

Handgemachte, dragierte Köstlichkeiten

Das Traditionsunternehmen Confiserie Honold beschäftigt 130 Mitarbeitende und ist seit 1905 am Rennweg in Zürich beheimatet. Dazu hat es weitere vier Verkaufsgeschäfte, wo auserlesene Pâtisseries, Pralinés und Naschprodukte wie Dragées von Hand und mit viel Liebe hergestellt werden.



Cristina de Perregaux 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.

Eigene Schokolade

Chef-Confiseur Ivo Jud ist ein wahrer Meister seines Handwerks und Experte für ausserordentliche Schokoladenkreationen. Seit Herbst 2022 kann er seinen Schokoladenkreationen eine noch persönlichere Note geben. Denn seither wird für alle Schokoladenprodukte der Nacio-

«Nachhaltigkeit setzt nicht nur bei der Natur, sondern auch bei den gesellschaftlichen Strukturen an.»

Cristina de Perregaux
Firmeninhaberin
Confiserie Honold

nal-Edelkacao Chakra verwendet, welcher im Amazonasgebiet von Ecuador gedeiht. Ob runde Schokoladentafeln, Les Pralinés à l'Alcool oder dragierte Köstlichkeiten, die

Grand Cru Chakra Noir 70 % (66 h) oder Grand Cru Chakra Lait 40 % (36 h) sind die Basis für schokoladigen Genuss. Die Couverturen der Confiserie Honold haben ihren Ursprung in den Chakra-Gärten der indigenen Kichwa-Gemeinschaft und geben ihren Schokoladenprodukten einen einzigartigen Geschmack. Die Mischkultur wirkt sich überaus positiv auf die Qualität des Edelkakaos aus. Dieser bildet eine Vielzahl interessanter Aromafacetten. Doch nicht nur der Geschmack und die herausragende Qualität stehen im Vordergrund sondern auch das nachhaltige und soziale Engagement. Durch den Kakaoanbau können die Familien unter anderem die Kosten für ihre Gesundheitsversorgung und die



CONFISERIE HONOLD

Rennweg 53
8002 Zürich
+41 44 211 52 58
info@honold.ch
www.honold.ch



«Unsere Dragées werden von Hand im Kupferkessel dragiert.»



Oben (v.l.): Die Chakra Kakaobohnen werden in den Kupferkessel gegeben und mit Grand Cru Chakra Lait 40% vermengt, daraus entstehen die Dragées Amandes au Chocolat Blanc und die Macadamia au Chocolat sind in Cellosäckchen à 120g erhältlich.

Ivo Jud
Chef-Confiseur
Confiserie Honold

Bildung ihrer Kinder decken. Dank der traditionellen Anbaumethode im Einklang mit der Natur, müssen keine Bäume gerodet werden und der Lebensraum von Wildtieren bleibt erhalten. Die Firmeninhaberin Cristina de Perregaux führt aus: «Wir waren auf Anhieb fasziniert von diesem Projekt, denn Nachhaltigkeit setzt nicht nur bei der Natur, sondern auch bei den gesellschaftlichen Strukturen an.»

Handwerk des Confiseurs

Bei der Confiserie Honold stehen handwerkliches Können, eine traditionelle Herstellungsweise und hochwertige Zutaten stets im Zentrum. Dragierte Mandeln gehören beispielsweise zu den Klassikern. Dabei ist nicht nur die Qualität der Schokolade entscheidend, sondern auch jene der Mandeln. Werden diese geröstet und karamellisiert, ist der Crunchy-Effekt garantiert. Die Amandes au Chocolat Blanc

werden mit Mandeln aus Valencia mit weisser Schokolade umhüllt und im Kakaopulver gedreht. Auch die Macadamia au Chocolat sind ein wahrlicher Genuss. Karamellisiert und leicht gesalzen werden die auserlesenen Macadamias aus Südafrika mit Grand Cru Chakra Lait 40% im Kupferkessel dragiert und enthalten 15 bis 25 Schichten Schokolade.

Chakra Bohnen begeistern

Ein besonderer Gaumenschmaus sind die Chakra Kakaobohnen, welche in Grand Cru Chakra Lait 40% dragiert sind. Dabei schmeckt jede Kakaobohne etwas anders und ist angenehm knusprig geröstet. «Die Kakaobohne wird mit dem Kakao umhüllt, welcher aus der selben Bohne hergestellt wird. So genießen Sie einen auserlesenen und unverfälschten Geschmack aus dem Amazonasgebiet in Ecuador», sagt Chef-Confiseur Ivo Jud begeistert.



Nachhaltigkeit und soziales Engagement

Die **Grand Cru Chakra** ist mehr als nur Schokolade – es ist ein nachhaltiges, verantwortungsvolles Geschmackserlebnis. Die Couverture stammt aus dem nach Jahrtausende alten Methoden bewirtschafteten Kakaoanbau im Amazonas von Ecuador. Die Kakaobohnen werden in einem Waldgarten (Chakra) von der indigenen Bevölkerung im Einklang mit der Natur angebaut und geerntet, fermentiert und getrocknet. Die Verarbeitung übernimmt die Max Felchlin AG in der Schweiz, ganz ohne künstliche Zusätze, wie Vanille oder Sojalecithin und mit reduziertem Zuckeranteil.

Seit **über 20 Jahren** spendet die Confiserie Honold unverkaufte Produkte an gemeinnützige Organisationen und sind Teil von «United Against Waste». Auch bei den Verpackungen legt sie Wert auf Nachhaltigkeit. So werden anstelle von Plastik-Schachteln recycelbare PET-Schachteln verwendet und dank der speziell beschichteten Schokoladentafelverpackung kann auf Alufolie verzichtet werden. Der grösste Teil der verwendeten Verpackungen wird in Winterthur von der Schweizer Firma PAWI hergestellt.