

SONDERBEILAGE NZZ-UMBAU – NEUE PERSPEKTIVEN AM STADELHOFEN

Ein Spezialist für dunkle Schokolade versüsst die Schlagzeilen

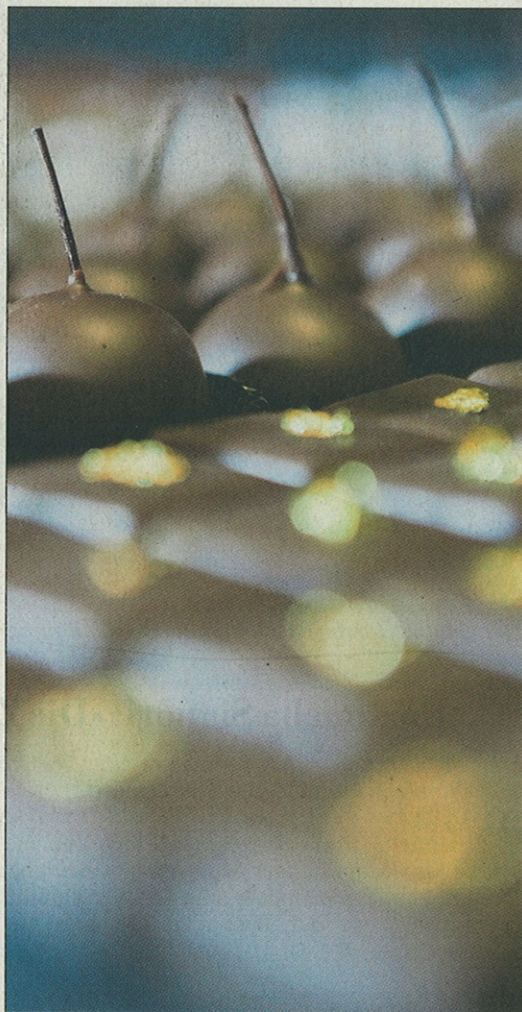
Der Winterthurer Chocolatier Vollenweider eröffnet seine erste Filiale in Zürich

Die Confiserie Vollenweider aus Winterthur wagt erstmals in ihrer 65-jährigen Geschichte den Sprung nach Zürich: In einem kleinen Ladenlokal bietet der Familienbetrieb im NZZ-Parterre süsse Versuchungen an – und zelebriert dabei auch die Nähe zum Opernhaus.

urs. Die Tagesaktualitäten, die es in den Redaktionsstuben an der Falkenstrasse zu verarbeiten gilt, mögen mitunter weiterhin bitter sein. Und die Fakten werden nach wie vor nicht in Zuckerröhre serviert. Aber wenigstens bietet sich nun die Gelegenheit, sich die neuesten Schlagzeilen im Parterre nach allen Regeln der Kunst versüssen zu lassen: Dort werden künftig unter anderem Pralines, Truffles, Caramels und Schokoladetafeln über die Ladentheke gehen. Zu diesem Zweck eröffnet die Winterthurer Confiserie Vollenweider im 66. Jahr ihres Bestehens ihre erste Filiale ausserhalb der Eulachstadt, wo sie nebst dem Hauptgeschäft an der Marktgasse noch zwei Lokale mit integriertem Café führt. Für ein solches hat es im Ableger in Zürich nie und nimmer Platz: Die neue Verkaufsstelle verfügt über die mit Abstand geringste Fläche aller Läden im Haus – womit sich immerhin das Klischee «klein, aber fein» geradezu aufdrängt.

Der Raum, geprägt durch dunkel gebeiztes Holz und schwarzen Marmorboden, dient als edle und dezente Bühne für die kunstvoll verpackten Produkte. Das Design trägt die Handschrift des im vergangenen Sommer verstorbenen Hannes Wettstein. Vielen Eintretenden dürfte zuerst die grosse Tafel aus eloxiertem Aluminium mit dem Schriftzug des Familienunternehmens ins Auge stechen. Dass dieses Gestaltungselement ein bisschen an eine Druckplatte erinnert, könnte als Reverenz an die einstige Nutzungsform des Erdgeschosses im NZZ-Gebäude interpretiert werden.

Das Ehepaar Vollenweider ist ein eingespieltes Team mit klarer Arbeitsteilung: Marianne Vollenweider zeichnet für das Design der Verpackungen und die optische Präsentation verantwortlich, etwa für das Interieur der Ladenlokale, während Hansueli Vollenweider für die kulinarischen Kreationen zuständig ist. In der Limmatstadt will die Traditionsfirma in erster Linie ihre «Schokoladenseite» präsentieren – also mit ihrer langjährigen



Süsse Winterthurer Verführungen neu in Zürich.

