

2017

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Arabica-Bohnen, Ballkleider, Cupcakes, Düfte, Eheringe, Füllfederhalter, Gewürze, Handtaschen, Inselzubehör, Jeans, Kopfhörer, Lippenstifte, Massschuhe, Nähfäden, Ohrringe, Patisserie, Quarkkuchen, Reisebücher, Socken, Teppiche, Uhren, Vespa, Wein, Xenonlampen, Yogahosen, Zigarren und mehr.

DIE 200 BESTEN SHOPPING- ADRESSEN



stehen etwas ratlos vor der immensen Auswahl, doch die nette Verkäuferin weiss Rat und reicht uns eine Haselnuss-Truffe zum Probieren. «Der Unterschied zwischen Truffles und Pralinés: Pralinés haben Gianduja-Masse», erklärt sie.

Unser Herz aber gilt der Bruchschokolade, die den linken Ladenflügel dominiert; die verschiedenen Sorten stapeln sich hinter einer Theke wie flache Goldbarren. Verblüffend, was man mit Schokolade alles machen kann. Zwanzig verschiedene Aromen zählen wir, darunter Chili-Limette, Confetti (mit bunten Schokolinsen), Cranberry, Rosa Pfeffer und Erdbeere, Haselnuss, Orange-Mandel, Fudge-Caramel, dunkle Brombeere, die weisse Schokolade mit dem passenden Namen Glacier und den Früchte-Mix aus weisser Schokolade, die Pistazien, Mandeln und kandierte Früchte umschliesst. Als Traditionalisten wählen wir die kräftige Cabruca aus 70 Prozent Kakao von der Cabruca-Kooperative im brasilianischen Regenwald. Jede Frischschoggi kostet pro 100 Gramm Fr. 6.90. Vor uns steht ein ausländisches Pärchen an der Theke, das noch während des Kaufes hemmungslos Schokolade in sich hineinstopft. Kurz bevor wir uns leicht empören, denken wir an ein Zitat von Goethe: «Wir erschrecken über unsere eigenen Sünden, wenn wir sie an anderen erblicken.» *stm*

Goethestrasse 24, 8001 Zürich
Fon 044 251 24 90
www.laederach.com
mo-fr 8-20. Sa 9-18 Uhr, so geschlossen
Speziell: Beim «Schoggi-Abo» bekommen Kunden jeden Monat eine neue Kreation Pralinés (12x4er-Schachtel) und Frischschoggi (12x150 Gramm) zugeschickt; Kosten pro Jahr: Fr. 365.-
Topliste: SÜSSE VERSUCHUNGEN

Vollenweider

Gesamtkunstwerk des guten, süssen Geschmacks

Wie oft darf man eigentlich zu Vollenweider gehen? Zum Couturier unter den Pralinenproduzenten? Mehr als zwei Besuche pro Monat würden wir ja bisweilen gern in Angriff nehmen, aber trauen tun wir uns selten. Schliesslich wandert ja auch niemand in vergleichbarer Stetigkeit zum Massschneider, lässt sich beim Luxus-Schuhverkäufer sehen. Um das Ziel der Selbstbeschränkung zu erreichen, vermeiden wir ein Vorüberschlendern am «NZZ»-Gebäude, wissen wir doch sehr genau, dass wir beim Anblick der durchs Schaufenster zu beobachtenden wohlgeformten Eclairs allzu leicht schwach werden.

Letztes Mal haben wir Vanille und Praliné genommen, jeweils sechs Franken pro Stück gezahlt und behauptet, dass es in ganz Zürich nur wenige intensiver schmeckende Brandteig-Stangen geben dürfte als hier.

