

Rocks & Stones

DAS MAGAZIN FÜR
SCHMUCK UND KOSTBARE DINGE
HERAUSGEGEBEN VON BOLERO & EDELWEISS
FRÜHLING/SOMMER 2009 CHF 10 € 7 \$ 9 ¥ 790
PREMIEREN-AUSGABE IN DEUTSCH

SCHMUCK IN NEUEM GLANZ

AFRICA STYLE
GRÜNE EDELSTEINE
SCHWARZE MAGIE
BRILLANTE UHREN

Investieren

*3 Karat, die sich lohnen.
Was und wie kaufen?*

Laurence Graff

Der Diamantenhändler
im exklusiven Interview

Die funkelnden Wunderwelten von

*Harumi Klossowska de Rola
& Delfina Delettrez-Fendi*



THE R&S GUIDE TO PRECIOUS THINGS





Pralinen wie
Preziosen:
Trüffel von
Sprüngli,
Amandes
Princesses von
Auer, «Juwelen»-
Leckerbissen
von Beschle,
mit Blattgold
verzierte
Cleopatra-
Pralinen von
Vollenweider
(im Uhrzeiger-
sinn).

Foto: Eliane Dürst (1)

HAUTE CHOCOLAT

Schweizer Chocolatiers gehören zu den besten der Welt. Doch weil Qualität alleine nicht mehr reicht, setzen sie auf Klasse statt auf Masse.

Derzeit stammen gut 80 Prozent der weltweiten Kakaoerzeugnisse von Plantagen aus Afrika, und die Geschmacksunterschiede zwischen den einzelnen Produkten werden immer kleiner. Was für die industrielle Schokoladeproduktion ein klarer Nachteil ist, wird für Chocolatiers zum Vorteil. Dank Hand- und Massarbeit mischen sie rare und edle Sorten diverser Herkunft zu individuellen, exklusiven Luxusprodukten. Was Michel Cluizel in Frankreich und Enric Rovira in Spanien bereits erfolgreich verkaufen, wollen nun auch Schweizer vermehrt anbieten.

Zu den hiesigen Schoko-«Haute Couturiers» gehört das traditionelle Familienunternehmen Beschle. Seit über 100 Jahren bieten die Basler exklusive Pralinen-Kollektionen an wie z.B. die neue «Jeweller's Collection». Einzelne, aufwändig und edel verpackte Pralinen aus Schweizer Milch und weiteren erlesenen Zutaten – wie etwa Kakao aus Madagaskar – erinnern an wertvolle Schmuckstücke. «Jeweller's Collection», das Stück ab CHF 6.–, Euro 4.–.
www.beschlechocolatier.com

Wie kleine Preziosen locken die Truffes der «Collection Grand Cru» des Zürcher Traditionshauses Sprüngli, so etwa die «Arriba» mit caramelisierten Haselnüssen aus dem Piemont oder die «Trinitario de Santo Domingo» mit Kakao aus Hispaniola.

«Collection Grand Cru», Schachtel ab CHF 33.–, Euro 22.–.
www.spruengli.ch

Die Kreationen des Genfers Philippe Auer, vor allem seine «Amandes Princesses», sind auch im Ausland begehrt. Das Rezept stammt von Auers Vater, der u.a. mit Kräutern und Mandeln experimentierte.

«Amandes Princesses», das Kilo ab CHF 112.–, Euro 75.–.
www.chocolat-auer.ch

Der Winterthurer Hansueli Vollenweider giesst seine ausgesuchten Schokolademischungen auf Wunsch in spezielle Formen und bemalt seine Kreationen anschliessend auch. Besonders exklusive Pralinen überzieht der Meister gerne mit Blattgold. ● SAV «Cleopatra» mit Blattgold, Boîte à 8 Stück zu CHF 19.80, Euro 13.20. www.vollenweiderchocolatier.ch