



AUF DER SCHOKOLADEN-SEITE

Ein Start-up hat sich der Aufgabe verschrieben, selbst eine erstklassige Schokolade herzustellen. Zu Weihnachten will das Team am Ziel sein.

TEXT: ESTHER KERN; FOTOS: MAURICE K. GRÜNIG

Seit je sieht man am Flughafen Zürich Touristen, die stapelweise Schoggitafeln erstehen und in ihre Koffer stecken. Schweiz und Schokolade, das gehört zusammen. Allerdings ist weltweit eine grosse Schokoladenrevolution im Gange, die man in der Schweiz erst ansatzweise wahrnimmt: Wie bei den Craft-Bierbauern, die auf Handwerk und Individualität setzen, gibt es auch im Kakaobusiness immer mehr Kleinstfirmen, die Schokolade fernab von Grossindustrie und Standardisierung herstellen.

Ganz neu mischt hier La Flor mit, eine Manufaktur aus Zürich. Dahinter steht eine Truppe von Profis aus dem Foodbereich. Initiantinnen sind Laura Schälchli, Slow-Food-Botschafterin, Gastronomin und Kursveranstalterin, sowie Zelia Zadra, Unternehmerin und Grafikerin mit engen Verbindungen in die Gastroszene. Sie trugen die Idee seit Jahren mit sich herum. Als sie sich vor rund zwei Jahren auf die Suche nach Partnern machten, konnten sie Ivo Müller auf Anhieb überzeugen. Der Mitinhaber der Restaurants Rosso und Basso in Zürich hat familiäre Bindungen zur

Schokolade: Sein Vater betreibt in Brasilien seit 17 Jahren eine eigene Kakao-plantage. Auch Heini Schwarzenbach vom gleichnamigen Kolonialwarenladen im Zürcher Niederdorf leuchtete die Idee sofort ein. «Ich beobachte bei vielen Importwaren, dass Konsumenten Transparenz suchen; sie möchten wissen, wo Kaffee, Tee, Schokolade herkommen.»

Testmaschinen werden bald ersetzt

Bei unserem Besuch in den Produktionsräumen der Jungunternehmer bearbeiten die Schokomaschinen Kakaobohnen. In den Mélangeurs werden Bohnen mehrere Tage lang zerkleinert und conchiert – das heisst: mit Zucker und je nachdem mit Kakaobutter gemischt. Erst durch diesen Vorgang entsteht eine samtig cremige Masse. Das Conchieren war anno 1879 die grosse Erfindung des Schweizer Rodolphe Lindt. Er hat damit der hiesigen Schokolade massgeblich zu Weltruhm verholfen.

Die aktuellen Mélangeur-Modelle in der Produktion von La Flor sind so klein wie Küchenmaschinen und dienen Testzwecken. Die richtigen Maschinen werden bald eintreffen. Zu Weihnachten hin



Die Tafelrunde degustiert:
Ivo Müller, Laura Schälchli,
Finn Ramseier, Zelia Zadra und
Heini Schwarzenbach (von links)



Laura Schälchli begutachtet den Rohstoff, die zerkleinerten Kerne der fermentierten und getrockneten Kakaobohnen. In der Conchiermaschine entsteht daraus nach Stunden die cremige Schokomasse.



sollen dann erste Tafeln verkauft werden (siehe «Hier bekommt man La-Flor-Schokolade», rechts).

Fair und ökologisch angebaut

Die Arbeit der Schokomacher beginnt bereits auf dem Feld. «Wir möchten eine persönliche Beziehung zu den Kakao-Bauern pflegen», sagt Ivo Müller. Vom väterlichen Betrieb in Brasilien weiss er, dass dort der Rohstoff unter fairen Bedingungen und mit viel ökologischem Herzblut angebaut und geerntet wird. So stand der erste Rohstofflieferant schnell fest. Auch aus Ecuador bezieht La Flor Kakaobohnen. «Diese Bauern besuchen wir demnächst, um uns persönlich ein Bild zu machen», sagt Müller. Und Laura Schälchli ergänzt: «Wir möchten mit Bauern arbeiten, die Biodiversität pflegen und so dafür sorgen, dass der Urwald, in dem der Kakao wächst, nicht weiter für Monokulturen gerodet wird.»

Kakaobohnen schmecken je nach Herkunft ganz verschieden. So verkosten wir bei La Flor Schokolade aus brasilianischen Bohnen, die säurebetont und fruchtig ist. Und daneben Tafeln aus Ecuador, die weniger Säure aufweisen und etwas würziger schmecken. Heini Schwarzenbach sagt dazu: «Schokolade ist

ein ähnlich komplexes Produkt wie Tee und Kaffee. Mich hat der Gedanke, sie selber herzustellen, sofort fasziniert.»

Die Bauern können den Geschmack der Schokolade durch die Fermentation der Bohnen massgeblich beeinflussen. Denn diese entfalten ihr Aroma erst, wenn sie mehrere Tage im Fruchtfleisch vergoren werden. Die so fermentierten Bohnen werden getrocknet und dann verschifft.

Ist der Rohstoff in der Schweiz angekommen, übernimmt die Firma Felchlin in Schwyz. Sie ist für die Reinigung, das Schälen und Zerkleinern der Bohnen zuständig. Was entsteht, bezeichnet man als Nibs. Diese werden an La Flor in Zürich geliefert. «Wichtig ist, dass wir nur Kakaobohnen, Zucker und wenig Kakaobutter verwenden», erklärt Laura Schälchli. Auf Zusatzstoffe wie Sojalecithin, die herkömmliche Produkte meist enthalten, verzichtet man hier.

