

# winterthurlive



**Einkaufskultur in Winterthur**

Ausgabe 2 · Frühling 2011

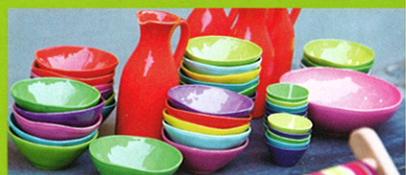
MUNDWILER  
Juwelen und Uhren



VOLLENWEIDER  
CHOCOLATIER CONFISEUR



además



Markthalle Trivisano



SWIZZ GREEN  
by Gretener



Kaspar Diener  
Inneneinrichtungen



verdiere optik



*Viel Fingerspitzengefühl ist erforderlich, um die Original Vollenweider Osterhasen zu produzieren. Der Chef-Chocolatier bei Vollenweider, Herr Urs Oberhänsli, zeigt hier eine der historischen Formen, die die süßen Kunstwerke mit viel Handarbeit entstehen lassen. Klassische Osterhasen, wie sie schwer zu finden sind. In allen Farben und Variationen.*





Die „Schokoladen-Macher“: Marianne und Hansueli Vollenweider

# Kunst Werke

aus feinsten Schokolade

Es gibt nur wenig, das Erwachsene wieder in die Kindheit versetzt. Zweifellos gehören Schokoladeosterhasen dazu. Die Spezialisten für kunstvolle Figuren aus Schokolade sind Marianne und Hansueli Vollenweider. Sie betreiben zusammen mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Chocolaterie Confiserie Vollenweider.

Es sind nämlich nicht irgendwelche Hasen, die in der Chocolaterie entstehen. Es sind genau die Formen und Erscheinungen, die schon vor 100 Jahren in Benutzung waren. Die unzähligen verschiedenen Formen sind aus dem grossen Vollenweider Fundus. Dieser gehört quasi zum Haus Vollenweider. Hin und wieder wird auch eine echte alte Form zugetragen, die grosse Sammlung kann so sogar immer noch etwas erweitert werden.

„Besonders stolz sind wir auf die Handarbeit, die in all unsern kleinen Kunstwerken aus Schokolade steckt“, ergänzt Marianne Vollenweider. „Bei uns gibt es noch die echten Schokolade-Osterhasen. Handgegossen und handgeschminkt, wie es sich gehört“.

„Bei uns gibt es noch die echten Schokoladen-Osterhasen. Von uns kreiert und von Hand gemacht. Wie schon in unserer Kindheit.“

*Hansueli & Marianne Vollenweider*

Die Schokoladefiguren sind in verschiedenen Grundformen erhältlich. Alle Schokoladen, die weissen, die dunklen und auch die hellen weisen einen überdurchschnittlichen Kakaogehalt auf, welcher bei den dunklen sogar 65% und darüber erreicht.





*Aus der Vollenweider-Schokoladenmanufaktur:  
Skulpturen aus feinsten Schokolade - natürlich die Vollenweider-Hausmischung,  
von Hand gegossen, in bester Chocolatier-Tradition. Jede Farbe ein einzelner  
Arbeitsgang. Dekoriert mit Schleife.*

In der Schokoladenmanufaktur entstehen diese Meisterwerke, jede Schokoladenfarbe wird extra komponiert und in Schichten mit dem Pinsel in die Formen gebracht. Das Ergebnis sind nicht einfache Hasen, sondern Kunstwerke aus Schokolade. Klein und gross, verschieden angezogen, mit einem Motorrad oder mit einem Hasenkinderwagen und sogar in limitierter, nummerierter Auflage. Bis sie gegessen, oder besser gesagt genossen werden.

### Zum Entspannen ins Café

„Die Osterzeit ist eine tolle, aber auch aufregende Zeit. Zum Entspannen fliehen wir gerne auch in eines unserer Cafés in Winterthur, um da bei einem Espresso oder einer unserer Kaffeespezialitäten einmal abzuschalten“, berichtet Marianne Vollenweider. Die Cafés an der Stadthausstrasse und in der Marktgasse haben ihr eigenes Flair, man fühlt sich hier gleich zuhause.

Das Angebot ist vielfältig, neben den Spezialitäten aus der Confiserie werden auch salzige Versuchungen angeboten. „Fast ein bisschen wie im Urlaub“ fühlt sich Hansueli Vollenweider und geniesst manchmal hier seinen Espresso. Bevor er wieder in seine Schokoladenmanufaktur entflieht, dem Duft der traumhaften Schokolade nach, um bei seinen Hasen – und seinen Mitarbeitern – live dabei zu sein.



Wellness für den Genuss: die  
Vollenweider-Cafés in Winterthur