Spezialität brillieren: der Chocolatier-Arbeit, nicht zuletzt der dunklen Schoggi mit hohem Kakaoanteil. Dabei stellt sie, mit Ausnahme der Grundmasse, alles selber her und legt bei der Umsetzung der althergebrachten Rezepte nach wie vor viel Wert auf Handarbeit – nicht zuletzt auch beim Giessen und Schmücken von Samichläusen und Osterhasen. Eher auf Kopfarbeit basiert der Einfall, auf augenzwinkernde Weise die Nähe des neuen Standorts zu einer berühmten Kulturstätte

ins Programm einzuflechten: 18 Praliné-Sorten bandeln mit Bezeichnungen wie «Rigoletto» oder «Falstaff» mit dem benachbarten Opernhaus an.

Nebst Schokoladerezepturen wird auch eine Auswahl an hausgemachter Patisserie angeboten – von Torten bis zu Macarons. Dass Letztere auch in Zürich im Sortiment sind, dürfte eine berühmte Konkurrenz an der Limmat besonders aufmerksam registrieren: Schliesslich handelt es sich zumindest optisch um nahe Verwandte der Luxemburgerli, die ihren vielen Liebhabern fast schon als Stadtheiligtum gelten. Die Arbeit Hansueli Vollenweiders, der den 1943 von seinem Vater gegründeten Betrieb seit 1981 führt, ist allerdings stark von Frankreich geprägt; die Fertigung seiner Version hat er vor 30 Jahren in Paris erlernt. Sie dürfte somit Leute, die sich mit den süssen Versuchungen der Seinstadt ausken-

nen, stärker an die dort verbreiteten Macarons fourrés erinnern als an Sprüngli Spezialität mit Buttercrème-Füllung.

Wie auch immer: Für ein bisschen Zündstoff ist gesorgt. Zumal der Winterthurer Familienbetrieb im Seefeld in ein Gebiet vorstösst, das schon ein ziemlich dichtes Angebot für die Naschkatzen unter den Geniessern bereithält. Sprüngli ist beim Stadelhofen gleich mit zwei Filialen vertreten, Teuscher ist jüngst am Bellevue eingezogen, Globus setzt in seinem Parterre feinste Patisserie französischer Prägung ab, und an der Seefeldstrasse lockt eine Reihe von Konditoreien und anderen Läden mit Leckereien. Man darf gespannt sein darauf, wie Chocolatier Vollenweider, dessen Ruf schon heute weit über die Eulachstadt hinausreicht, sich in diesem Umfeld positionieren wird.

Hansueli Vollenweider: «Heute sind die Produkte weniger süss»

Herr Vollenweider, Sie eröffnen Ihren allerersten Laden in Zürich in einem Gebiet, in dem Ihre Branche schon stark vertreten ist. Ist das nicht gewagt?

Hansueli Vollenweider: Wir suchten seit längerem einen Standort in Zürich; umso mehr freut es uns, dass wir jetzt in das NZZ-Gebäude einziehen können. Wir brauchen ein gutes Umfeld, und ich bin überzeugt, dass das Seefeld dieses bietet.

Sie verlassen sich also vor allem auf die eigene Stärke und achten weniger auf die Konkurrenz?

Ja. Wir schauen, dass wir unsere Arbeit so gut wie möglich machen – so wie das andere auch tun.

Sie führen den Familienbetrieb seit 27 Jahren. Wie haben sich die Anforderungen seither geändert?

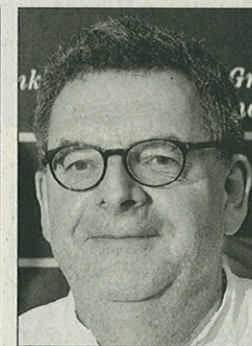
Unsere Arbeit deckt ja einen Teil des täglichen Essens ab; dieses hat sich gewandelt, und so haben sich auch die an uns gestellten Aufgaben verändert. Das heisst, dass man heute die Produkte leichter und immer weniger süss herstellt.

Der Trend zu bewusster Ernährung macht auch vor Ihrer Branche nicht halt?

So ist es. Das erklärt zum Teil auch den zunehmenden Erfolg von dunkler Schokolade.

Bei diesem Trend zu Schokolade mit hohem Kakaoanteil sind Sie schon seit Jahrzehnten Vorreiter.

Ja, wir sind schon seit längerem darauf spezialisiert. Das hat auch mit den französischen Einflüssen



Hansueli Vollenweider

zu tun, die unseren Betrieb prägen, seit ich einst mehrmals in Paris und an anderen Orten in Frankreich tätig war. Mir gefällt die Arbeit der dortigen Confiseurs, mich beeindruckt ihr Berufsstolz, ihr Wille zur Perfektion. Das hat auch auf meine Arbeit abgefärbt. Die Firma Vollenweider legt zum Beispiel grossen Wert auf hochwertige Rohmaterialien, die wir überall zusammensuchen – von den besten Pistazien bis zu den besten Haselnüssen.

Gibt es in Paris ein Vorbild für Ihren Beruf, ein Nonplusultra sozusagen?

Dort gibt es diverse Nonplusultra, und jeder ist auf etwas anderes spezialisiert. Deshalb wäre es nicht richtig, einen bestimmten Namen zu nennen.

Interview: urs.