

winterthur / live



Einkaufskultur in Winterthur

Ausgabe 3 · Herbst 2011

VOLLENWEIDER
CHOCOLATIER CONFISEUR



Kaspar Diener
Inneneinrichtungen



MUNDWILER
Juwelen und Uhren



además



SWiZZ GREEN
by Gretener



Markthalle Trivisano



HABLÜTZEL
EDLES AUS LEDER



verdieri optik



Winterthur
entdecken



Die bunte, aromareiche Welt der

Macarons

Made in Winterthur



Marianne und Hansueli Vollenweider

Macarons sind mehr als nur ein Gebäck. Sie sind geradezu eine Kultur von Geschmacksrichtungen und Aromen unterschiedlichster Couleur. „Mein Mann und ich haben uns über seine Macarons kennengelernt“, so Marianne Vollenweider, „die ersten Macarons, die ich jemals gegessen habe, waren von Hansueli. Damit nahm unsere Geschichte seinen Lauf.“

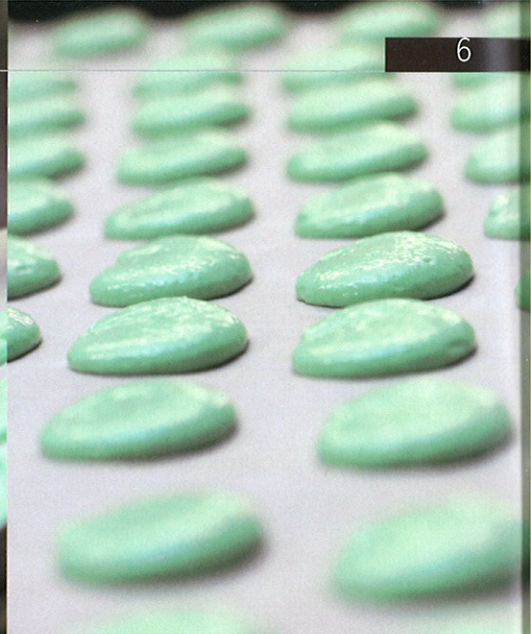
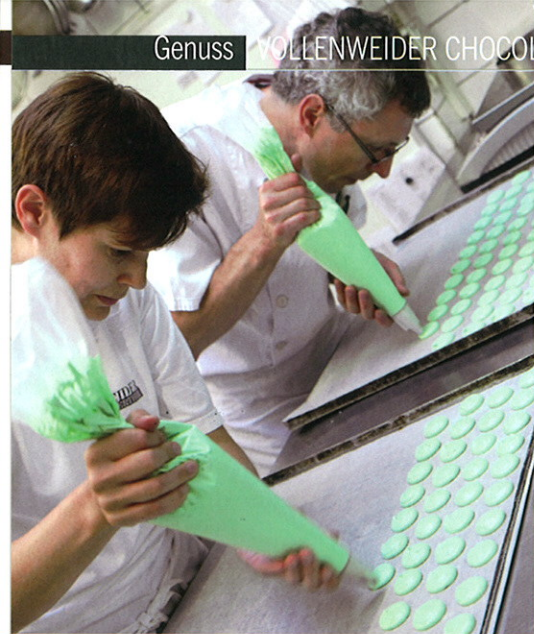
„Eine Packung Macarons steckt voller Ideen und Aromen, Neuem und Wiederentdecktem“

Hansueli & Marianne Vollenweider

VOLLENWEIDER ist in der deutschen Schweiz eines der ganz wenigen Häuser, welches die Macarons schon seit mehreren Jahrzehnten herstellt. In Zürich hat VOLLENWEIDER anlässlich der Eröffnung des dortigen Geschäfts die Anzahl der verschiedenen Aromen stark erweitert. Vor allem mit solchen, die bis anhin in dieser Landesgegend noch unbekannt waren.







