mag den Kitzel. Man befinde sich stets ein wenig auf der Kippe, wisse nicht, ob man lebend oder tot ankomme, sagt er. „Ich stoße an Grenzen – das ist genauso wie bei meiner Arbeit mit Schokolade.“

Einen Namen in der Schokowelt machte sich Roger mit edlen Pralinen. Und damit, dass er Schokolade als Rohstoff für lebensgroße Tierskulpturen verwendet. Mit ihren groben Oberflächen wirken sie fast wie braune Bronzefiguren, die in den Schaufenstern seiner Filialen in vornehmen Pariser Stadtbezirken die Kunden locken.

Viele Stunden spachtelt Roger an seinem Schokozoo herum. Auf dem

# Der Schokomann

Der französische Chocolatier Patrick Roger ist bekannt für kleine, aber feine Leckereien und für überwältigende Skulpturen. Alles natürlich auf Kakao-Basis. Der Schoko-Künstler taucht ganz in seine Arbeit ein, wie man sieht. Ein Atelierbesuch. *Von Michael Neubauer*



tier Frankreichs“, die er mit Stolz trägt. Eine Reise nach Venezuela im Jahr 2011 verändert seine Weltsicht nachhaltig. Roger wird Zeuge des Raubbaus an der Natur und beschließt, den Tieren einen Platz zu geben. Seither stehen in seinen Läden schokoladige Orang-Utans, Pinguine – oder Nilpferde.

Als diese entstanden, glich Rogers Atelier einem Schokomeer. Einige Skulpturen wirkten, als lägen sie im Schlamm. Roger wollte daran erinnern, dass sich die Wüste in Afrika ausbreitet und den Lebensraum der Tiere bedroht. Ein halbes Jahr schnitzte und kratzte er mit Messern, klebte mit flüssiger Schokolade die Schokoplaten zusammen, „verschweißte“ sie mit einem Heißluftföhn, kühlte mit Vereisungsspray die Nahtstellen. Tonnenweise Kuvertüre verschlang das Projekt.

Ein Schokoholic, der sich dem Tier- und Umweltschutz verpflichtet fühlt? Gar ein Polit-Chocolatier? So weit will Roger nicht gehen. „Wenn dadurch eine kleine politische Botschaft überkommt, ist es gut“, sagt er. Er habe vor allem Spaß an dieser Arbeit. Freilich: Aufsehen erregt er damit. Einmal baute er zum 20. Jahrestag des Mauerfalls die Berliner Mauer nach, 17 Meter lang, zirka einen Meter hoch. Mit Graffiti aus pulverisierter Kakao- und Lebensmittelfarben. Eine Mauer, die manche sicher gerne mit den Zähnen eingerissen hätten.

Sieht er sich als Künstler? Immer wieder wird Roger diese Frage gestellt. Immer wieder antwortet ungerne darauf. Stemmt sich auf seine Krücken und grinst. „Nein, ich bin kein Künstler. Ein Künstler muss ausstellen und seine Kunst verkaufen.“ Als täte er das nicht, auch wenn er nie

eine künstlerische Ausbildung genoss. Wenn er ein Künstler sei, dann ein Geschmackskünstler, sagt Roger.

Geschmack aber ist vergänglich, Schokolade ist es auch. Damit einige Geschöpfe überdauern, lässt Roger Abgüsse von ihnen herstellen: Aus den Schokotieren werden Bronzeskulpturen. Also doch ein Künstler? „Ich weiß nicht, wie ich mit dieser Frage umgehen soll, ich bin schüchtern“, sagt er.

