

# Honolds verspielter Chocolatier

Er hat sich voll und ganz der Schokolade verschrieben: Ivo Jud kriert für die Zürcher Confiserie Honold Pralinés. Dabei verwendet er Zutaten, von denen andere die Finger lassen.

Thomas Zemp

Man glaubt es dem Mann kaum. 100 bis 200 Gramm Schokolade isst Ivo Jud pro Tag. Und dennoch ist er so schlank, als würde er nur Gemüse essen. Wie macht das einer, der seit 27 Jahren täglich über Stunden mit dem Dickmacher zu tun hat? Auf die Frage hat der Chocolatier der Confiserie Honold eine Antwort bereit: «Bei unseren Pralinés zählen die Kalorien nicht.» Seine Chefin Cristina de Perregaux, seit 2011 Inhaberin und Geschäftsführerin von Honold, will ebenfalls nichts von Kalorien in den süssen Versuchungen wissen. «Die Pralinés des Hauses sollen Wohlsein und Geborgenheit auslösen», sagt sie. «Sie sind gut für die Psyche.»

Die kleinen, kakaohaltigen Köstlichkeiten des Zürcher Traditionsunternehmens unterscheiden sich deutlich von denen anderer Produzenten in der Stadt und der Region. Der Chocolatier will bei seinen Kreationen das Erreichen, was andere fast immer vermeiden: Er will ihnen starken Charakter verleihen. «Wir betonen bei unseren Pralinés den Geschmack von Zutaten, während unsere Mitbewerber versuchen, mild, zart und fein zu sein», sagt er. Aufregend sollen seine Pralinés sein, eine Abfolge von Geschmäckern bieten. Da Juds Erzeugnisse komplex seien, müsse Honold den Kunden manchmal Erklärungen mitgeben, sagt de Perregaux. Von seinen Fähigkeiten ist sie überzeugt: «Er ist unglaublich kreativ, feinfühlig und kann ausgeprägt gut mit verschiedenen Geschmäckern und Zutaten spielen.»

## Langer Abgang wie beim Wein

Ein Beispiel für ein äusserst charaktervolles Praliné ist das Whisky Truffe. Jud stellt es mit dem Islay Single Malt Whisky her, der sich durch eine tiefe, torfartige Note auszeichnet - ein deftiger Geschmack, den bei weitem nicht alle mögen. «Wie bei einem guten Wein will ich, dass der Geschmack meiner Pralinés lange im Gaumen hängen bleibt.» Beim Whisky Truffe ist das während Minuten der Fall. Honold-Chefin de Perregaux



Experimentierfreudig und hartnäckig: Ivo Jud. Fotos: Samuel Schälch

spricht bei diesem Truffe von einem expliziten Männerpraliné.

Bei Lotti's Best, einem Bestseller im Honold-Angebot, sind es die Kristalle des Fleur de Sel, die sich beim Essen urplötzlich mit den Geschmäckern der Schokolade und des knusprigen Nugats vermischen, sie allmählich übertönen, sich im Gaumen festsetzen und den Geniesser noch Minuten begleiten.

Kürzlich hat die Confiserie die neueste Kreation von Jud ins Sortiment aufgenommen, die sich durch eine süssäuerliche Fruchtigkeit auszeichnet: das Truffe Île Maurice. An ihm lässt sich gut nachvollziehen, wie bei Honold ein neues Praliné erfunden wird. De Perregaux bringt ihrem Chocolatier von ihren Reisen immer Zutaten mit. Von der Insel Mauritius im Indischen Ozean waren es verschiedene Zuckerarten. Jud selber hatte auf seinen Reisen durch Thailand den fruchtig-säuerlichen Geschmack der Tamarinde entdeckt. Er fand, die Zutaten liessen sich gut kombinieren.

## Lieber Kuchen als Brot

Für den heute 47-jährigen Jud war bereits als Jugendlicher klar, dass er eine Ausbildung mit Lebensmitteln machen wollte. «Schon in meiner Schulzeit habe ich Kuchen gebacken.» Die Schnupperlehre als Koch hat ihm nicht 100-prozentig gefallen. «Brotbacken ist etwas rustikaler als Kochen, man arbeitet aber mit etwas Lebendigem.» Der Bäckerlehre hat er gleich noch eine Confiseurlehre angehängt. «Dieser Meister hat mich die Liebe zum Metier gelehrt. Er ist immer wieder mit mir vor die Vitrine gegangen und hat gesagt: «Schau mal, was wir Schönes geschaffen haben.»»

Bis zu 20 000 Pralinés stellen Jud und sein Team pro Woche in der Hauptsaison her. Doch auch in hektischen Zeiten lässt er sich nicht vom Experimentieren abbringen. Ende letzter Woche hat er an einer neuen Kreation gearbeitet. Mit Zutaten, die man nie mit Schokolade in Zusammenhang bringen würde. Verraten will er aber nicht, um welche es sich handelt. Denn zufrieden ist er mit seinen glänzenden Kugeln noch nicht.