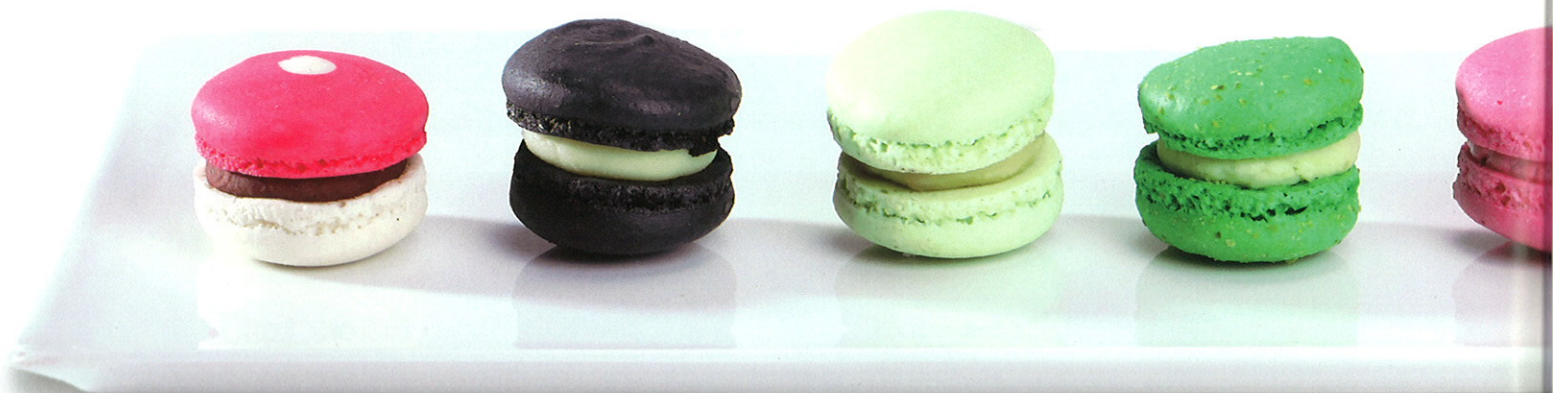
So wurden beispielsweise Caramel/Fleur de sel, Cassis, les deux vanilles, Lakritze, Matcha, Macaron de Winterthur (Vanille/Erdbeer) und Macaron de Zurich (Vanille/Heidelbeer) neu ins breite Sortiment aufgenommen. Den Aroma-Komponisten bei Vollenweider sind keine Grenzen gesetzt!

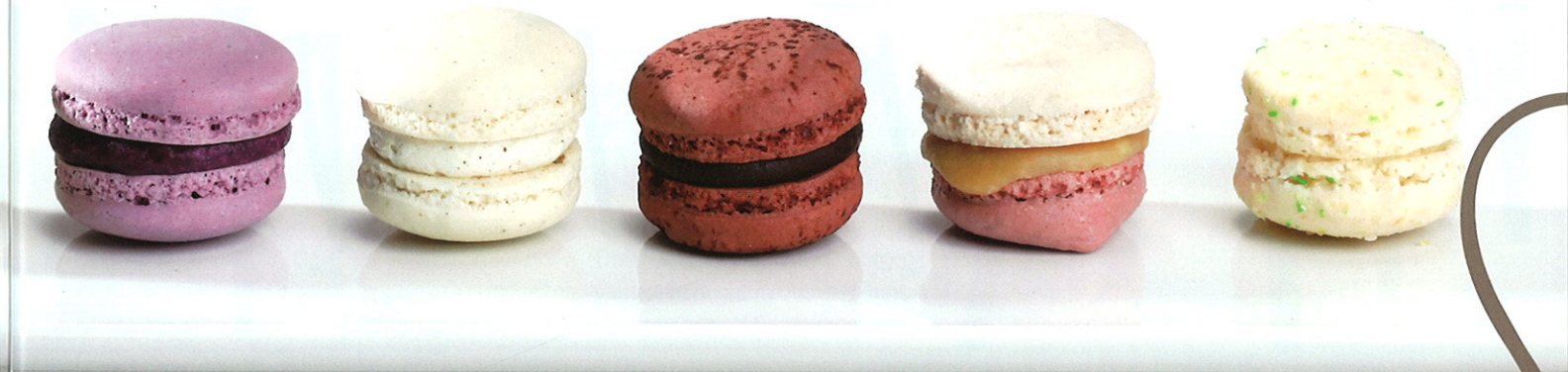
Safran & Mango/Thymian

So werden dieser Tage die neuen VOLLENWEIDER - Aromen „Safran“ und „Mango/Thymian“ lanciert werden. „Dies mit der kleinen Hoffnung, dass diese Neuigkeiten nicht erneut umgehend von anderen kopiert werden. Aber bekanntlich wird nur Besseres kopiert, wir sind wohl auf dem richtigen Weg“, stellt Hansueli Vollenweider augenzwinkernd fest.

Das Grundrezept der VOLLENWEIDER Macarons stammt von einem Berufskollegen aus Paris, welchen Hansueli Vollenweider anlässlich eines seiner fast unzähligen beruflichen Besuche in der eigentli-

chen Hauptstadt der Macarons kennengelernt hatte. In den darauf folgenden Jahrzehnten wurde es jedoch stetig verbessert und verfeinert. So entstanden die heutigen kleinen Köstlichkeiten, welche natürlich ein absolutes Frischprodukt darstellen und deshalb so umgehend wie möglich zu geniessen sind...





Das besondere Merkmal der VOLLENWEIDER Macarons ist der jeweils sehr ausgeprägte Geschmack der verschiedenen herrlich weichen Füllungen. In diesen finden sich nur die edelsten Zutaten wie z.B. Vanillestengel aus Tahiti. Die Füllungen sollen auch herrlich leicht sein und nicht etwa butterig. Genau das tun sie auch.

„Authentisch im Geschmack, in bester Handwerkstradition hergestellt - was will man mehr“, berichten Marianne und Hansueli Vollenweider stolz. „Jedes Macaron ist bei uns mit viel Liebe produziert, keines gleicht exakt dem Anderen.“ Durch all diese kleinen Kniffe entsteht aus einem Macaron eben ein VOLLENWEIDER Macaron! Enjoy it!

