

Tüfteln, rösten und conchieren

Das Zürcher Label «La Flor» fertigt die Schokolade von Grund auf selbst

URS BÜHLER

Die Schweiz wird rund um den Globus als Land angesehen, in dem Milch und Honig fliesst – und Schokolade am Wegrand wächst. Der Ruf als Schoggi-Hochburg schlägt sich in hohem Exportanteil nieder, gründet allerdings vor allem auf Milkschokolade. Und als Aushängeschild mit Shops und Affichen in aller Welt gilt eine Fabrik mit Sitz in Kilchberg und oftmals überstürzter Industrieware.

Was hochwertigere Schokolade mit hohem Kakaoanteil betrifft, haben Länder wie Belgien seit langem die Nase vorn, wenngleich in Zürich Confiturereien wie Sprüngli und Vollenweider in den letzten Jahren Boden gutgemacht haben. Doch diese fertigen ihre Schokolade nicht von Grund auf selbst, sondern beziehen die Couverture bei Anbietern wie Felchlin aus Schwyz, der formidable (Vor-)Arbeit leistet. Vielleicht auch deshalb hat hierzulande der Trend «From bean to bar» noch kaum Fuss gefasst, der von Amerika aus in den letzten Jahren die halbe Welt erreicht hat: Kleinmanufakturen vereinen die ganze Fertigung von der Kakaobohne als Rohstoff bis zur Tafel unter einem Dach.

Die hiesigen Beispiele lassen sich an einer Hand abzählen. Fabian Rimann etwa stellt in Wettingen einen Teil seiner hervorragenden Schokoladespezialitäten inzwischen von Grund auf selbst her. Pionierarbeit im Raum Zürich leistet seit rund einem Jahr das Label Garçoa, das in einem ausgedienten Bürogebäude in Schwerzenbach begann und inzwischen im Zürcher Kreis 5 angekommen ist. Vor wenigen Wochen hat überdies Dieter Meier seine Schokolade nach neuartigem Verfahren vorgestellt, mit dem er die Branche revolutionieren möchte.

Und nun meldet in der Limmatstadt ein illustres Quartett zwar keine Revolution, aber doch auch einige Ambitionen an. Die Initiantin und Seele dieses Projekts ist die 36-jährige Slow-Food-Gastronomin Laura Schälchli, die in Zürich die Plattform «Sobre Mesa» betreibt. Der Traum von einer eigenen Schokolade reift seit acht Jahren in ihrem Kopf heran, seit ihrem Studium an der Universität der gastronomischen Wissenschaften im norditalienischen Bra. Zur Realisierung spannt sie nun zusammen mit der Grafikerin und Unternehmerin Zelia Zadra, dem Gastronomen Ivo Müller («Rosso»), Heini Schwarzenbach, Inhaber des traditionsreichen gleichnamigen Kolonialwarenladens. Für die Produktion holte man den jungen Lebensmitteltechnologien Finn Ramseier ins Boot. Seit rund zwei Jahren läuft die Planung, seit letztem Frühling wird intensiv getüftelt, geprübelt und degustiert.

Aroma und Schmelz

Gemeinsam haben sie das Label «La Flor» gegründet und im Binzquartier eine kleine Manufaktur eingerichtet: In einer ausgedienten Backstube von Buchmann, wo einst Gipfeli entstanden, hängt ein süss-herber Duft verführerisch in der Luft. Grosse, dunkelbraune Blöcke fast wie Goldbarren warten in Regalen darauf, temperiert und in Tafeln gegossen zu



Von der Bohne bis zur Tafel: In der Manufaktur in der Zürcher Binz entsteht Schokolade mit Charakter.

werden. Daneben sind auf Plakaten handschriftlich die Ergebnisse von Testreihen festgehalten. Nicht in allen Punkten ist die Crew heute schon da, wo sie hinmöchte. Doch Schritt für Schritt wird sie sich dem hochgesteckten Ziel nähern: eine Schokolade mit Charakter zu kreieren, die auch Ecken und Kanten haben darf, aber doch ein rundes Ganzes bildet. Nebst dem möglichst unverfälschten Kakaogeschmack ohne Zusatzstoffe wie Vanillin oder Lecithin gilt natürlich ein Hauptaugenmerk dem Schmelz, der Schokolade so unwiderstehlich macht und so schwierig zu erreichen ist.

