

SAMSTAG, 1. NOVEMBER 2008

Das Magazin
ALPHA

Tagesanzeiger



DIE UNABHÄNGIGE SCHWEIZERISCHE TAGESZEITUNG

WWW.TAGESANZEIGER.CH

AUFLAGE 213 738 116. JAHRGANG, NR. 256 FR. 3.- (inkl. 2,4% MwSt.), Ausland: € 2.20

Winterthurer Confiseur macht Sprüngli Konkurrenz

Vollenweider, der Traditionsconfiseur aus Winterthur, hat in Zürich an bester Lage einen Laden eröffnet. Ein Test ergab: Seine Pralinés sind mindestens so gut wie die von Sprüngli.

Von **Susanne Anderegg**

Zürich/Winterthur. – Sie heissen Othello und Cleopatra, Nussknacker oder Figaro. In der Lustigen Witwe steckt eine Zwetschge, umgeben von dunkler Ganache (Crème aus Schokolade und Rahm). Carmen ist mit heller Schokoladenmousse gefüllt, Orpheus mit kräftiger Pralinémasse aus Piemonteser Haselnüssen. Hansueli Vollenweider hat seinen Pralinés neue Namen gegeben, Opernnamen. Denn Vollenweider, der bekannteste Confiseur aus Winterthur, hat jetzt ein Verkaufsgeschäft gleich neben der Zürcher Oper.

Acht Jahre nachdem Sprüngli in Winterthur Fuss gefasst hat, expandiert Vollenweider in die umgekehrte Richtung. «Wir hatten schon seit längerem etwas in Zürich gesucht», sagt seine Frau Marianne, die im edlen Laden im NZZ-Haus persönlich hinter der Theke steht. Und räumt gleich eine Fehleinschätzung der Journalistin aus, welche die vermeintlichen Luxemburgerli in der Vitrine für eine Kopie der weltbekannten Sprüngli-Spezia-



BILD DORIS FANCONI

Luxemburgerli von Sprüngli (links), Macarons von Vollenweider (rechts).

lität hielt: Macarons, so heissen sie bei Vollenweider, seien eine französische Erfindung. Ihr Mann habe deren Herstellung

vor bald 30 Jahren in Paris gelernt. Und: «Er hat mich damit gewonnen, denn er brachte zu einer Einladung Macarons als

Geschenk mit; als Bernerin kannte ich die noch nicht.»

Macarons oder Luxemburgerli – beide schmecken gleich gut. Unterschiede gibts beim Aroma. Neben Klassikern wie Haselnuss oder Himbeer haben die Confiserien ihre Spezialitäten. Sprüngli kreierte zum 50-Jahr-Jubiläum seines Erfolgsproduktes ein goldenes Luxemburgerli, Vollenweider profiliert sich mit ausgefallenen Aromen wie Pfefferminz oder Olive.

Alles von Hand gemacht

Bei näherer Prüfung sind auch beim Aussehen Differenzen erkennbar: Während die Luxemburgerli sich gleichen wie ein Ei dem andern, sind die Macarons mal ein bisschen höher und mal ein bisschen dicker. Man sieht ihnen an, dass ein Konditor jedes einzelne Makrönchen mit dem Spritzsack geformt hat. Wie Sprüngli seine Luxemburgerli herstellt, bleibt ein Geheimnis. Geschäftsführer Tomas Prenosil lässt sich lediglich entlocken, dass teilweise maschinell produziert werde. Was nur logisch ist bei 60 000 Stück pro Tag. Sprüngli hat 18 Läden und 3 Cafés/Restaurants, Vollenweider je 2 Läden und Cafés. Tomas Prenosil legt indes Wert auf die Feststellung, dass Sprüngli keine Fabrik sei, sondern noch immer eine Konditorei. «Unsere Pralinés sind mit sehr viel Handarbeit gemacht.»

Sprüngli-Truffes haben das typische Igel-Muster, allerdings liegen die Stacheln

flach. Vollenweider-Truffes sehen schöner aus und haben auch eine etwas dünnere Aussenschicht. Im Innern hingegen derselbe Genuss: wunderbar zartschmelzende Ganache. Auch in der Sparte «Grand Cru», den Pralinés mit dem hohen Kakaoanteil, stellen beide Spitzenqualität her. Die Unterschiede liegen in den Geschmacksnoten. Maracaibo ist bei Vollenweider lieblicher, bei Sprüngli herber.

Klar besser ist Sprüngli beim Konfekt. Seine Kreationen sind innen wie aussen feiner. Hansueli Vollenweider sagt denn auch, nach seinen Spezialitäten gefragt: «Besonders stolz bin ich auf unsere Schokoladenartikel.» Im Internet präsentiert er sein Geschäft unter dem Namen «vollenweiderchocolatier.ch».

Vollenweider zuerst mit Grand Cru

Vollenweider kauft die Schokolade bei 13 verschiedenen Produzenten ein und macht daraus eigene Mischungen. Er sei vermutlich der Erste in der Schweiz gewesen, der mit hochprozentiger Schokolade arbeitete. «Unsere Kundschaft schätzt die dunkle Schokolade.» Und diese Kundschaft kam seit Jahren auch aus Zürich. Vollenweider ist deshalb überzeugt, dass der Laden beim Opernhaus laufen wird. Mit der ersten Woche ist er «sehr zufrieden». Dasselbe sagt der Sprüngli-Chef von seinem Geschäft im Winterthurer Hauptbahnhof. Die neue Konkurrenz in Zürich nimmt er gelassen: «Das ist der freie Markt.»