

FORBES

FORBES LIFE

ÇİKOLATA

Tatlı Zürih

Soğuk bir sonbahar gününü unutulmaz hale getiren Őehir deęil,
muhteŐem çikolata dükkanları oldu.

ÖZGE ALTINOK LOKMANHEKİM

Zürih'in 1871 yılında inşa edilmiş şehrin tam merkezindeki Neo-Rönesans tarzı tren istasyonunun kapılarının açıldığı Bahnhofstrasse'de hızlı adımlarla ilerliyorum. İsviçre bankaları ve finans kuruluşlarının, Louis Vuitton, Hermes, Dior, Rolex, Cartier ve Chanel vitrinlerinin önünden geçip saat tam 14:00'te Zürih'in en pahalı meydanı olarak ünlenmiş Paradeplatz'a varıyorum. Zürih'in butik çikolata dükkanlarını "Sweet Zurich" (Tatlı Zürih) ismini verdiği özel turu ile gezdiren rehberim Kerrin Rousset, Paradeplatz'ın köşesinde, İsviçre'nin meşhur pastanesi Sprüngli'nin önünde beni bekliyor. Aslen New York'lu olan Kerrin evlendikten sonra Zürih'e taşınıyor ve 2008 Ağustos ayında o zamana kadar öğrendiği tarifleri, çektiği yemek fotoğraflarını, yaptığı seyahatleri ve İsviçre'de yaşadıklarını paylaşmak üzere blog yazmaya başlıyor (*mykugelhopf.ch*). Aynı zamanda Food&Wine Magazine, Conde Nast Traveler ve Swiss News başta olmak üzere pek çok dergide yemek ve seyahat üzerine yazılar yazıyor. Bu özel çikolata turunu da birçok ödüle sahip blogu sayesinde keşfediyorum. Kerrin tura katılan diğer beş kişiyle bana küçük ufak pembe kutular uzatıyor. Benim kutumun içinden bir lokmada yuttuğum incirli minik bir makaron çıkıyor. Kerrin bunun sıradan bir ma-

karon olmadığını, adının "Luxemburgerli" olduğunu söylüyor ve hikayesini anlatmak üzere bizi Sprüngli'ye davet ediyor. Neredeyse yarım yüzyıl öncesinde Sprüngli'nin kurucusu Richard Sprüngli'nin Lüksemburg'u ziyaret ettiği sırada bu makaronları tattığını ve sonrasında kendi pastanesinde üretmeye karar vererek çalışmalarına başladığını, 1950'lerde tarif ortaya çıkınca ise geldiği yere istinaden bu lezzete Luxemburgerli adının verildiğini öğreniyoruz. Sprüngli'de vanilya, karamel, limon, fıstık gibi klasik tatların yanında şampanyalı, viskili, naneli, tarçınlı, böğürtlenli, likörlü ve mangolu Luxemburgerli olmak üzere 32 sıra dışı tadı deneyebilirsiniz. Burada Luxemburgerli dışında çeşit çeşit tartlar, pastalar ve çikolatalar da satılıyor (*spruengli.ch*).

Sprüngli'den çıktuktan sonra Bahnhofstrasse'den devam edip Münz Platz'dan sağa kıvrılıyoruz. Kafamızı kaldırıp 8,7 metrelik çapıyla Avrupa'nın en büyük saatine sahip olan St. Peters Kilisesi'nin saat kulesine baktıktan sonra -bu saat kulesi şehrin her yerinden görünüyor- Schülsselgasse 12 numaradaki ikinci durağımız "Truffe"nin kapısından giriyoruz (*truffe-zurich.ch*). İsviçre'nin sütlü çikolatanın vatanı olduğunu kabul edersek, Truffe'nin şehirdeki tüm diğer çikolata dükkanlarından farklı olduğunu söyleyebilirim. Zira ülkedeki yüzden fazla sütlü çikolata çeşidine