Die Eclairs beweisen, dass Vollenweider eben nicht nur eine Manufaktur der Schoko-Kunstwerke und ein Hersteller von Giraffentorten (von Fr. 26.- bis Fr. 39.-) ist, sondern einiges mehr im Sinn hat. Die ursprünglich in Winterthur beheimatete Konditorei ist ein Gesamtkunstwerk des guten, süssen Geschmacks, in dem man zuallererst die Macarons testen sollte. Sie schmecken ganz anders als die legendären von Sprüngli, sind aber ebenfalls hochklassig, intensiv, spannend – erhältlich wären sie einzeln, aber auch in der spektakulären Form einer Pyramide. Auch bei den Schokoladen könnte man Vergleiche anstellen, müsste selbst als Fan anderer Confisereien zugestehen, dass die Grand-Cru-Bio-Schokolade mit einem Kakaoanteil von 52 Prozent den verlangten Preis absolut wert ist (Fr. 8.80 pro 100-Gramm-Portion): So etwas macht als Mitbringsel Eindruck. Wer lieber eine Schokofigur als Gastgeschenk anschleppt, sollte richtig wählen: Die Auswahl auf der rechten Seite des Ladens ist gewaltig, reicht vom verspielten Mode-Accessoire (der essbare Designerschuh kostet 61, die schokoladige Handtasche 51 Franken) bis zur angesagten Comic-Figur. Die netten Damen, die hier für die Beratung zuständig sind, helfen gern weiter und verpacken anschliessend alles, auch das antisüsse Apérogebäck, mit einer nicht selbstverständlichen Eleganz. Die Glace-Sorten aus dem Hause Vollenweider, angeblich mehr als zwei Dutzend an der Zahl, sollte man lieber auf der Stelle konsumieren. Es sind auch ausgefallene Varianten im Angebot – wir sagen nur Rüebli-Vanille, lassen die Kreation aus Litchi, Rose und Himbeere nicht unerwähnt. Vielleicht sollten wir, um einen ausreichenden Überblick über alle Innovationen zu erhalten, künftig doch wenigstens dreimal im Monat erscheinen... *wf*

Theaterstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 043 288 04 04
www.vollenweiderchocolatier.ch
mo-fr 8-19, sa 8-17, so 10-17 Uhr
Speziell: Die Auswahl an Weinen, die zu Schokolade passen, hinten links, ein bisschen versteckt – Niepoort Tawny in der gehobenen Altersstufe scheint für uns nicht die schlechteste Wahl!
Topliste: SÜSSE VERSUCHUNGEN



Bruno e Moritz

SWISS DESIGNER

Magdalena Ernst

Wiedersehen macht Freude

Das Fantastische bei Magdalena Ernst ist, auf den Punkt gebracht: Mit allergrösster Wahrscheinlichkeit findet man bei jedem Besuch ein Kleidungsstück, an dem man über Jahre Freude haben wird, weil es einem garantiert nicht verleidet. Jedes Mal dürfen wir also nicht allzu euphorisch allzu viel probieren, sondern müssen versuchen, uns ein bisschen zu beherrschen. Denn die Schweizer Designerin Magdalena Ernst versteht es sehr gut, und das seit nunmehr über 20 Jahren, mit jeder neuen Kollektion immer wieder von Neuem zu überraschen, aber gleichzeitig ihren eigenen, unverkennbaren Stil zu bewahren.

Eine Selbstverständlichkeit für sie ist übrigens, dass die Kleider alle nachhaltig und in der Schweiz produziert sind. Damit hat sie die Zeichen der Zeit erkannt. Bei unserem Besuch war Frau Ernst nicht selber im Laden, aber eine ebenfalls sehr freundliche Dame, die uns ebenfals sehr freundliche Dame, die uns erst einmal in aller Ruhe «schneuggen» liess. Passend zur Herbstsaison sahen wir viel edles, weiches Kaschmir, warme Wollstoffe, anschiemgsamen Jersey

und bielastischen, atmungsaktiven und funktionalen Techno-Strick. Das sind genau die Materialien, die ideal für Reisen und fürs Büro ist.

Neben Ernsts eigenen Modellen finden sich immer auch Stücke von internationalen Designern (etwa ein Fünftel des Sortiments), die eine ähnliche Linie wie sie verfolgen. Geradlinige, zeitlose Mode mit charmanten Details, die Frauen jeden Alters steht. Im hellen, übersichtlich eingerichteten Ladengeschäft finden sich an langen Kleiderstangen Shirts, Blusen, Kleider, Hosen, Mäntel und Jacken, fein säuberlich nach Farben geordnet. Schon nach kurzer Zeit werden wir fündig. Wir haben uns in ein hübsches, weisses Blüschen aus einem Gemisch aus Seide und Baumwolle vom Label enrica (Fr. 298.-) verguckt. Gleich daneben warten charmant schwarz-weiss gemusterte Oversize-Hemden (Fr. 420.-), die leger zu schmalen Hosen wirken. Das mag auf den ersten Blick teuer erscheinen, aber die Qualität und die Verarbeitung ist erstklassig, was den Preis also rechtfertigt.

Entzückend erschien uns der hübsche schwarz-weisse Pied-de-poule-Mantel à la Parisienne mit kleinem Kragen (Fr. 679.-). Für festliche Gelegenheiten eignet sich eine schmal geschnit-