Finn Ramseier ist verantwortlich für die Röstung und die Verarbeitung. Der Lebensmitteltechnologie gibt uns zwei

«Wir möchten eine persönliche Beziehung zu den Kakaobauern pflegen.»

Ivo Müller, Chocolatier

Schokoladen zum Verkosten, die sich einzig durch zwei Minuten längere Röstzeit der Nibs auf anderer Temperatur unterscheiden – und geschmacklich zwei Welten sind. «Gewisse Aromen entste-

hen bei der Röstung, andere verlieren sich», so Ramseier. Auch beim Conchieren gilt es, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, zu dem eine Schokomasse rund, harmonisch und komplex ist.

Kurse für die Kundschaft

Derzeit allerdings stehen noch andere, ganz praktische Probleme an. Wie soll die Tafel von La Flor aussehen? Wie die Verpackung? Hier kommt Zelia Zadra ins Spiel, die gerade die Frage klärt, in welche Form die Schokomasse dereinst gegossen werden soll. «Innerhalb der nächsten Woche müssen wir entscheiden», sagt Laura Schälchli. Was feststeht: Die Verpackung wird bei einem Stadtzürcher Kleinunternehmen gedruckt – schliesslich soll es ja eine rundum nachhaltige Delikatesse werden.

In der noch provisorischen Produktionsstätte im Zürcher Binzquartier werden ab 2018 erste Kurse veranstaltet. Denn die Produzenten möchten ihre Schokolade nicht nur verkaufen, sondern das Publikum auch für das komplexe Geschmackswunder sensibilisieren. Derzeit suchen sie einen Ort, der in Zukunft als Manufaktur, Kurslokal, Verkaufstheke und Restaurant dienen soll.

Ein solcher Ort wäre gerade für die Schweiz ein Gewinn. Denn wer, wenn nicht die Schweiz, sollte bei der neusten Schokorevolution ganz vorn mit dabei sein? ■

Hier bekommt man La-Flor-Schokolade

www.laflor.ch bietet alle Infos rund um die neue Zürcher Schokolade. Auf der Website kann man auch Schokoladen-Darlehen bestellen, ein ideales Geschenk. Wer sich beteiligt, unterstützt nicht nur eine gute Sache. Vielmehr kann man mit einem Darlehen die Entwicklung von La Flor mitverfolgen, erhält exklusive Muster und Sondereditionen geliefert – und natürlich das Darlehen über mehrere Jahre zurückbezahlt, in Form von Schokolade.

www.schwarzenbach.ch Sobald La Flor Schokolade produziert, wird diese auch bei Schwarzenbach erhältlich sein, sowohl im Ladengeschäft im Zürcher Niederdorf wie auch im Webshop.

GAUMENFREUDE

Schokoladen-Gugelhopf

Für eine 3-Liter-Form

Zubereitungszeit: zirka 45 Minuten; Marinieren: zirka 2 Stunden; Backen: zirka 50 Minuten

100 g Orangeat
2 bis 3 EL Rum oder Cognac
Butter und gemahlene Nüsse, Paniermehl oder Mehl für die Form

Teig

250 g Butter, weich
250 g Zucker
6 Eier
150 g dunkle Schokolade, 60 bis 70 Prozent Kakaoanteil, geschmolzen
Gschwelli, zirka 200 g, geschält, fein gerieben
200 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g dunkle Schokolade, 60 bis 70 Prozent Kakaoanteil, gehackt

Glasur

75 g Butter; 150 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- Orangeat und Rum oder Cognac mischen, zugedeckt 1 bis 2 Stunden marinieren.
- Die Form ausbuttern, mit gemahlener Nüssen, Paniermehl oder Mehl austreuen.
- Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker daruntermischen, ein Ei nach dem

anderen beifügen und weiterrühren, bis die Masse hell und luftig ist. Schokolade und Gschwelli daruntermischen. Mehl und Backpulver dazusieben, mit der gehackten Schokolade und dem marinierten Orangeat nur kurz zu einem glatten Teig rühren, in die Form füllen, glattstreichen. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 50 bis 55 Minuten backen. Probe: Klebt nichts mehr an einem eingesteckten Holzstäbchen, ist der Kuchen genügend gebacken, sonst 5 bis 10 Minuten weiterbacken.

- Kuchen herausnehmen, 5 bis 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
- Glasur: Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade beifügen, ebenfalls schmelzen. Glasur über den Gugelhopf giessen. Nach Belieben mit kandierten Orangenstäbchen garnieren und trocknen lassen.

Tipps: Der Kuchen lässt sich gut verpackt und kühl 5 bis 6 Tage lang aufbewahren. Kandierte Orangenstäbchen: Die Schale von 2 Bioorangen abschälen, in 4 bis 5 mm dicke Streifen schneiden, blanchieren, abgiessen. 150 g Zucker mit 1,5 dl Wasser aufkochen, Orangenschalen 15 bis 20 Minuten darin kochen, abgiessen, gut abtropfen lassen, in Zucker wenden und auf Backpapier trocknen.

REZEPT UND FOODSTYLING: JUDITH GMÜR-STALDER