Als Ausgangsprodukt, das man für den Hausgebrauch in der Küche auch separat verkaufen wird, dienen in diesem Fall Nibs: Die Kakaobohnen, eigentlich die Samen der Frucht, kommen also in roher, zerbröselter Form zum Einsatz, wobei nur der Vorgang des Schälens zu Felchlin ausgelagert wird. Geröstet wird – was eher unüblich ist – erst nach dem Schälens, und zwar im Kombi-Steamer, wobei kleinste Veränderungen bei Zeit und Temperatur schon grosse Auswirkungen auf das Aroma haben. Anschliessend werden die Nibs in einem Stein-Mélangeur gemahlen, viel kleiner als die riesigen Walzen der Industrie und mit 20 000 Franken auch deutlich günstiger. Dieselbe

Maschine übernimmt das Conchieren, jenen entscheidenden Schritt, mit dem sich unter Wärmeeinwirkung und Beigabe von Zucker die Aromen und Texturen verfeinern und der eigentliche Charakter des Produkts geprägt wird.

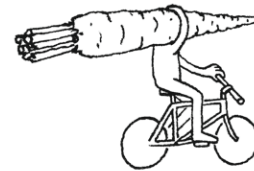
Jede der zunächst drei Produktversionen enthält nur Bohnen von je einer Sorte und je einer Plantage, wobei direkt mit Kakaobauern zusammengearbeitet wird. So verleiht etwa der Kakao der Finca Rodrigo aus Venezuela dem Endprodukt eine erdige Note mit einem Hauch von Tonkabohne. Jener der brasilianischen Fazenda Vera Cruz wiederum, den der Vater von «La Flor»-Mitgründer Ivo Müller als Teil der natürlichen Flora des Regenwalds anbaut, zeitigt ein eher fruchtiges Ergebnis mit schöner Säure. Im April soll dann beispielsweise eine nicht zu süsse Milkschokolade hinzukommen.

Frisch im Verkauf

Rund sechs Tonnen Schokolade im Jahr sollen nun auf diesem Weg entstehen. Seit zwei Tagen liegen die allerersten Tafeln in drei Sorten zum Preis von 5 Franken 40 (30g) bis 9 Franken 50 (70 g) in den drei involvierten Verkaufsstellen bereit: Bachser Märt Kalkbreite, Berg und Tal und Schwarzenbach. Für den Auftritt



NATHALIE TAIANA / NZZ



DER MARKTBUMMLER

Die Puntarella

Peter Brunner · Erst vor wenigen Jahren habe ich die Puntarella zum ersten Mal bei Rossetti auf dem Oerliker Markt entdeckt und war überzeugt, dass man diese faszinierende Zichorienart in der nächsten Saison in jedem Supermarkt finden würde. Fehlanzeige. Bis heute muss man sie in dieser Stadt immer noch suchen, in italienischen Comestibles oder Delikatessenabteilungen. In diesen Wochen aber haben sie ihre Hochsaison, da findet man sie auf allen Zürcher Gemüsemärkten.

Die meisten Marktbesucher haben die Puntarella mit ihren löwenzahnförmigen Blättern und den spargelförmigen Sprossen zwar wohl schon gesehen, sie wissen aber nichts damit anzufangen, weil man die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten kaum kennt. Darauf werde ich mich deshalb in meiner ersten Kolumne konzentrieren.

Eigentlich sind es zwei verschiedene Gemüse in einem: Die Blätter bilden einen dichten Kranz um die typischen, spargelförmigen Sprossen in der Mitte, eben die Puntarella. Die Blätter sind wesentlich bitterer als die Sprossen, deshalb verwende ich sie nur als Salat. Dazu lege ich sie zuerst fein geschnitten in viel kaltes Wasser, um die Bitterstoffe etwas auszuwaschen. Die Sprossen sind dagegen milder. Auch sie kann man fein geschnitten als Salat mit den Blättern mischen. Ihr wunderbar nussiges Aroma, das an Artischocken erinnert, entfalten sie allerdings erst richtig, wenn man sie als Gemüse zubereitet. Dafür blanchiere ich sie zuerst ein paar Sekunden in kochendem Salzwasser.

Hier muss ich eine Bemerkung zur Bitterkeit einschleichen: Zur Zeit meiner Kindheit war der Geschmack «bitter» in der Schweiz gleichbedeutend mit «ungeniessbar», ganz und gar negativ besetzt. Allenfalls geniessbar in Form von Cynar oder Campari. Das hat sich in den letzten Jahren geändert: Wir haben, wie unsere südlichen Nachbarn, die reizvolle Bitterkeit auch in Gemüsen und Früchten entdeckt. Zum Glück, denn das Bittere ist eine der fünf oder sechs grundlegenden Geschmacksempfindungen, die den Reichtum unserer Geschmackswelt bilden.