inat burada sadece bitter çikolata satılıyor. Truffe'nin sahibi Elisabetta Capei, bize çeşitli ülkelerden gelen kakao çekirdeklerinden yapılmış farklı tatlarda bitter çikolatalar ikram ederken Kerrin çikolatanın tarihçesi hakkında bilgiler veriyor. Kimyager Henri Nestle yetersiz beslenme nedeniyle bebek hastalıkları ve ölümlerinin sıkça görüldüğü 19'uncu yüzyılda süttün sıvının buharlaştırılarak süt tozu elde edilmesini sağlayan bir metot geliştiriyor ve bu şekilde günümüze kadar gelen bebek maması formülünü yaratıyor. Dolayısıyla İsviçre'nin meşhur sütlü çikolatasının üretimine de katkıda bulunmuş oluyor. Henri Nestle'nin arkadaşı Daniel Peter da, 1875 yılında İsviçre'de bu metottan faydalanılarak üretilen ilk sütlü çikolatayı piyasaya sürüyor. Henri Nestlé ve Daniel Peter'ın şerefine ağzıma bir parça daha çikolata atarak etrafa göz gezdiriyorum. Elisabetta çikolatanın bir yaşam biçimi olduğuna inananlardan. Bu nedenle dükkanında sadece harika çikolatalar satmıyor, çikolata ile birlikte içilecek güzel çay ve kahveler için fincanlar, masa örtüleri, çikolata ikram edilecek şık kase ve kutular, çikolatalı fondü kapları da dükkanındaki diğer ürünler arasında yer alıyor. Dükkandan çıkarken Akesson's'un Bali isimli yüzde 75 bitter çikolata içeren paketini alıyorum (7 CHF).

Bitter çikolatanın ağızda bıraktığı



Zürih'in ünlü pastane - restoranı "Peclard"ın sıcak çikolatası muhakkak tadılmalı.



Truffe'da diğer dükkanların aksine sadece bitter çikolata satılıyor (solda). Cupcake Affair çikolatadan sıkılanlara bir seçenek olsun diye açılmış (sağda).

keskin tatla dükkandan ayrıldıktan sonra şehri adeta ikiye bölen Limmat Nehri kenarından ilerleyerek Rathaus Köprüsü'nden karşı tarafa geçiyoruz. Barok tarzı ile döşenmiş Rathaus'u (Belediye Binası) geride bırakarak Zürih'in, İstanbul ile kıyasladığımda Galata ya da Karaköy olarak adlandırabileceğim, Londra ile kıyasladığımda ise doğu Londra'ya benzettiğim kısımına ayak basıyoruz. Küçük butiklerin, antikacıların olduğu "Rindermakt" isimli sokağı geçerken buraya tekrar gelmem gerektiğini not alıyorum. Seyahat kitapları ile eski - yeni haritalar satan "Travel Book Shop" da Rindermakt üzerinde yer alıyor (travelbookshop.ch). Bu sokağın devamında yer alan Neumark da tasarımcı butiklerine ev sahipliği yapıyor. Eğlenceli tasarımlar yapan İsviçreli takı sanatçılarının ürünlerini adeta bir galeri gibi sergileyen "Friends of Carlotta" bu sokakta, 22 numarada (foc.ch).

Hirschen Platz'ı geçtikten sonra sağdaki ilk sokak, Spitalgasse'ye giriyoruz. 12 numarada vitrininde birbirinden renkli kekler olan "Cupcake Affair" isimli dükkan var (cupcake-affair.ch). Kerrin, yediklerimizin tadı kadar sunumlarının da önemli olduğunu söylüyor ve her biri farklı isme sahip harika cupcakeleri ve vitrin dekorasyonunu seyretmemiz için iki dakika izin veriyor. Çikolatasıyla ünlü bir ülkede neden bir cupcake dükkanına geldiğimize ilk başta anlam veremesem de bu

