



# «DAS SCHÖNE IST DAS KREIEREN»

*Honold setzt bei den Kirschstängeli weiterhin auf liebevolles Handwerk. Das und die Eröffnung einer neuen Filiale zeigen: Der Erfolg des Zürcher Unternehmens gründet im eleganten Mix aus Tradition und Moderne.*

Text: Stephan Santschi Fotos: zVg.

Sie entstehen in einer beachtlichen Kadenz, die neuen Filialen der Zürcher Confiserie Honold. 2016 eröffnete in Herrliberg am Zürichsee ein Café mit Laden, 2017 folgten bei den Bahnhofen Enge und Stadelhofen zwei weitere Verkaufsstellen für den Pendelverkehr. Und nun ist für September 2019 erneut Zuwachs in Planung. «Wir werden in Witikon ein Café mit einem Laden lancieren. Mit 80 Plätzen wird es unsere zweitgrösste Filiale sein», kündigt Geschäftsinhaberin Cristina de Perregaux an.

Mit dem Stammhaus am Rennweg 53 in Zürich, der ältesten Filiale im Stadtteil Fluntern und den Produktionsräumen in Küsnacht zählen damit insgesamt sieben Häuser zum

Traditionsunternehmen. «Auf der ganzen Welt zeigt sich die Tendenz, dass die Leute sich in Städten zwar gerne etwas anschauen, aber immer weniger dort einkaufen. Mit unseren neuen Filialen gehen wir zu den Leuten in die Quartiere, dorthin also, wo sie wohnen», erklärt de Perregaux. In Herrliberg habe sich das Café Honold im Dorfczentrum zum beliebten Treffpunkt entwickelt.

Mittlerweile beschäftigt Honold rund 120 Mitarbeiter, im Sortiment figurieren über 1000 Produkte. «Weiter werden wir nicht mehr expandieren, die Produktion ist ausgelastet», sagt de Perregaux. Ein Ausbau, vielleicht sogar über die Kantonsgrenze hinaus, sei ausgeschlossen. «Je länger ein Produkt transportiert wird, umso

mehr leidet es. Einer Cremeschnitte Gelatine beifügen, damit sie länger hält, kommt nicht in Frage. Frische und Qualität sind bei uns enorm wichtig.»

## **EIN HOCH AUF DAS KIRSCHSTÄNGELI**

Neben altbewährten Rezepten und einem hohen Mass an Handarbeit setzt der Betrieb um Chef-Confiseur Ivo Jud auf viel Innovation. Eine Besonderheit ist die Produktion der Kirschstängeli, die wir in einer Bildfolge festgehalten haben (siehe rechts). «Kirschstängeli sind ein typisches Schweizer Produkt. Wir sind einer der wenigen, die sie noch auf traditionelle Weise herstellen», erklärt Jud. Vielen sei das

**Confiserie Honold**

Rennweg 53

8001 Zürich

Tel. + 41 44 211 52 58

infohonold@honold.ch

www.honold.ch

Handwerk zu aufwändig, «vielen macht auch das Stärkepuder eine zu grosse Sauerei», ergänzt er schmunzelnd. Diesem negativen Trend will man bei Honold entgegenwirken. Einerseits eben, um die Tradition zu wahren, andererseits, «um einen Beitrag zur Erhaltung der schönen Schweizer Kulturlandschaft zu leisten», wie Jud sagt. Für die Kirschstängeli verwenden sie nämlich den Brenzer Kirsch von der Firma Humbel. Gewonnen wird er aus Kirschen von Hochstammbäumen und diese seien in der Vergangenheit zu oft durch Niederstammbäume ersetzt worden.

Zwischendurch kommt es vor, dass Honold eine Limited Edition präsentiert, so wie vor kurzem mit der Schattenmorelle. Diese Sauerkirsche hat einen Marzipan-Bittermandel-Geschmack, «den man entweder liebt oder nicht», erklärt Ivo Jud. Neben den Kirschstängeli hat Honold weitere Produkte mit flüssigem Alkohol im Sortiment wie Pralinés mit Caipirinha, Gin und Absinthe. «Wer einen selbst gebrannten Schnaps besitzt, hat die Möglichkeit, bei Honold Likör-Pralinen daraus zu machen. So sind auch schon Quitten oder Pflümlis Stängeli entstanden.»

