



*Mit  
Genuss komponiert.  
Unsere Auswahl  
für Sie.*

# *Neun einzigartige Persönlichkeiten*

Für einen Frühlingsgruss an Sie haben wir uns auf die Suche gemacht. Auf die Suche nach aussergewöhnlichen Persönlichkeiten – für einmal aus Schokolade.

Mit Freude präsentieren wir Ihnen nun unsere Auswahl von neun handwerklich hergestellten Köstlichkeiten. Jede ist speziell und jede ist anders. Ernst und karg präsentiert sich die eine, süss und spielerisch verwöhnt die andere. Freche Kreationen und schlichte Kuben. Sie alle haben wir aufgespürt und eingepackt – für Sie.

Entdecken Sie die kleinen Besonderheiten jeder Schokolade. Lesen Sie ihre ganz eigene Geschichte nach, geniessen Sie und wählen Sie Ihren Favoriten.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Frühling.

Dr. Doris Aebi

René Kuehni

**Charakter:**

## *Sauersüsse Verführung*

Im weichen Innern dieser Schokolade entfalten sich schwermütige Süsse und dunkle, tiefe Herbe; es tanzen dazwischen saure Munterkeit und fruchtige Leichtigkeit. Ein runder und ganzer Geschmack, dicht und intensiv, der nachhallt und lange nicht loslässt.

**Name:** «Truffes aux Abricots»

**Herkunft:** Altstadt, 3011 Bern, Schweiz

**Merkmale:** Schokolade in der natürlichen Form einer im Dampf aufgeweichten Aprikose. Die Frucht handbestrichen mit einer cremigen, durch Frischrahm verfeinerten Masse. Eingegossen in dunkle Bitterschokolade und gewendet in Puderzucker mit Bourbon-Vanille.

**Chocolatier:** Hans und Gisella Tschirren

Der Grossvater Jean Tschirren war 1919

Gründer der exquisiten Chocولاتerie in der Berner Altstadt. Tschirren kombiniert ehrwürdige Handwerkskunst mit besten, handverlesenen Rohstoffen und Innovation – bald in der vierten Generation.



**Charakter:**

## *Ein Hauch von Meer*

Es schimmern auf diesem kakaoschwarzen Plättchen die Blüten der Rose, der Malve, der Ringelblume. Es glitzern winzige Splitter der zarten Salzblume. Sanfte, tiefe Schönheit. Nur ein Hauch ist diese Schokolade, wenn man sie genießt; milder Kakao und eine Würze, die vom Meer erzählt.

**Name:** «Mare e Fiori»

**Herkunft:** 3315 Bätterkinden, Bern, Schweiz

**Merkmale:** Flaches Quadrat aus dunkler Schokolade. Überzug aus Kakao von Madagaskar und aus Ecuador, mit Bourbon Vanille verfeinert. Darauf Sprengel von Blütenblättern und Körner von Fleur de Sel aus der Camargue. Kakaomasse mit Rahm verfeinert.

**Chocolatier:** Nobile

2002 begannen die Confiseure Martin Schwarz und Willi Schmutz Schokoladefineiten herzustellen. Ein Hauch Italien schwingt mit – klingende Namen, südliche Sonne, viel Herz. «Mare e Fiori» kreierten die beiden Meister als Hommage an einen Spa.



**Charakter:**

# *Fruchtige Unbeschwertheit*

Eine milde, knackige Hülle mit einer Note von Karamell und Kakao. Die Füllung schmilzt leicht auf der Zunge. Sie ist cremig, diese Füllung, himbeerig süss und fruchtig unbeschwert. Eine junge Schokolade, fröhlich und mild, frei von Ernst und Bitterkeit.

**Name:** «Inconnu»

**Herkunft:** Paradeplatz, 8001 Zürich, Schweiz

**Merkmale:** Einfaches Carré. Fruchtfüllung aus Himbeermark mit einem Schuss Himbeergeist. Überzug aus Milkschokolade, hergestellt mit Kakao aus Venezuela. Unter der Oberfläche Splitter von karamellisierten Kakaobohnen. Glatte Seiten.

**Chocolatier:** Sprüngli

Sprüngli ist ein Traditionshaus. Seit 1836

gehört es zu Zürich und wird heute von der

sechsten Generation der Gründerfamilie geführt. Für diese Aus-

wahl schuf Sprüngli eine neue, noch unbekannte und ungetaufte

Kreation – wer weiss, ob sie bald im Sortiment zu finden ist.