Zurück zu den Zubereitungsarten:

Rohe Puntarella: Wir haben für den Salat die fein geschnittenen Blätter und allenfalls die Sprossen. Die salzen wir zuerst kräftig und mischen sie dann innig mit etwas Zitronensaft, Pfeffer, erstklassigem Olivenöl und ganz wenig Honig. Am besten gelingt dies nicht mit dem Salatbesteck, sondern von Hand.

Und hier kommt die zweite wichtige Zwischenbemerkung: Bitterkeit sollte man immer in andere Geschmäcker einbinden; macht man das zu wenig sorgfältig, schmeckt sie tatsächlich unangenehm. In unserem Rezept bewirken dies die Süsse des Honigs und die Geschmeidigkeit des Olivenöls. Als kleine Spielerei gebe ich am Schluss noch ein paar fein gehobelte Birnenspalten, Parmesan-späne und Baumnusscheiben darüber.

Karamellierte Puntarella: Die blanchierten Sprossen halbiere ich längs und karamellisiere sie in der Bratpfanne mit viel Butter und ganz wenig Zucker. Dann gebe ich ein paar Esslöffel Orangensaft und den Abrieb der Schale dazu und runde mit Salz, Pfeffer und Olivenöl ab. Fertig.

Diese zwei Zubereitungen ergeben jede für sich zwei wunderbare Gerichte. Aber richtig professionell raffiniert wird das Ganze, wenn man zuerst die warmen, karamellierten Sprossen mit dem Orangenjus in die Teller gibt und darauf zwei Suppenlöffel des frischen, knackigen Salates aufhäuft. Diese Kontraste von weich, knackig, warm, kalt, bitter, sauer, süss und scharf lassen uns den ganzen Reichtum dieses wunderbaren Gemüses erleben.

Peter Brunner hat zuletzt 20 Jahre in Zürichs «Kaiser's Reblaub» gekocht und gewirtet. Der Kochbuchautor begann seine Kolumnisten-Laufbahn 1999 mit einer NZZ-Marktkolumne. Nun nimmt er diesen Faden wieder auf und ist monatlich als «Marktbummler» unterwegs.

Die «Sala of Tokyo» löst das «Sein» ab

Zürichs bekanntestes japanisches Restaurant zieht vom Kreis 5 in den Kreis 1

URS BÜHLER

Wahrhaftig, im Umkreis der Zürcher Bahnhofstrasse ist vieles im Umbruch, und besonders frischer Wind herrscht in der Schützengasse. Letzteres haben wir hier vor zwei Wochen aufgrund eines Barbesuchs angemerkt – nicht ahnend, dass der Paukenschlag noch bevorstand. Gleichzeitig bedauerten wir nämlich, dass an der Hausnummer 5 das «Sein» bald gewesen sein wird. Nun aber wird der Umstand, dass eines der besten Restaurants der Stadt Ende April seine

Pforten schliesst, durch ein kräftiges Trostpflaster gelindert: Die Räume übernimmt Zürichs bekanntestes und ältestes japanisches Lokal. Die «Sala of Tokyo» zieht im Frühsommer ein.

Der Betrieb, der seit 1981 an der Limmatstrasse 29 eingemietet ist, muss Mitte Mai einem neuen Wohnbau weichen. Danach wechseln der Berner Lorenz Muster, der das Lokal 2013 von Ernst Ruch und der mittlerweile verstorbenen Sala Ruch-Fukuoka übernommen hat, und seine Partnerin Makiko Tanaka an die Schützengasse. Dort werden sie im

Sommer während einer Umbauphase noch auf der Terrasse mit einer kleinen Karte wirteten, ehe sie im September die reguläre Eröffnung feiern. Auch nach dem Umzug blieben sie der klassischen, authentischen japanischen Küche auf hohem Niveau verpflichtet, wenn auch mit ein paar kleinen Modernisierungen. Ein Besuch dürfte also weiterhin Offenbarungen bereithalten, auch für so manche, die Billig-Sushi-Ketten für den Gipfel der fernöstlichen Tradition halten.

Nimmt man Gault-Millau als Massstab, wird an der Schützengasse fast

nahtlos ans bisherige Niveau angeknüpft: Die «Sala of Tokyo» hält im Gastroführer 16 Punkte, das «Sein» deren 17, und zwar fast seit seinen Anfängen vor 13 Jahren. Martin Surbeck, der die hiesige Spitzgastronomie drei Jahrzehnte lang höchst verlässlich und ebenso unaufgeregt geprägt hat, und Patricia Lackner setzen sich nun zur Ruhe. Zusammen mit dem gebürtigen Japaner Ken Nakano, der in den letzten Jahren die Regie am Herd übernommen hat, verabschieden sie sich in den letzten Wochen mit einem «Best-of-Menu» von den «Sein»-Gästen.