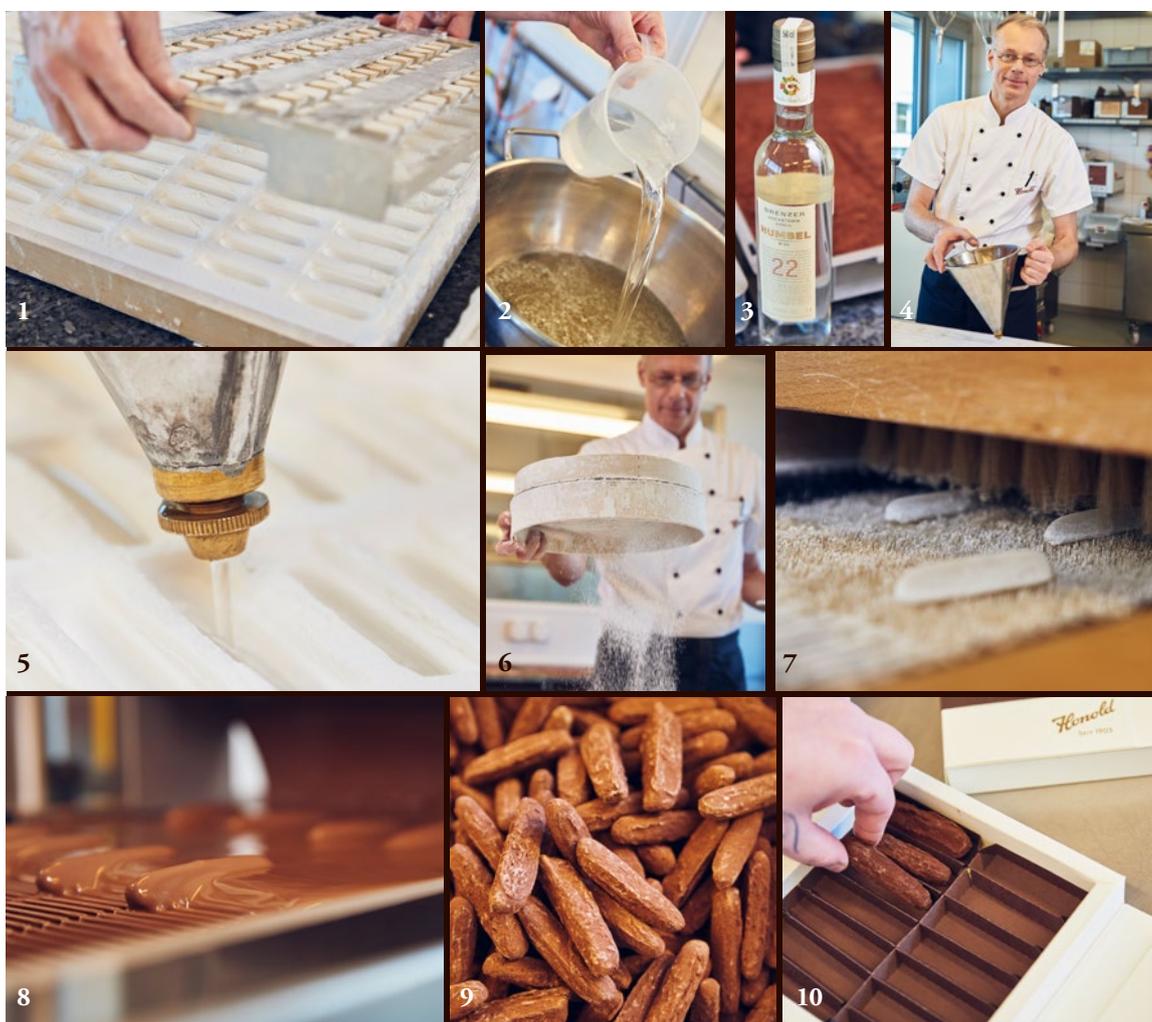
### SPANNENDER PLAN MIT KOKOSNUSS

Für Cristina de Perregaux steht jedenfalls fest: «Das Schöne bei uns ist das Kreieren.» Dies gebe ihnen die Chance, trotz erreichter Kapazitätsgrenze weiterhin neue Kollektionen zu erstellen. «Wir machen künftig mehr Saisonales, das wir nur für eine gewisse Zeit anbieten.» Für Ostern entwickelte man beispielsweise ein Ei aus 65-prozentiger Criollo-Schokolade aus Venezuela, dekoriert mit fruchtigen Mini-Jetons. Und für diesen Sommer ist eine Linie mit Kokosnuss geplant.

Cristina de Perregaux



Cristina de Perregaux (Bild) führt das Familienunternehmen in vierter Generation, im Jahr 2011 folgte sie auf ihre Tante Lotti Honold. 1905 gründete Fritz Honold die Confiserie und schuf eine Identität, zu der man bis heute Sorge getragen hat. «Tradition ist uns sehr wichtig. Jede Generation brachte ihre eigene Geschichte mit in den Betrieb», sagt de Perregaux, Honolds 54-jährige Ur-Enkelin. Die Liebe zum Reisen zieht sich dabei wie ein roter Faden durch die Firmenhistorie. Urgrossvater Fritz zog es oft nach Italien, wo er das «Pain de Gênes» entdeckte. Dieses Mandelbiskuit ohne Mehl zählt seit der ersten Stunde zum Sortiment und wird noch heute mit praktisch unverändertem Rezept hergestellt.



#### So geht die aufwendige und von Hand gefertigte Kirschstängeli-Produktion bei Honold

**Bild 1** Weizenstärke wird in einen Holrahmen gesiebt und glattgestrichen. Anschliessend werden in diese Puderschicht mit einer Stempelform Vertiefungen gedrückt, welche dann die Form für die fertigen Kirschstängeli ergeben. **Bilder 2/3** Zucker und Wasser werden zu einem Sirup aufgekocht. Der Sirup muss auf genau 112 Grad Celsius erwärmt werden. Danach wird erst der Kirsch beigefügt. **Bilder 4/5** Ivo Jud füllt den Likörsirup präzise von Hand in den Abfülltrichter. Durch die vorgestempelte Puderform erhalten sie ihre typische Form. **Bild 6** Die abgefüllten Pralinen werden mit Weizenstärke bepudert und anschliessend mehrere Stunden gelagert. So kann der Zucker auskristallisieren. **Bild 7** Nach der Ruhezeit wird der Puder abgewischt und die Pralinen ausgeformt. Die restliche Weizenstärke wird abgewischt. Die Zuckerschicht ist sehr dünn und deshalb ist bei der Handhabung Vorsicht geboten. **Bild 8** Die Stängeli werden zweimal mit edler Couverture überzogen und anschliessend direkt im Kakaopulver gewendet. **Bild 9** Die fertigen Kirschstängeli sind bereit, um abgepackt zu werden. **Bild 10** Die Kirschstängeli werden bei der Confiserie Honold noch von Hand eingepackt und sind dann bereit für den Verkauf.