### Charakter:

## *Prickelndes Fernweh*

Wie eine Muschel ihre Perle schützen diese Schokoladeplättchen ihr Inneres. Es prickelt und kitzelt frech auf der Zunge. Eine Frucht von weither, säuerlich süß und intensiv, milde gestimmt von einer sanften, versöhnlichen Schokoladenote.

**Name:** «Passion»

**Herkunft:** 1227 Carouge, Genf, Schweiz

**Merkmale:** Boden- und Deckplättchen aus gehärteter Schokolade. Darauf diagonaler goldener Schriftzug «Passion». Gefüllt mit einer Ganache, deren Aroma durch das Mark der Passionsfrucht geprägt ist.

**Chocolatier:** Philippe Pascoët

Ausgezeichnet mit dem «Prix de l'Artisanat de Genève» im Jahre 2006 experimentiert der

Chocolatier mit den unterschiedlichsten Ingredienzen und Gewürzen. Jahrelang war der gebürtige Bretoner durch die Westschweiz und Frankreich gezogen, um sein Handwerk zu perfektionieren.



**Charakter:**

# *Eine Hand voll Ernte*

Schlicht und unauffällig sind diese Schokoladebohnen. Eine Hand voll Ernte, von der Sonne getrocknet. Nicht selten aber versteckt die Natur Kostbarkeiten in ganz bescheidenen Hüllen. Es lohnt sich, sie mit Vorsicht zu öffnen. Nichts Bitteres steckt im Innern, nur dunkel Erdiges, denn die Luft vor der Küste Afrikas ist mild.

**Name:** «Fave di São Tomé»

**Herkunft:** 51031 Agliana, Toscana, Italien

**Merkmale:** Überzug aus dunkler Schokolade, längliche Form.

Im Innern eine Kakaobohne. Bohne und Mantel gefertigt mit Kakao von der Insel São Tomé im Golf von Guinea.

**Chocolatier:** Roberto Catinari

Seit 1974 stellt Roberto Catinari in der

Toscana Edel-Schokolade her. Er ist ein Mann

des Handwerks, arbeitet oft mit Holzwerkzeugen und Gussformen.

Den Kakao für seine Schokoladen wählt er selber auf den Landgütern aus. So auch auf São Tomé – die Pflanzen wachsen dort auf der Plantage eines alten Freundes.



**Charakter:**

*Schwere, warme Tiefe*

Sie ist sperrig und grob, diese Schokolade. Rustikal und herb, nicht von glatter Schönheit. Mit Zeit und Wärme öffnet sie sich schwer und ruhig im Gaumen. Der Kakao entfaltet sich tief und intensiv, und lässt langsam Raum für geröstete Mandeln.

**Name:** «Nut Cluster»

**Herkunft:** Chelsea, London SW3 5EP, Grossbritannien

**Merkmale:** Längliche, bucklige Form und harte Konsistenz.

Dunkle Schokolademasse, in Belgien hergestellt, vermengt mit groben, gerösteten Mandelsplittern.

**Chocolatier:** Rococo

Chantal Coady gründete Rococo 1983

aus einer Vernarrtheit in Schokolade.

Die Textildesignerin wollte selbst Schokoladen herstellen.

Kreationen von intensiver, natürlicher Schwere, bei denen der Kakao im Mittelpunkt steht. Coady ist mit dem «Chocolate Oscar» von Perugia ausgezeichnet worden.





**Charakter:**

# *Herb gezähmte Süsse*

Er lässt keine Wahl, der Instinct. Die Masse ist urig und körnig und doch zart. Eine nussige Herbe, die das Süsse zähmt und gierig macht. Er duftet, dieser Würfel, er ist charmant und betörend, doch nie drängt er sich auf. Eine elegante Schokolade.

**Name:** «Instinct»

**Herkunft:** 92330 Sceaux, Paris, Frankreich

**Merkmale:** Hoher, schlanker Würfel. Überzug aus sehr dunkler Schokolade. Unter der unebenen Oberfläche Splitter von Mandeln. Cremige Masse, mit Mandeln und Haselnuss verfeinert.

**Chocolatier:** Patrick Roger

Der Chocolatier Patrick Roger ist ein Künstler, ein leidenschaftlicher Gestalter. 2004 eröffnete er seine erste Boutique in einem Vorort von Paris, inzwischen sind es drei geworden. Roger gestaltet schlicht und sorgfältig, mit viel Respekt für die Rohstoffe. Er ist «Meilleur Ouvrier de France» und «Chocolatier de Paris 2007».



