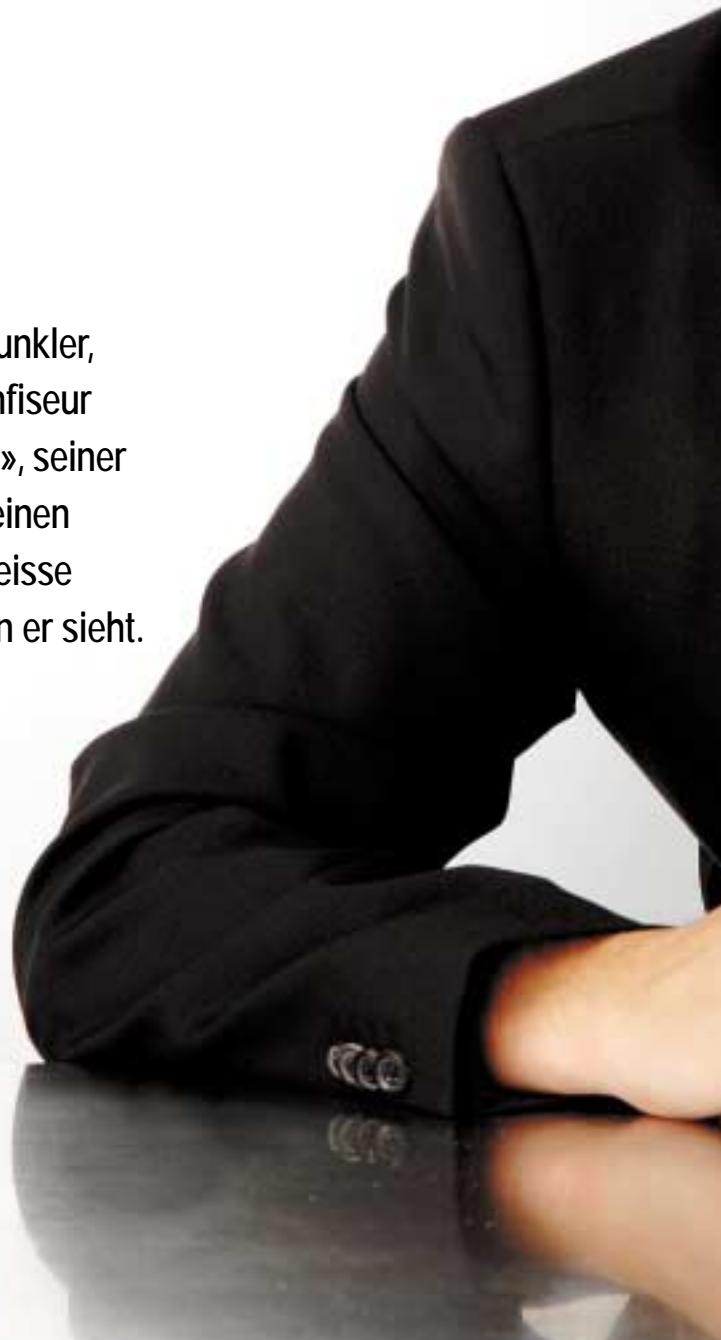


Gegentrend

# Weisse Perlen als Kontrast zu schwarzen Grand Crus

Zur Zeit sind Grand Crus-Schokoladen in. «Je dunkler, desto besser», lautet das Motto. Der Churer Confiseur Roni Merz ist anderer Meinung. Mit «White Line», seiner weissen Pralinée-Kollektion, läutet er deshalb einen Gegentrend ein. Roni Merz erklärt, warum er weisse Schoggi so toll findet und welche Marktchancen er sieht.





**D**em Kakao werden tolle Eigenschaften zugeschrieben. Er soll aphrodisierend und gesundheitsfördernd wirken. Roni Merz, Geschäftsführer der Merz Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Gastronomie AG in Chur, weiss um die Vorteile schwarzer Schokolade. Trotzdem sagt er: «Schwarze Schokolade ist trendig, doch dieser Trend flaut bereits ab.» Es wird also Zeit für einen Gegentrend. Und denn hat Roni Merz mit seiner «White Line» Pralinée-Kollektion erfolgreich eingeläutet.

