



Punkige Nieten zieren neuerdings Jupes, Jeans, Gürtel und Highheels. > 44

Der süsse Tüftler

Chocolatier Roger von Rotz verarbeitet den Rolls Royce unter den Kakaobohnen, die Fortunato N° 4

Er ist der einzige Chocolatier in der Schweiz, der die Edel-Kakao-Bohne Fortunato N° 4 verarbeiten darf. Nun hat Roger von Rotz erstmals eine Milchsokolade daraus entwickelt.

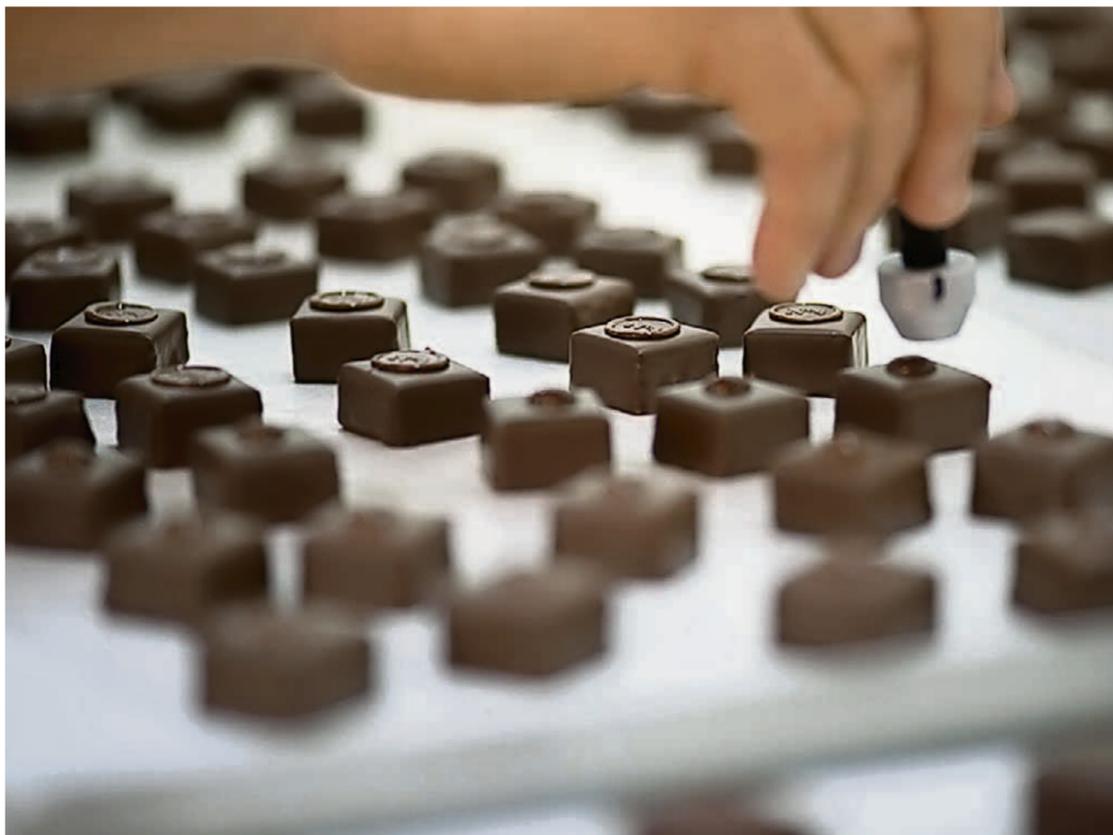
VON SILVIA SCHAUB

Am liebsten hätte Roger von Rotz einen Freudensprung à la Felix Baumgartner gemacht, als er diese Woche seine neueste Entwicklung in den Händen hielt. Und erst recht, als er das Praliné «Fortunato N° 4 Chocolat au lait» auf seiner Zunge zergehen liess. «Diese helle Milchsokolade hat ein wunderbar fein fruchtiges Aroma», schwärmt der Zuger Chocolatier. «Für mich ist das sensorisch ein absolutes Highend-Produkt.»

Seine Weltneuheit wird er am nächsten Wochenende am «Salon international des chocolatiers et du chocolat» in Genf erstmals der Öffentlichkeit präsentieren. Bis dahin werden die Maschinen in der Produktionsstätte in Steinhausen noch einige Stunden rattern und viele eifrige Hände sorgfältige Arbeit leisten müssen. Wenn nur das Wetter mitspielt. Denn bei hoher Luftfeuchtigkeit lässt sich die Schokolade schlecht verarbeiten.

