



Die Konfitüre mit Champagner wird in der Provence von Hand hergestellt.

Süßes Prickeln bei Tisch

Da kommt prickelnde Stimmung auf am festlichen Frühstückstisch! Stecken doch etwa zwei Gläser Champagner, eine Nuance von Äpfeln und ein Hauch von Zucker im Confi-Glas. Das edle Gelée de Champagne stammt aus Catherine Manoëls «Comptoir des Confitures» in der Provence. Aus dieser Küche, in Handarbeit vorbereitet und in Kupferkesseln sanft auf kleiner Gasflamme

geköchelt, kommen um die 50 ausgewählte Sorten Konfitüre. Bis die Rezeptur des Gelée de Champagne ausgetüfelt war, mussten 100 Flaschen Champagner daran glauben. Ein Teil der limitierten Gläser hat nun den Weg nach Zürich gefunden. Sie sind erhältlich für 25.50 Franken in der Confiserie Péclard in der Konditorei Schober an der Napfasse 4, Tel. 044 251 51 50.