«Ich glaube zwar nicht, dass weisse Schokolade so stark aufkommen wird, wie es die Schwarze tat. Aber als exklusives Nischenprodukt hat sie gute Chancen», ist Roni Merz überzeugt und ergänzt: «In der Ostschweiz und Graubünden essen die Leute nach wie vor am Liebsten Milkschokolade.» Daran habe auch der Rummel um die Grand Crus mit ihren 70, 80 oder 90 Prozent Kakaogehalt nichts geändert. «Die Leute hier in der Gegend mögen ihre Schokolade halt süss. Dieses Bedürfnis decken wir mit den weissen Pralinées sehr gut ab.» Der Geschäftsführer hat seit Einführung der weissen Pralinenlinie zudem festgestellt: «Leute, die bisher kaum oder gar nie Schokolade gegessen haben, sind von der «White Line» begeistert. Und zwar gerade weil der dominante Kakaogeschmack fehlt.»

---

Roni Merz: «Weisse Schoggi hat wenig Eigenaroma. Dadurch lässt sie sich aber herrlich vielseitig verarbeiten.»

---

Dem entsprechend wartet die «White Line» mit aussergewöhnlichen Pralinée-Aromen auf. Die Kollektion besteht aus den vier Sorten «weisses Truffles», «Caipirinhia», «Bailleys» und «La Perla», einem Bündner-Schaumwein-Cassis-Truffles.

«Der Klassiker «weisse Truffles» war schon immer Teil unseres Sortiments. An den Rezepturen der anderen weissen Pralinées haben wir im Schnitt drei Monate getüftelt», erklärt Roni Merz. Besonders beim «La Perla» gab es einen Knackpunkt zu lösen. «Der Schaumwein ist in der Verarbeitung flüssiger, als es der



**Die weiße Linie.** Die vier Pralines der «White Line» sind keine Massenware, sondern edle Luxusprodukte für besondere Gelegenheiten. Von links nach rechts: das klassische «Truffles», das aromatische «Baileys», die exklusive «La Perla» und das erfrischende «Caipirihna».

Marc de Champagne ist, den man üblicherweise für Champagnertruffles verwendet», erklärt Chef Konditor-Confiseur Harry Petautsch. Gelöst hat er das Problem, in dem er den Schaumwein nun etwas einköcheln lässt. «Den richtigen Grad zu finden, war eine Geduldssprobe», lacht er heute. Trotz aller Mühen ist das «La Perla» sein Lieblingspralinée aus der «White Line». Roni Merz hingegen bevorzugt das «Caipirihna». «Es ist jung,

spritzig und frisch. Ich habe mir damit quasi meinen Lieblingsdrink in Schokolade erschaffen», schmunzelt Roni Merz. Das «Baileys» mit seinem warmen Aroma setze einen schönen Kontrast zum «Caipirihna». Glanzlicht der Kollektion ist aber ganz klar das «La Perla». Dazu Roni Merz: «Ich wollte schon immer ein Champagnertruffles aus regionalem Schaumwein machen. Für das «La Perla» verwenden wir den gleichnamigen

Schaumwein von Philippe Grendelmeier aus Zizers.» Entstanden ist eine weiße, gepuderte Perle mit einem zarten, prickelnd-perlenden Kern.

Eigentlich war das «La Perla» als Silvesterpralinée 2006/2007 gedacht. Es wurde in einer exklusiven, runden Geschenkpackung zusammen mit einer Flasche «La Perla» verkauft. Und zwar nicht nur in den Merz-Filialen in Chur, sondern auch auf dem Weingut der Gren-

**Inserat**



**Luxus für den Gaumen.** Das «La Perla» wird in Handarbeit hergestellt. Für die Füllung wird der gleichnamige Zizerser Schaumwein und Cassis verwendet.

delmeiers. «Das Pralinée und unser Schaumwein passen sehr gut zusammen. Beides sind richtig edle Produkte», sagt Winzer Philippe Grendelmeier. Das sahen auch die Kunden so. Dazu Roni Merz: «Die Nachfrage nach «La Perla» war auch nach den Festtagen so gross, dass wir das Pralinée nun ganzjährig im Sortiment führen.» Es gäbe ja auch während des Jahres genügend feierliche Gelegenheiten, zu denen man sich dieses Luxuspralinée gönnen dürfe.

Als Luxusprodukt möchte Roni Merz seine weissen Pralinées nämlich verstanden wissen. «Wir verarbeiten nur hochwertigste Zutaten und verzichten auf Konservierungsmittel und chemische Zusatzstoffe.» Roni Merz gesteht: «So gesund wie schwarze Schoggi sind die weissen Pralinées leider trotzdem nicht. Dafür tun sie der Seele unheimlich gut.»

*Text: riccarda.frei@gastronews.ch*

*Fotos: Tobias Sutter, Assistenz: Natascha Jansen*



**«La Perla» auch im Glas.** Winzer Philippe Grendelmeier und Confiseur Roni Merz probieren den neuen Jahrgang des Zizerser Schaumweins.

# Inserat