Von wegen schüchtern. Roger humpelt zum Pralinentisch. Ein Mitarbeiter gießt aus einer Plastikwanne Schokomasse auf den Tisch, ein anderer streicht sie glatt. „Schlafa ihr?“, herrscht er die jungen Männer an, „das geht nicht, ihr seid zu langsam.“ In zehn Minuten wird die Masse hart. Der feine Chocolatier, er gibt gern den Exzentriker, das Raubein. Er spricht

schnell, er mag eine derbe Sprache. Seine beiden Töchter, fünf und zehn Jahre alt, rügen den Vater bisweilen. „Sie sagen, dass ich ein schlechter Chef bin.“

Roger verlangt nichts anderes als Perfektion von seinen 16 angestellten Chocolatiers aus aller Welt. Sie helfen mit, die fünf bis zehn Tonnen Schokolade im Monat zu verarbeiten. Zeitgefühl, Beharrlichkeit – das seien Zutaten für gute Schokolade, sagt Roger. Viel Handarbeit. Beste Zutaten. Keine Konservierungsmittel. Draußen im Kräutergarten wachsen Minze, Salbei, Eisenkraut, Basilikum, Thymian. Im Garten und auf dem Dach stehen Bienenvölker. Deren Honig wandert ebenfalls in die Pralinen. Roger hat eigene Plantagen mit Mandelbäumen bei Perpignan. Kein Wunder, dass seine Schokolade nicht billig ist. Hundert Gramm kosten zehn Euro und mehr.

„Ich weiß, wie das am Ende schmecken muss“, sagt er kurz. Seine Pralinenkreationen seien Instinkt, ein Gefühl. Die ersten Pralinen hat er auf dem elterlichen Küchentisch hergestellt. Die allererste Kreation war der „Rocher“, ein im Mund zerschmelzender kleiner Schokowürfel aus Nougat, gerösteten Mandeln und karamellisiertem Zucker. Er ist heute der Star unter den Roger-Pralinen.

Dann erblickt er den Totenkopf auf dem Arbeitstisch. „Ja, über den mache ich mir dauernd Gedanken.“ Will der Ich-bin-kein-Künstler etwa ein typisches Motiv der Literatur und Kunst aufgreifen – die Vergänglichkeit? Einen Riesenschädel aus Schokolade bauen? Oder Minischädel aus Krokant? Patrick Roger schweigt dazu und humpelt weiter. Die Vergänglichkeit alles Schokoladigen in Menschennähe, wer kennt das nicht.



## BEZIEHUNGSKISTE

### Firma & Familie

Nicht so einfach, das Miteinander – Leser fragen, zwei Familien- und Paartherapeutinnen antworten.

MIT GABRIELE ENGEL UND URSULA KLOTTMANN

„Ich lebe und arbeite mit meinem Mann auf dem Weingut seiner Eltern. Seit diese ihm den Betrieb übergeben haben, arbeitet er nur noch, das Geschäft geht stets vor, die Kinder und ich kommen zu kurz. Wir streiten uns immer öfter. Ich weiß nicht, wie das weitergehen soll.“



Bei Familien, die gemeinsam ein Unternehmen betreiben, werden die Rollen oft vermischt. Ihr Mann und Sie leben gleichzeitig drei Beziehungen zueinander: als Mann und Frau, als Vater und Mutter sowie als Chef und Mitarbeiterin. Das birgt in sich Konflikte, denn Familie und Firma haben verschiedene Schwerpunkte und Zielsetzungen. Im Arbeitskontext steht das Geschäft im Mittelpunkt, als Eltern aber das Wohlergehen der Kinder und als Paar auch mal kinder- und arbeitsfreie Zeit. Sehen Sie Ihren wiederholten Streit als Hinweis darauf, dass die Balance zwischen den Bedürfnissen der Firma und den Bedürfnissen der Familie gerade nicht gelingt.

Als erster Schritt hilft hier Struktur. Trennen Sie bewusst Arbeits- und Familienthemen, besprechen Sie also Firmenprobleme nicht mehr zu Hause beim Essen, sondern bei Meetings in der Firma. Und die Planung von Familienaktivitäten nicht mehr im Büro nebenbei, sondern abends im Wohnzimmer. Reden Sie mit Ihrem Mann darüber, ob es genügend firmenfreie Zeit gibt und ob Sie sich da einig sind.