**Charakter:**

# *Bittersüsse Gefahr*

Er ist ganz unauffällig. Durch die blasse, gehärtete Schokoladehülle scheint matt das dunkle Kakaoinnere, und man ist versucht, den ganzen Würfel einfach zu schlucken. Er zergeht und zerfließt cremig im Mund und wird plötzlich ganz gefährlich bittersüß. Eine kleine Fee hätte grün und unscheinbar gewarnt.

**Name:** «Douceur des fées»

**Herkunft:** 2112 Fleurier, Val-de-Travers, Schweiz

**Merkmale:** Überzug aus weisser Schokolade mit Dekoration.

Kakaomasse mit Rahm verfeinert und in Absinth getränkt. Dünne Schicht aus Pistazienmarzipan zwischen Überzug und Kakaomasse.

**Chocolatier:** Jacques Perrenoud

Seit 1884 stellt der kleine Betrieb im neuenburgischen Val-de-Travers regionale Spezialitäten her. Sieben Meister haben hier gewirkt. Die

«Douceur des fées» aber hat erst der achte Meister, der heutige Chef Jacques Perrenoud, kreiert. Bis heute tauchen er und sein Team jeden einzelnen Kakaowürfel von Hand in weisse Schokolade.



**Charakter:**

# *Verborgene Sehnsucht*

Elegante Taler, in edles Metall gehüllt. Und vier Charaktere, von ihrer unterschiedlichen Herkunft geprägt, die sich erst mit Zeit und Geduld entfalten. Spröde der eine, warm und intensiv der andere, rauchig der dritte, erdig der vierte. Anspruchsvolle Persönlichkeiten, die harmonisieren, weil sie um Stil wissen.

**Name:** «Cialdine»

**Herkunft:** 10153 Torino, Piemonte, Italien

**Merkmale:** Vier Taler aus Grand Cru Schokolade mit einem Kakaoanteil von 60% bis 80% aus den grossen Anbauländern Venezuela (Gold), Ghana und Ecuador (Silber), Trinidad (Bronze) und Java (Kupfer). Logo des Herstellers als Prägung auf der Oberseite.

**Chocolatier:** Guido Gobino

1984, vierzig Jahre nach der Gründung, übernahm Guido Gobino die Schokoladenproduktion in den Gassen Turins von seinem Vater. Heute gilt er dort als ungekrönter Schokoladekönig.



**Impressum:** Schokoladenauswahl komponiert von aebi + kuehni ag,

tailor-made solutions in recruiting, zum Frühling 2008

**Mit herzlichem Dank für die professionelle Mitwirkung:**

an Leila Hatt, Feldeggstrasse 49, 8008 Zürich, für Gestaltung und Umsetzung;

an Olivia Kühni, Zürich, [www.oliviakuehni.ch](http://www.oliviakuehni.ch), für die Textarbeit; an Elisabetta Capei,

«Truffe», Schlüsselgasse 12, 8001 Zürich, für den Einblick in die Welt der Schoko-

lade; an Martina Müller, «Müller Kartonagen AG», Am Linthli 6, 8752 Näfels und an

Andreas Hostettler, «Sihldruck AG», Kasemenstrasse 23, 8021 Zürich

**Zu den Schokoladen:** «Truffes aux Abricots»: [www.swiss-chocolate.ch](http://www.swiss-chocolate.ch);

«Mare & Fiori»: [www.nobile-cioccolato.ch](http://www.nobile-cioccolato.ch); «Inconnu»: [www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch);

«Passion»: [www.philippe-pascoet.ch](http://www.philippe-pascoet.ch); «Fave di São Tomé»: [www.robertocatinari.it](http://www.robertocatinari.it);

«Nut Cluster»: [www.rococochocolates.com](http://www.rococochocolates.com); «Instinct»: [www.patrickroger.com](http://www.patrickroger.com);

«Douceur des fées»: [www.choco-feeverte.com](http://www.choco-feeverte.com); «Cialdine»: [www.guidogobino.it](http://www.guidogobino.it)

**aebi+kuehni**

aebi+kuehni ag  
*Frühling 2008.*  
Gartenstrasse 36

CH-8002 Zürich

telephone +41 43 243 99 00

facsimil +41 43 243 99 11

doris.aebi@aebi-kuehni.ch

rene.kuehni@aebi-kuehni.ch

www.aebi-kuehni.ch

tailor-made solutions in recruiting