

Гадкий Жоржик в шоколадном раю | Au paradis du chocolat

Автор: Андрей Федорченко, [Цюрих](#) , 05.02.2010.



"Макароны" с шампанским - местный деликатес (Все фото автора)

Пока послушные дети кушали котлеты с картофельным пюре, гадкому Жоржику пришлось довольствоваться чашкой горячего шоколада и печёным яблочком. (Из фольклора советской интеллигенции).

Découvrez les trésors chocolatés de «Sprüngli», comme le vilain Georgik du folklore soviétique.

Au paradis du chocolat

Этот несчастный «гадкий Жоржик», вынужденный «довольствоваться», словно табакерочный чёрт выскочил из забытых архивов памяти детства, едва я переступил порог шоколадного рая «Spruengli». Вместо святого Петра у входа в рай, ёжась от холода, гасил сигарету двухметровый мужчин-циркуль с физиономией менеджера по продажам (он таковым и оказался). Ангелами же предстали милые и неподдельно дружелюбные продавщицы в красной униформе.

На самом деле гадкий Жоржик отнюдь не был избалован горячим шоколадом. Когда-то он сосал слипшиеся в жестяной коробке леденцы «Монпасье», а на дорогах и дефицитных «Мишек в сосновом бору» ходил любоваться в кондитерский магазин. Как в музей.

И вот в «Spruengli» гадкий Жоржик, подремавший во мне более сорока лет, проснулся.

Кондитерская «Spruengli» выделяется даже на швейцарском рынке. Прежде всего здоровой консервативностью. И, разумеется, эксклюзивными, известными на весь мир, люксембургерли. Здоровую консервативность обеспечивает непрерывность семейной династии владельцев, не растерявших с годами интерес к своему бизнесу. Вряд ли представлял Давид Шпрюнгли, покупая в 1836 году скромную кондитерскую «Vogel», что его потомки (в шестом уже колене) и через 170 лет будут каждый день являться в офис на всё ту же Paradenplatz, а продукцию кондитерской оценят и полюбят сладкоежки всего мира.

Секрет успеха прост, но простота эта мнимая. В «Spruengli» не признают консервантов, только естественное сырьё. Кондитерские деликатесы производятся вручную, в Дитиконе, и мгновенно доставляются в 18 филиалов «Spruengli» Цюриха, Берна, Винтертура и Базеля. Непревзойдённая свежесть – основная причина, почему фирма не предоставляет лицензий на производство своего товара за границей. Так что, отведав фирменного шоколада, будьте уверены, что точно таким же лакомились два века назад изнеженные аристократы.

Высокая цена не отпугивает клиентов, кондитерская отнюдь не пустует, а в фирменном кафе в соседнем зале не всегда можно найти свободный столик.

Люксембургерли – заслуженный символ кондитерской «Spruengli», а по мнению некоторых горячих голов, так даже и самого города Цюриха. Первую главу в истории успеха этих изысканных пирожных написал Рихард Шпрюнгли, когда в 50-х годах прошлого века он, тогда ещё совсем молодой человек, объезжал мир, дабы набраться кондитерского опыта. Довелось ему гостить в одной семье в Люксембурге, где однажды подали на стол неизвестную воздушную булочку. Рихард сразу почувствовал в этой булочке большой потенциал. В дальнейшем привезённый домой рецепт её выпечки шлифовался и облагораживался опытными кондитерами. Так состоялось рождение маленьких и нежных миндальных пирожных, известных сегодня миру под именем люксембургерли.

Люксембургерли пекутся вручную и только из высококачественных натуральных продуктов. Всё, как раньше! Расширяется лишь палитра ароматов: от ванили, шоколада, капучино и шампанского – до малины, лимона и карамели. Пекарня «Spruengli» каждый месяц придумывает что-то новое для самых взыскательных гурманов.

Знаете ли вы, что бобы какао служили некогда индейцам как средство платежа? Чем-то вроде денег были.

У ацтеков они улучшали также мужскую потенцию, а при смеси с холодной водой считались алкогольным напитком.

Лишь через 36 лет после открытия Америки какао попал в Европу. В Швейцарии же первые шоколадные фабрики появились лишь в 1819 году. Так что «Spruengli» стоял почти у истоков местной шоколадной культуры.

Для своего шоколада «Spruengli» отбирает сорта какао очень строго. Предпочтение отдаётся маленьким диким бобам какао из нетронутых цивилизацией низменностей Боливии. Таким образом сырьё к шоколаду – щедрый и экологически чистый подарок из глубин девственного леса. Именно из него делаются здесь знаменитые трюфели.

Вот что рассказал Томас Пренозиль, возглавляющий сегодня вместе с братом Миланом торговый дом «Spruengli»:

- Все рецепты нашей продукции известны. Их можно найти в Интернете и в поваренных книгах. Решающий фактор нашего успеха - в свежести. Чтобы доставить те же трюфели или люксембургерли, например, на свадьбу в Индию или Дубаи, следует тщательно спланировать транспортную операцию: даже полчаса на солнце хватает для того, что гости отказались их есть. Кроме того, многие страны имеют иные традиции вкуса. Тогда по желанию клиента миндальные пирожные наполняются, к примеру... китайским кремом сычуань.

В зале кондитерской я услышал, разумеется, и русскую речь. Молодая дама из Астаны специально прилетела в Цюрих по совету подруги именно за свежими трюфелями. Цена (CHF 11.20 за 100 г) даму не пугает. Что срабатывает в растущей популярности дома «Spruengli» в странах бывшего СССР? Брэнд? Качество? Думаю, и то и другое. Выглядит это немного парадоксально в эпоху культа правильного питания и всяческих диет. Впрочем, шоколадными деликатесами следует лакомиться, а не объедаться.

PS. Гадкий Жоржик отведал-таки сегодня чашку горячего шоколада. Которой он премного благодарен за короткое, но счастливое возвращение в детство. По дороге назад, к вокзалу, его ещё долго преследовал сладкий аромат. Откуда? Из далёкого боливийского леса? Или из кондитерской «Spruengli»? Жоржик уже затрудняется ответить...

От редакции: Ну что, потекли слюнки? Бросайте все и скорее в Цюрих.

Адрес:
Confiserie Spruengli AG
Bahnhofstrasse 21
CH-8022 Zuerich

Tel. +41 44 224 46 46

Часы работы:
Пон.-пт. 07:30 – 18:30
Суб. 08:00 – 17:00

www.spruengli.ch

[швейцарская культура](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gadkiy-zhorzhik-v-shokoladnom-rayu>