Liebe Leser, haben Sie ähnliche Fragen? Dann schicken Sie diese per Post an RHEINPFALZ am SONNTAG, Beziehungskiste; Industriestraße 15, 76829 Landau oder per E-Mail an ras-beziehungskiste@rheinpfalz.de.

Gabriele Engel (links) und Ursula Klottmann praktizieren als systemische Therapeutinnen in Neustadt. [www.ek-institut.de](http://www.ek-institut.de)

## TRAUMIDEE DER WOCHE

### JAPANISCHES SCHILDKRÖTEN-TAXI

#### Immer mit der Ruhe



„Wer langsam reit“, kommt grad so weit“, mahnte die Oma als Beifahrerin von Opa. Das dachte sich auch der Taxi-Unternehmer Sanwa Kotsu aus Yokohama. Der findige Firmenchef war überzeugt, dass ein Taxi nicht immer nur die Strecke von A nach B schnellstmöglich überbrücken muss. Sondern dass es Passagiere gibt, die langsameres, aber bequemeres Reisen schätzen: Senioren. Mütter mit Kleinkindern. Gestresste, die runterkommen wollen. Für solche Kunden bietet Kotsu das Turtle Taxi an, das „Schildkröten-Taxi“. Da rollt der Wagen sanft, statt zu rasen. Kotsu kommt der Nachfrage kaum noch hinterher. Eile mit Weile. Gern ein Weilchen mehr. (arts/foto: dpa)

## ALBTRAUM DER WOCHE

### ALAN KNIGHT

#### Koma auf Kommando

Alan Knight ist ein sehr untriebiger Betrüger. Der dreifache Vater aus dem walisischen Swansea kümmerte sich um einen hilfsbedürftigen Nachbarn – und räumte dessen Konto leer. Rund 52.000 Euro gingen für eigenen Konsum und Urlaubsreisen mit der Familie drauf. Als die Polizei anrückte, täuschte Knight eine Querschnittlähmung vor, die er sich bei einem häuslichen Unfall zugezogen haben wollte. Und immer, wenn er vor Gericht erscheinen sollte, fiel er angeblich wegen eines Anfalls ins Koma und kam ins Krankenhaus. Zwei Jahre narrete Knight so die Behörden, bevor er aufflog, als er ganz normal einkaufte. Vielleicht winkt ja jetzt eine Filmrolle – in einer Klinikserie? (arts)

Für Pralinen arbeitet Roger millimetergenau, für seine Tiere behaut er Tonnen von Kuvertüre.

Tisch liegt ein Bildband über Elefanten. Ein paar Fotos reichen ihm für seine Bild- oder besser: Schokohauerei. Und ein gutes Gefühl für die Schwerkraft, das ihn aber mitunter trägt. Einmal verfehlte ihn ein Elefantenhorn, als es abbrach. Sollte wirklich einmal ein Chocolatier von seinem Werkstoff erschlagen werden, dann wohl Roger.

Millimetergenaue Pralinenarbeit zum einen. Große, ungeschliffene, teils abstrakte Skulpturen aus Schokomasse zum anderen – diesen Gegensatz liebt er: „Das gehört für mich zusammen, das ist wie ein Paar.“ Roger fasziniert seine Landsleute auch deshalb, weil er sich aus einfachen Verhältnissen hochgearbeitet hat. 1968 geboren, aufgewachsen in Dorf Le Poislav in der hügeligen Landschaft des Perche im Westen des Pariser Beckens. Als „Arschloch von Junge, der nur herumhängt“, hat er sich mal beschrieben. Ein schlechter Schüler, um den sich die Eltern sorgen. Das Einzige, was ihn interessiert, sind Mädchen und Motorcross-Rennen.

Sein Vater überredet ihn zu einer Bäckerlehre. „Das war meine Rettung“, sagt der Meister heute.

