



LOTTI'S BEST EINE HEIRAT DER AROMEN

Lotti Honold führte die Confiserie Honold rund 20 Jahre lang. Ihr zu Ehren wurde mit «Lotti's Best» eine Praline kreiert, welche die Kunden begeistert und die für die Experimentierfreude des Familienunternehmens steht.

Text: Stephan Santschi Fotos: Adrian Ehrbar und zVg.

Ein mürber, blättriger Nougat mit Tonkabohne und einer Prise Fleur de Sel, umhüllt von Milchsokolade und einer 65-prozentigen Grand-Cru-Couverture aus Venezuela. Nur schon beim Beschrieb läuft dem Schokoladen-Geniesser das Wasser im Mund zusammen. Lottis' Best heisst der Name der Kreation und bezieht sich auf Lotti Honold, welche das Familienunternehmen der Zürcher Confiserie Honold in dritter Generation bis 2011 geführt hat. Just zum Zeitpunkt ihrer Pension wurde sie von der Belegschaft mit der süss-salzigen Ehrerbietung überrascht – selbstredend war die rüstige Se-

niorin sehr gerührt. «Lotti mochte das Salzige noch mehr als das Süsse. Deshalb war klar, dass auch ein wenig Salz in diese Praline gehört», erklärt Cristina de Perregaux. Sie ist die Nichte von Lotti Honold und deren Nachfolgerin als Geschäftsinhaberin.

Bei den Kunden ist die Praline sehr beliebt, «ich würde sie als Liebhaberprodukt bezeichnen. Es gibt Leute, die nur wegen Lotti's Best zu uns kommen», berichtet de Perregaux. Den Genuss umschreibt sie dabei als spannend und abwechslungsreich. «Es passiert ganz viel im Mund. Die Geschmäcker kommen nicht alle zusammen, sondern hin-

tereinander. Wir sprechen dann von einer marriage der Geschmäcker», einer Heirat der Aromen also. Der milde, vanilleähnliche Touch der Tonkabohne (siehe Kastan), die gerösteten Mandeln, die süsse und kraftvolle Schokolade, sowie der salzige Abgang sorgen als Ganzes für ein sinnliches Erlebnis. Dank der verschiedenen Lagen hat die Praline eine mürbe Konsistenz und zerfällt beim Verzehr leicht in ihre Einzelteile.

TANTE LOTTI FÜHRT BETRIEB IN DIE MODERNE

Cristina de Perregaux sieht Lotti's Best als Vorreiterin einer ganzen

Confiserie Honold

Rennweg 53

8001 Zürich

Tel. + 41 44 211 52 58

infohonold@honold.ch

www.honold.ch

Palette von ideenreichen Kreationen, die symbolisch für die Experimentierfreude der Confiserie Honold steht. Der Betrieb um Chef-Confiseur Ivo Jud steht für Innovation, «wir lieben es, mit natürlichen Aromen aus Gewürzen und Alkohol zu arbeiten», sagt de Perregaux. Hierzu zählt beispielsweise auch die Herstellung der Kirschstängeli oder der neuartigen Truffe Île Maurice. Ab und zu komme es vor, dass Kunden nach der Geschichte von Lotti's Best fragen. Dann erzählt sie von ihrer Tante, die ihr ganzes Leben im Familienunternehmen gearbeitet hat,

mit den damaligen Farben grau und rosa erstmals für ein einheitliches Erscheinungsbild sorgte und die Produktion in die Moderne führte. «Für mich persönlich ist und war Lotti stets eine Vertrauensperson, die mir zu Beginn auch beratend zur Seite gestanden ist», sagt de Perregaux.

DIE TONKABOHNE

Die Tonkabohne ist die Spezialzutat von «Lotti's Best», der Praline, die der früheren Geschäftsinhaberin Lotti Honold gewidmet ist. «Ihr milder Vanillegeschmack breitet sich nicht nur auf der Zunge, son-

dern auch in der Nase aus», erklärt Cristina de Perregaux, die den Familienbetrieb im Jahr 2011 von ihrer Tante übernommen hat. Glaces mit Tonkabohnen lassen sich hervorragend mit Schokoladenküchlein kombinieren. Bezogen wird das Gewürz mit aphrodisierenden und leicht hypnotischen Wirkungen im nördlichen Südamerika. Dort wächst die mandelförmige Tonkabohne als Same auf bis zu 30 Meter hohen Bäumen. Einheimische tragen Tonkabohnen-Ketten um den Hals – einerseits als Schutz-Amulett gegen Krankheiten, andererseits wegen des Wohlgeruchs.



Lotti's Best
Die Praline Lotti's Best ist der früheren Geschäftsinhaberin Lotti Honold gewidmet. Sie vereint den feinen Geschmack der Tonkabohne, mit kraftvoller Schokolade und überrascht mit gerösteten Mandeln und einem leicht salzigen Abgang. Das Liebhaberprodukt bei Honold.



So geht die aufwendige und von Hand gefertigte Lotti's-Best-Produktion bei Honold

Bild 1 Das Gianduja (auch Nougat) wird als Grundmasse für den Blätterkrokant benötigt. **2** Die Gewürze für Lottis Best, Tonkabohnen und Salz. **3** Der Zucker wird zu einem goldenen Caramel gekocht. **4** Jetzt muss es schnell gehen, das Caramel wird auf die Gianduja geleert. **5** Es werden die Gewürze eingemischt und mit viel Gefühl wird das Caramel und das Gianduja gemischt. Dazu werden die zwei Massen mehrmals eingefaltet bis die gewünschte blättrige Struktur erreicht wird. **6** Ivo Jud rollt die Masse mit dem Wallholz aus. **7** Das Schnittmuster wird eingezeichnet. **8** Der Blätterkrokant ist mittlerweile erkaltet und erhärtet. So kann er nur mit dem Messer gebrochen werden. **9** Die fertig ausgeschnittenen Blätterkrokante werden mit einer Schicht Milchcouverture überzogen. **10** Danach werden sie mit Mandelbruch bestreut. **11** Anschliessend werden sie mit einer zweiten Schicht dunkler Couverture überzogen und mit Blattgold bestreut. **12** Die Lotti's Best Pralinen werden von Hand eingepackt.



Cristina de Perregaux und Lotti Honold

Cristina de Perregaux (Bild links) 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.