## Die Ecke

### Scheitern

Eigentlich wollte ich heute eine «Ecke» schreiben, ganz wenige Zeilen, in denen Trump mit keinem Wort erwähnt wird. (bra)

## Nachrichten

### Unterrichtsverpflichtung Mehr Freiheit für Mittelschulrektoren

Zürich - Der Regierungsrat hat die Verordnung angepasst, welche die Unterrichtsverpflichtung von Schulleitungsmitgliedern an Mittel- und Berufsschulen regelt. Heute müssen Rektoren jede Woche eine gewisse Anzahl von Lektionen selber unterrichten. Neu können sie diese Lektionen flexibler über ihre Amtszeit verteilen. Sie sollen teilweise auch von dieser Verpflichtung entbunden werden können. (sch)

### Ökumene

### Neuer katholischer Pfarrer für reformierte Predigerkirche

Zürich - Am 1. April wird Thomas Münch neuer katholischer Seelsorger in der Predigerkirche. Das teilten gestern die Reformierte und die Katholische Landeskirche in einem gemeinsamen Communiqué mit. Münch ersetzt Andreas Beerli, der befristet angestellt war. Damit werde das 2005 gestartete ökumenische Konzept an der Predigerkirche weitergeführt. Als reformierte Pfarrerin amtet weiterhin Renate von Ballmoos. (sch)

### Brand

### Riegelhaus-Dachstock ausgebrannt

Dachsen - In der Nacht auf Freitag hat ein Feuer im Dachstock eines Riegelhauses Sachschaden von über hunderttausend Franken angerichtet. Verletzt wurde niemand, die Brandursache ist noch nicht bekannt. (sch)

### Frontalkollision

### Zwei Verletzte nach riskantem Überholmanöver

Zollikon - Ein 62-jähriger Automobilist ist am Donnerstagabend kurz nach 17.15 Uhr auf der Binzstrasse bei einem Überholmanöver mit dem entgegenkommenden Fahrzeug eines 72-jährigen zusammengestossen. Die beiden Fahrer mussten verletzt ins Spital gebracht werden. Der 62-Jährige hatte in einer lang gezogenen Kurve ein Auto und einen Lastwagen überholen wollen. Die Polizei sucht Zeugen (044 938 3010). (sch)

### Fahndung I

### Polizisten verhaften Bahnwagen-Sprayer

Zürich - Die Stadtpolizei konnte am Donnerstag um 20 Uhr an der Neugasse nach einer kurzen Flucht einen 30-jährigen Sprayer verhaften. Eine Anwohnerin hatte den Spanier beim Besprayen eines Bahnwagens beobachtet und die Polizei alarmiert. In den Effekten des Mannes fanden die Beamten Sprayerutensilien. Der Schaden beträgt mehrere Tausend Franken. (sch)

### Fahndung II

### Mehrere Verletzte nach Streit im Club

Zürich - Am frühen Freitagmorgen kurz nach 3 Uhr ist es in einem Club beim Bellevue zu einer gewalttätigen Auseinandersetzung gekommen. Zwei Schweizer erlitten Schnittverletzungen, ein Kosovare leichte Kopfverletzungen. Letzterer wurde von der Polizei als Tatverdächtiger verhaftet. Einer der anderen beiden Verletzten ist noch immer zur Beobachtung im Spital. (sch)

### Stadtfest

### Stadtrat will regelmässig feiern lassen

Rapperswil-Jona - Der Stadtrat will regelmässige Stadtfeste durchführen, das nächste Mal 2022. Anschliessend sollen die Sommerfeste im Fünfjahresrhythmus stattfinden. Der Stadtrat begründet den Entscheid mit der «regen Beteiligung» am Stadtfest vom letzten Sommer, welches zum 10-Jahr-Fusionsjubiläum der ehemals selbstständigen Städte Rapperswil und Jona stattfand. (sch)

Aus dem Praliné-Sortiment

## Vier ausgewählte Kreationen



### Truffe Île Maurice

Die neueste Kreation aus dem Haus Honold zeigt gut auf, wie und wo die Beteiligten auf Ideen stossen. Zum einen hat Honold-Chefin Cristina de Perregaux von ihrer Reise auf Mauritius verschiedene Zucker für Ivo Jud mitgebracht. Darunter auch der Muscovado, ein naturbelassener, unraffiniertes Rohrzucker. Er ist sehr dunkel und feucht und hat einen leicht caramellartigen und nussigen Geschmack. Der hat das Interesse von Jud geweckt: «Ich könnte ihn löffelweise essen.» Zum andern ist Jud auf seinen Reisen durch Südostasien auf die Tamarinde mit ihrem säuerlichen Geschmack gestossen.