DOCH BEI SOLCHEN Herausforderungen fühlt sich der süsse Tüftler in seinem Element. Als Roger von Rotz 1997 den elterlichen Betrieb mit seiner Frau Andrea übernahm, war er noch klein – die Träume und Ideen aber umso grösser und zahlreicher. Vieles hat der 44-jährige von Rotz bereits umgesetzt, manches Grundel noch in seinem Kopf. Immer die Grundpfeiler seiner Philosophie im Visier: die Verbindung von Tradition und dem Experimentieren mit neuen Aromen und Formen. Beste Ausgangsmaterialien und sorgfältigste Verarbeitung sind deshalb für den Chocolatier das A und O. Insbesondere die Exklusivität der Rohstoffe. Wie zum Beispiel bei Fortunato N° 4, einer limitierten Rarität aus ursprünglichem Nacional Puro Cacao.

Diese Kakaobohne ist so exklusiv, dass sie nur ausgewählten Meistern ihres Fachs zur Verarbeitung anvertraut wird. In der Schweiz arbeitet einzig Roger von Rotz mit Fortunato N° 4. Mit einem Strahlen im Gesicht erzählt er die Geschichte, als Chocolatier Franz Ziegler eines Tages mit einem Konfi-Glas Bohnen vor ihm gestanden sei und ihn bat,



Von Rotz' Edelschokolade Fortunato N° 4 Chocolat et Pralinés purs.

ANDREASFEUSLI.CH

daran zu riechen. «Ich spürte sofort, dass diese Bohnen eine völlig neue Dimension an Duftnoten enthielten», erinnert er sich. Ich habe die Vergangenheit und die Zukunft geschmeckt, in einer kaum endenden willenden Intensität.»

ES IST AUCH die Geschichte eines verloren geglaubten Kakaos, der Ur-Kakaobohne sozusagen. Die Kakaosorte Nacional aus Ecuador galt wegen ihrer intensiven Geschmacksnoten als beste der Welt. Anfang des letzten Jahrhunderts wurde praktisch der ganze Bestand zerstört. Man ging davon aus, dass die ursprüngliche Nacional Puro Cacao ausgestorben war. Bis 2007 die Amerikaner Dan Pearson und Brian Horsley im peruanischen Hochtal Marañón auf 1100 Metern über Meer auf Kakaobäume stiessen, die die seltene Mischung aus 40 % weissen und 60 % lila Bohnen enthielten. DNA-Analysen bewiesen: Bei den Bohnen handelt es sich genetisch zu 100 % um ursprünglichen Nacional Puro Cacao.

Seit rund drei Jahren verarbeitet der Chocolatier nun die Fortunato N° 4. In Zusammenarbeit mit Franz Ziegler,

der Firma Felchlin aus Schwyz und seinem Produktionsleiter Peter Dahinden wurden optimale Verarbeitungsprozesse entwickelt, weil weisse Bohnen anders fermentiert und getrocknet werden müssen als lila Bohnen. Für seine Pralinés verwendet er frischen, speziell hergestellten Alpenrahm aus Steinhausen, der die Kraft der dunklen Cru-Couverture zur vollen Entfaltung bringt. Und er kommt wieder ins Schwärmen, wenn er von der unaufdringlichen Fruchtsäure einer saftigen Rosine und würzigen, blumigen Dörrbirnennoten spricht. Fast wie beim Wein. «Ja, dieses Produkt muss man genauso erklären wie eine gute Flasche Wein.» Dass auch eine Milchsokolade absolut hochwertig sein kann, erfüllt Roger von Rotz mit grossem Stolz. «Endlich habe ich es geschafft, eine Milchschoggi herzustellen, wie ich sie als Kind in der Erinnerung hatte.»

www.echt-vonrotz.ch; Salon international des chocolatiers et du chocolat, 27. 10., 10–19 Uhr, 28. 10., 10–18 Uhr, Bâtiment des Forces Motrices, 2, place des Volontaires, Genève, www.salondeschocolatiers.com.

ROGER VON ROTZ



Bevor der gelernte Konditor-Confiseur den elterlichen Betrieb in Cham übernahm, arbeitete er in der 5-Sterne-Hotellerie.

AUFGETISCHT

Zum Abschluss süsse Ravioli

RESTAURANT EINTRACHT, KESTENHOLZ

Mit dem Restaurant Eintracht verbindet man in Kestenholz SO eine lange Geschichte und Tradition. Es existiert seit 1848 und wird durch die Familie Meier geführt. Erst 2010 hat Marco Meier mit seiner Frau Hanna das Restaurant übernommen, es renoviert und neu gestaltet. An diesem Samstagabend empfängt uns ein warmes Ambiente und der Gruss aus der Küche – eine Lachsroulade – stimmt auf den kulinarischen Abend ein. Die Wildsaison hat auch auf der Karte des Restaurants Einzug genommen. Rehpfiffer, Hirsch-Entrecôte und die Wildbeilagen machen gluschtig und so entscheide auch ich mich für ein herbliches Menü. Als Vorspeise geniesse ich eine köstliche Kürbiscremesuppe (Fr. 8.50). Als Hauptgang wird ein zartes Rehschnitzel an einer Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli (Fr. 42.–) serviert. Meine Begleitung wählt Rindsfilet Tournedos vom Black Angus Beef und ist begeistert. Bevor wir das Dessert zu uns nehmen, brauchen wir eine kleine Pause, denn die Portionen sind nicht gerade klein. Trotzdem können wir der Versuchung nicht widerstehen und bestellen Zitronencreme-Ravioli mit Ananas- und Passionsfruchtagout – ein fulminanter Abschluss. CHRISTINE FÜRST