dükkanın İsviçre'de açılan ilk cupcake dükkanı olduğunu öğrendiğimde işler değişiyor. Geçen şubat ayında ikinci şubasını Bern'de açan Cupcake Affair'in sahibi Melanie Jones, bu dükkanı açma fikrini Londra'da yaşarken kafasına koymuş. Bize farklı tatlarda tek lokmalık minik cupcake'ler ikram ederken sohbetে dalıyoruz. Londra'da yaşadığı sürece her gün işe giderken önünden geçtiği semt pastanesinin vitrinini süsleyen cupcake'lerden gözünü alamadığı gibi sabah saatlerinde fırından yeni çıkmış tatlıların kokusu karşı konulmaz oluyormuş. Sonrasında farklı ülkelerin cupcake tariflerini evde denemeye başlamış. 2010 kışında da Zürih'teki ilk dükkanını açmış. Melanie, Zürih'e gelen veya şehirde yaşayan herkesin çikolata aldığı, bu nedenle çikolata almaktan veya ikram etmekten sıkılanlara bir alternatif olsun diye bu dükkanı açtığını söylüyor -o anlatırken üçüncü kekimi tadıyorum. Keklerin her birinin farklı bir ismi var; Romeo&Juliet, Vivienne Westwood, Marilyn Monroe... Bir de her güne özel

ayrı bir lezzet "Affair of the day" sloganıyla sunuluyor. Cupcake Affair'de her mevsim farklı tatlarla yer veriliyor. Bu sezon, sonbahar tatları arasında fındık ve pralinli, elma pürelü ve kremalı, çikolata parçalı ve naneli kekler var.

Dükkanlar kapanmadan turumuzu tamamlayabilmek için 17 ve 18'inci yüzyıldan kalma harika mimariye sahip binaların olduğu Limmatquai üzerinde ters istikamette yürüyerek Grossmünster'in (Roman-Gotik mimari / Protestan Kilisesi) gölgesinin altında Zwingli Platz'dan içeriye kıvrılıp son durağımız olan Zürih'in ünlü pastane - restoranı "Péclard" a geliyoruz (peclard-zurich.ch). Hava soğuk. Uzun süredir yürüyoruz. Üşüdüğümüzü gören Kerrin, sıcak bir şeyler içmek için doğru adreste olduğumuzu söylüyor. Péclard'a adım atar atmaz hoş geldiniz çikolatası yerine üzerine elde çırpılmış taze krema konulmuş bir bardak sıcak çikolata ikramı ile karşılaşıyoruz. İçeceğimden bir yudum alıp biraz ısındıktan sonra ancak kafamı kaldırıp etrafı incelemeye başlıyorum. 14'üncü yüzyıl-



Çikolata Turuna Katılmak İsterseniz


Kerrin Rousset "Sweet Zürich" turlarını hafta içi salıdan cumaya her gün saat 14:00 itibarıyla yapıyor. Tur toplam 2,5 saat sürüyor. Ücreti 85 İsviçre Frangı. Tura en az iki en fazla sekiz kişi katılabilir. Kişiye ya da gruplara özel turlar da düzenliyor. mykugelhopf.ch/sweet-zurich-tour

dan kalma bu binayı 19'uncu yüzyılın sonlarında Theodor Schober pastaneye dönüştürmüştü. Oğlu Theodor Schober Jr. 92 yaşına kadar, ünlü çikolata markası Teuscher'e burayı devredinceye dek pastaneyi işletmeye devam etmiş. Günümüzde ise Peclard, ismini aldığı Michel Peclard ve başarılı yöneticisi Christa Hess tarafından işletiliyor. Girişte siyah elbisesi, beyaz gömleği ve önlüğü ile servis yapan garsonun hemen arkasındaki cam vitrinde dizili makaronlar ilk gözüme çarpan tatlı oluyor. Grossmünster Kilisesi'nden esinlenerek tasarlanan kutularda satılan makaronların Laduree'ninkilerle yarışabileceğini rahatlıkla söyleyebilirim. Kırmızı - bordo kadife koltuklar ve sandalyeler, büyük kristal avizelerle döşenmiş çay salonu adeta geçmişe ışınlayıyor. "Oturup bir şeyler yemeden önce işin mutfağını görmek ister misiniz?" diye soruyor Kerrin. Hiç düşünmeden "evet" diyoruz ve Christa Hess ile mutfağa gidiyoruz. Kocaman endüstriyel makineler ve fırınların arasında kendimi bir uzay filminin setinde gibi hissediyorum. Tam o sırada fırından elmalı tart (Apfelstrudel) çıkıyor. Artık ne sipariş vereceğimi bilerek alt kattaki salonda cam kenarı bir masaya oturuyorum. Elmalı strudel'in lezzeti aklımı başımdan alıyor...