Für dieses Truffe hat er den Zucker, der gemischt mit Vanille auf die Hülle kommt, mit einer Tamarinden-Füllung kombiniert. «Ein erster Versuch nur mit Tamarinden in einem Muscovado-Caramell war zu sauer, das hat nicht funktioniert», sagt Jud. Darum hat er weitergefüllt und eine weisse Ganache beigegefügt, um einen süssen Ausgleich zu schaffen. Sprechen Cristina de Perregaux und Ivo Jud über das neue Praliné mit dem edlen Namen Truffe Île de Maurice, nennen sie es einfach «das Mauritius». (zet)



### Lotti's Best

Dieses Praliné hat Ivo Jud zu einem ganz speziellen Anlass geschaffen: zum Rücktritt der ehemaligen Chefin Lotti Honold, der Tante der heutigen Besitzerin Cristina de Perregaux. «Sie hatte im Gegensatz zu mir gar nicht so gerne Süsses», sagt de Perregaux. Darauf hat Jud bei der Kreation geachtet. Salz erscheint beim Essen dieses Pralinés und breitet sich am Ende in der Mundhöhle und im Gaumen aus. Der salzige Geschmack vermischt und überdeckt die vorherigen Geschmäcker und bleibt lange haften. Jud musste das Praliné im Geheimen kreieren, Lotti Honold war immer wieder zugegen, durfte von der Arbeit aber nichts merken. Es wurde ihr am Abschlussessen in der Masoala-Halle übergeben.

Das Praliné besteht aus einem mürben Nougat, der wie ein Blätterteig gefaltet wird. In die Falten kommen eine Prise Fleur de Sel und geriebene Tonkabohnen. Umhüllt ist es mit Milchschokolade und dunkler Schokolade, einer 65-prozentigen Criollo de Venezuela. Lotti's Best ist ein sehr komplexes Praliné, wer es isst, erlebt verschiedene Geschmäcker und Texturen im Mund. (zet)



### Bâtonnet de Kirsch

Kirschstängli sind beliebt, es gibt sie auch bei Grossdetaillisten zu kaufen. Bei Honold ist die Herstellung der Bâtonnet de Kirsch mit viel Handwerk verbunden. Ivo Jud und seine Chocolatiers formen mit einem Stempel aus Gips die Negative der Stängli in ein Bett aus Stärkepulver. In diese Vertiefungen gossen sie einen Kirsch, der mit einem Zuckersirup vermischt ist. Das Ganze wird mit Stärkepulver überdeckt. Über Nacht kristallisieren sich zarte Zuckerhüllen aus. Schliesslich werden die Stängli mit einer Schokolade umhüllt und im Kakaopulver gewendet. «Die Kunst besteht darin, das richtige Verhältnis von Kirsch zu Zucker zu finden», sagt Jud.

Vor einem Jahr hat Honold einen neuen Kirsch für die Stängli ausgewählt. Von der Brennerei Humbel in Stetten AG hat Jud Tests mit fünf verschiedenen Sorten durchgeführt. Ausgewählt wurde der Brenzer Kirsch, der mit «Chriesi» von Hochstammäulen aus der Region hergestellt wird. Er hat den Brand der Schattenmorelle, einer Sauerkirsche, knapp ausgestochen. Sie schmeckt stark nach Marzipan - was nicht ganz jedermanns Sache ist. (zet)



### Rochers à l'Oriental

Dieses Praliné zu kreieren, war eine Auftragsarbeit von einer anderen Firma. Der Kolonialwarenhandel Schwarzenbach im Zürcher Niederdorf veröffentlichte vor vier Jahren zu seinem 150-Jahr-Jubiläum ein Buch. Darin wird zum einen die Firmengeschichte beschrieben, zum anderen hat Besitzer Heini Schwarzenbach Zürcher Köche eingeladen, Rezepte mit Zutaten aus seinem Geschäft zu verfassen. Zu ihnen gehörte auch der Honold-Chocolatier Ivo Jud. «Es war toll, einfach in den schönen Laden zu gehen und auszuwählen, was ich wollte.»

Für das Praliné wählte er Mandeln, Pistazien, Berberitzen und Kardamom samen, die er mit weisser Schokolade umhüllte. «Die Säure der Berberitzen gleicht die Süsse der weissen Schokolade aus und macht das Praliné damit ausgeglichener», sagt Jud. Und die ein bis zwei Kardamomsamen sorgen für eine kleine, aber nachhaltige Geschmacks-explosion im Mund. Jud achtete bei der Kreation dieses Pralinés darauf, dass die Herstellung nicht aufwendig ist, damit es Hobbyköche daheim auch herstellen können. (zet)