Rogers Vater ist Dorfbäcker. Er drängt den 15-jährigen Sohn zu einer Bäckerlehre. Um zwei Uhr morgens anfangen. 27 Tage pro Monat arbeiten. Was damals für ihn sehr hart war, habe ihm das Leben gerettet, sagt Roger heute. Er glänzt als Azubi, ein Pâtissier in Paris stellt ihn ein. Doch die Konditorei langweilt ihn. Jeden Tag dieselben süßen Stückchen. Roger darf daraufhin mit den Chocolatiers arbeiten und merkt: Das ist der Stoff, der zu ihm passt. Die Schokolade habe ihm geholfen, seine Fähigkeiten ans Licht zu bringen, sagt er.

Schon bald lieben die Kunden seine Pralinen und Schokotafeln. Im Jahr 2000 erhält Roger die begehrte französische Auszeichnung „Bester Chocola-

**KUNSTGENUSS**  
Der Pariser Chocolatier Patrick Roger ist bekannt für süße Kreationen, seien es nun kleine Pralinen oder Skulpturenlandschaften wie die „Nilpferdherde im Schlamm“ (rechts oben). Die Affenbande (unten) sitzt in Rogers Atelier, einer früheren Druckereihalle. (fotos: labelle (2), neubauer, getty)

## Wunderbare Welt

### CHINA

#### Getrennte Wege

Wer kennt das nicht: Nur mal schnell auf dem smarten Mobiltelefon surfen, daddeln, tippen, während man dabei geht, radelt, Auto fährt – plumpspadautz, dann kracht es. Einmal kurz nicht aufgepasst, und schon hat man den Salat. In der chinesischen Millionenstadt Chongqing beschloss man daher jüngst, das Problem der immerwährenden Mobilteilmutzung im Straßenverkehr pragmatisch anzugehen. Man teilte einfach ein Stück des Trottoirs auf in eine Spur für technikabhängige und eine für analog-aufmerksame Verkehrsteilnehmer.

Das waren zwar nur 50 Meter, und eigentlich auch nur als zeitlich befristeter Gag gedacht, um auf das Problem aufmerksam zu machen. Der ironische Witz jedoch verpuffte, weil die Ins-Smartphone-Stierer die eigens

### HANS GUCK AUFS DISPLAY

Weil viele Menschen auch im Straßenverkehr ständig aufs Handy stieren, steigt die Unfallgefahr. In China gibt es nun eigene Spuren fürs Glotzophon. (fotos: rtr)



für sie eingerichtete Spur gar nicht zur Kenntnis nahmen. Umso mehr jedoch die Geschäftsführer eines Einkaufszentrums im ebenfalls chinesischen Taiyuan. Die spalteten flugs einen Radweg vor ihrem Laden auf, weil sich dort die Unfälle mit abgelenkten Radlern gehäuft hatten.

In der Tat liegt auf der Hand, dass das vermehrte Gesmartphone auf den Straßen die Unfallgefahr erhöht. Stöp-

sel im Ohr, Augen aufs Display – wer soll da noch auf den Verkehr achten? Doch Studien, die dem Handy als Gefahrenquelle auf den Grund gehen, sucht man zumindest in Deutschland vergeblich, wie Stefan Boltz von der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung bedauert. Das Problem sei erkannt, relevant – aber nicht erforscht.

Auch Siegfried Brockmann, Leiter der Unfallforschung der Versicherer,

kann nicht mit konkreten Zahlen dienen. Allerdings sei es immens schwer, die Smartphone-Nutzung unter Realbedingungen im Straßenverkehr zu simulieren, gibt er zu bedenken. Handy-Spuren seien jedenfalls „Unfug“. Würden sie eingeführt, würden sie lediglich Sicherheit vorgaukeln, aber keine Unfälle vermeiden. „Letztlich“, sagt Brockmann, „ist jeder für sein Handeln selbst verantwortlich.“ (arts)