Buradan çıktuktan sonra Bahnhofstrasse 46 numaradaki İsviçre'nin en bilinen çikolatalarından biri olan Teuscher'e mutlaka uğramamızı öneriyor Kerrin (teuscher.com). Daha önceki

Zürih ziyaretlerimden aklımda kalan, burasının her zaman farklı bir vitrin dekorasyonuna ve süslemelere sahip olduğu. Özellikle Paskalya ve Noel'de vitrini adeta bir müzeyi andırıyor. 70 yıldan fazla bir geçmişe sahip olan Teuscher'in kahveli, marzipanlı, meyveli ya da fındıklı truffle ve pralinlerini tatmadan şehirden ayrılmak yazık olur.

Grup dağıldıktan sonra Kerrin ile birer sıcak çikolata daha sipariş edip sohbeti koyultuyoruz. Kerrin'in New York'tan Zürih'e gelerek kendine bambaşka bir hayat kurduğunu, dil öğrendiğini, Fransızlar'ın meşhur "Salon du Chocolat"ının Zürih'e gelmesine (2014'te üçüncü kez düzenlenecek) vesile olan kişilerden biri olduğunu öğrendiğimde şaşırıyorum. Şaşırdığım tek şey, Kerrin'in her hafta salıdan cumaya tur yaptığı zamanlarda hiç durmadan çikolata yemesine rağmen nasıl bu kadar zayıf kalabildiği.

Péclard'tan çıkarken buraya ve çikolata turuna dair anı olsun diye içi draje çikolatayla dolu renkli kutulardan bir tane alıyorum. Kasada sıra beklerken aklıma geçen ay Londra'da bir araya gelen gıda sektörünün önde gelen firmalarının raporları geliyor aklıma. O raporlarda dünyada sürekli artan çikolata talebinin yedi yıl sonra karşılanamayacağı ve 2020'de çikolatanın hammaddesi kakaoda kıtlık yaşanacağı yer alıyordu. Elimde iki torba çikolata ile dükkandan çıkarken buluyorum kendimi... 



Spruengli'den 'Luxemburgerli' makaron.



Kronenhalle

Nerede Yemeli?

Şehrin et yemekleriyle ünlü en popüler restoranı Kronenhalle (Ramistrasse 4 - kronenhalle.ch). Eski bir tersane binası içinde yer alan 'LaSalle'de restoran dışında caz kulübü, bar ve bir de tiyatro bulunuyor. Şef Walter Schmid'in hazırladığı füzyon mutfağı sunan mönü, modern İsviçre ve Fransa mutfağından izler taşıyor (Schiffbaustrasse 4 - lasalle-restaurant.ch). Zürih'in soğüğünden kaçıp bir şeyler içmek isterseniz Einstein, Lenin, Joyce ve Trotsky'nin uğrak yeri olduğu söylenen, art nouveau tarzı dekore edilmiş 'Cafe Bar Odeon' sizin için keyifli bir adres olabilir (LimmatQuai 2 - odeon.ch). Zürih'te yaşayan tasarımcılar, yazarlar ya da modacıların tercih ettiği 'Josef' ise başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan üçlü sunumu bozarak 20 farklı sıcak ve soğuk meze tabağı sunuyor (Gasometerstrasse 24 - josef.ch).



Nerede Kalmalı?

- Zürih'in en şık otellerinden biri olan 'Baur au Lac' 1844'ten beri Johannes Baur'un ailesi tarafından işletiliyor. Otelin tüm odaları İngiliz ve Fransız stili antik eşyalarla dekore edilmiş (bauraulac.ch).
- Bu sene beşinci yılını kutlayan 'The Dolder Grand' modern tasarımı ve barındırdığı sanat eserleri ile göz kamaştırıcı (thedoldergrand.com).
- Rudolf Stump 2004 yılında 'Alden' i alarak mimar oğlu Henrik'in dekore ettiği neo-barok tarzı bir otele dönüştürdü. Tüm odaları süit olan Alden şehrin en tarz otellerinden biri (alden.ch).