Hanna und Marco Meier vom Restaurant Eintracht, Neue Strasse 6, 4703 Kestenholz. Telefon 062 393 24 63, www.eintrachtkestenholz.ch. Geöffnet: Di–Do 8–23.30 Uhr, Fr 8–0.30 Uhr, Sa 9–0.30 Uhr, So/Mo geschlossen.

KÜCHE Frisch, regional und bodenständig
SERVICE Freundlich, ein wenig hektisch
AMBIENTE Frisch renoviert, mit warmen Farben eingerichtet
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptspeisen ab Fr. 24.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

In der Übergangszeit trage ich gerne Handschuhe ohne Finger und frage mich dabei, ob ich diese beim Händeschütteln ausziehen muss.

OB MIT ODER OHNE FINGER, ein Handschuh wird bei der Begrüssung ausgezogen. Diese Geste stammt aus dem Mittelalter und galt als Friedensangebot unter Rittern. Egal, aus welchem Material die Handwärmer sind, empfinden wir es distanzierend und unhöflich, werden diese beim Handschlag nicht ausgezogen.

Selbstverständlich gibt es den Faktor Hygiene, weil so Bakterien übertragen werden können. Speziell in den Wintermonaten, wo mehr Leute erkältet sind, würde das Anbehalten Sinn machen. Es gibt zwei Ausnahmen, wo man die Handschuhe anbehält: bei gehäkelten Damenhandschuhen bei einer Sommerparty und in Sibirien bei eisiger Kälte.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch

ENTKORKT

ZUM 50STEN VON M&W

Kürzlich feierten die zwei Zürcher Weinproduzenten und -händler Marc Landolt und Walter Zweifel gemeinsam ihren 50. Geburtstag. Beide kamen nur wenige Stunden auseinander am 5. Oktober 1962 im damaligen Rotkreuzspital in Zürich zur Welt. Wohl niemand ahnte seinerzeit, dass die jüngsten Sprossen der konkurrierenden Stadtzürcher Weinfamilien 50 Jahre später gemeinsame Sache machen würden. Tatsächlich schenken sich die Zürcher «Masters of Wine» Marc und Walter eine Cuvée aus Oberegstringer Malbec, Andelfinger Pinot noir sowie Stadtzürcher Zweigelt und Merlot mit dem sinnigen Namen «MW 50» zum Geburtstag. MW-50 ist allerdings ein hochexplosives Gemisch. Laut Wikipedia handelt es sich dabei um «die Abkürzung für ein Methanol-Wasser-Gemisch mit einem Mischungsverhältnis von 50:50, das im Zweiten Weltkrieg bei der deutschen Luftwaffe zur Leistungssteigerung von aufgeladenen Flugmotoren eingesetzt wurde.» Ob Marc und Walter durchstarten und ihre Motoren zu einer «Sondernoteleistung» antreiben wollen? Zuzutrauen wäre es den beiden dynamischen Fünfigern allemal, denn sie scheinen kein bisschen müde zu sein.

Der **MW 50 2010** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit dezent würzigen Noten, besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, noch etwas strengem, aber feinem Tannin und recht langem Abgang. Er ist ein eleganter, fitnessreicher Wein, der ganz dem Zeitgeist verpflichtet ist. Zürcher werden an ihm ihre helle Freude haben, weil er so unzürcherisch schmeckt. Und Nichtzürcher werden ihn aus demselben Grund schätzen. Wer sich für Stadtzürcher Weine interessiert, findet demnächst Degustationsnotizen dazu auf www.weininfo.ch.

ANDREAS KELLER



MW 50 2010

Produzent: Landolt Weine AG, Zweifel & Co. AG, Zürich

Herkunft: Zürich

Appellation: Zürich AOC

Rebelle: Malbec, Pinot noir, Zweigelt, Merlot

Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2020

Passende Gerichte: Pilzragout, Martinigans, Wild

Bewertung: 17 Punkte

Bezugsquelle: Landolt Weine AG, Bederstr. 77, 8002 Zürich, Tel. 044 283 26 26, www.landolt-weine.ch, oder Zweifel & Co. AG, Regensdorferstr. 20, 8049 Zürich, Tel. 044 344 22 11, www.zweifelweine.ch, Fr. 50.–