



La-Flor-Gründerin Laura Schälchli will, dass die Schokoladenliebhaber wissen, woher die Süßware kommt und wie sie entsteht.

Von der Bohne bis zur Tafel

Die Manufaktur La Flor produziert in Alt-Wiedikon handgemachte Schokolade, mit dem Ziel, ihr Wissen unter die Süßwarenliebhaber zu bringen

VON LINA GIUSTO (TEXT)
UND CLAUDIO THOMA (FOTOS)

Die erste Schokolade hat eine Honignote, die zweite erinnert mit ihrem zimtigen Geschmack an den Duft von Lebkuchen und die dritte schmeckt fruchtig. Es ist die Bohne, die der Schokolade ihren Geschmack verleiht. Aber nicht nur: Mit der Verarbeitung der getrockneten Kakaofrucht, der dabei vorherrschenden Temperatur und der Lagerung, wird die Geschmacksnote fein geschliffen. Das erklärt Laura Schälchli, Gründerin der Manufaktur La Flor, während sie in der kleinen Produktionsküche ihrer Firma steht. Diese wiederum ist im alten «Gipfelraum» der ehemaligen Produktionsstätte der Konditorei Bachmann in Zürich Binz eingemietet. Das Gebäude bezeichnet Schälchli als «Ort des Essens». Von Firmen wird die Liegenschaft zwischengenutzt. «Das Provisorium» - der Name ist Programm - ist das Zuhause für Start-ups und Kleinbetriebe, die sich mit Hanf als Lebensmittel befassen oder sich um den persönlichen Kontakt zwischen Köchen und Bauern bemühen.

So besteht auch das La-Flor-Team aus vier von Nahrungsmitteln faszinierten Personen. Neben Laura Schälchli ist das Ivo Müller. Er ist Mitinhaber des Restaurants Rosso und der Bar Basso in Zürich. Müller kümmert sich zusammen mit Heini Schwarzenbach - er führt in der fünften Generation die Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach im Niederdorf - um den Einkauf der Kakaobohnen und den Kontakt zu den Bauern in Ecuador, Venezuela und Brasilien. Finn Ramseier ist als Lebensmitteltechnologe in die Produktion der Schokolade in Zürich eingebunden. Zelia Zadra ist als gelernte Grafikerin für den visuellen Teil und das Marketing zuständig. Sie hat die Verpackung und das Aussehen der La-Flor-Schokolade geprägt.

Es geht um die Frucht dahinter

«Die schmalen, langen Rillen der Schokolade sollen an einen Webstuhl erinnern. Bei der Verpackung aus Aluminium und Karton liessen wir uns von der Florseide inspirieren», sagt Schälchli. Es ist ein Tri-



Die Kakaobohnen kommen bereits geschält in Zürich an.

«Wir wollen unser gesamtes Wissen über Schokolade weitervermitteln, damit der Esser die Schokolade besser geniessen kann.»

LAURA SCHÄLCHLI
LA-FLOR-GRÜNDERIN

but an die Seidenblütezeit Zürichs und an einen der letzten von Hand hergestellten Edelstoffe des Zürcher Florhofs. Der Name der Schokolade bildet den Rahmen eines bis ins Detail ausgefeilten Konzeptes. Das Ziel dahinter: «From bean to bar», wie Schälchli sagt. Auch Kleinmanufakturen vereinen die ganze Fertigung von der Kakaobohne als Rohstoff bis zur Tafel unter einem Dach. Darüber hinaus aber hat Schälchli noch ein ganz anderes Anliegen: «Wir wollen unser gesamtes Wissen über Schokolade weitervermitteln, damit der Esser die Schokolade besser geniessen kann.» Deshalb will Schälchli ab diesem Sommer regelmässig Kurzlehrgänge in den Räumen der Manufaktur anbieten.

Rösten, mahlen, conchieren

Genau dort nämlich, wo die geschälten Kakaobohnen zuerst geröstet werden. Der Test zeigt: Die rohe Bohne verändert ihren Geschmack durch das Trocknen an der warmen Luft erheblich. So schmeckt die ecuadorianische Bohne ursprünglich eher rauchig, jene aus Venezuela ist scharf und die Bohne aus Brasilien hat einen fruchtigen Geschmack. Durch das Rösten werden die drei Geschmacksnoten allesamt etwas milder. «Schoggi ist so schweizerisch, aber kaum jemand hat eine Ahnung von der Frucht, die hinter dieser Essware steht», sagt Schälchli.



Das Ende der Veredlung: Die drei Schokoladen von La Flor.

Im nächsten Schritt werden die gerösteten Bohnen durch Granitplatten gemahlen. Der Prozess dauert rund vier Tage. «Dabei wird die Säure aus den Bohnen herausgearbeitet», sagt Schälchli. Es ist der Zeitpunkt, bei dem die beiden einzigen Zutaten zur Kakaobohne hinzugefügt werden: Zuckerrübenzucker aus der Schweiz und Süddeutschland sowie Kakaobutter. Zur Herkunft des Zuckers sagt Schälchli: «Wir sind lokal, aber nicht radikal.» Die natürlichen Rohstoffe für die Schokolade hole man dort, wo sie in ausreichendem Masse vorhanden seien und die Transportwege Sinn machen würden.

Bevor die Kakaobohnenmasse abgossen wird, hat sie den ersten Mundtest zu bestehen. Nach dem Conchieren reift sie ähnlich wie Käse während eines Monats in einem auf rund 18 Grad gekühlten Raum. Die Schokolade weist dabei Strukturen wie Marmor auf. Schälchli erklärt: «Die Fettkristalle und die Schokolade sind noch nicht ganz eins zu diesem Zeitpunkt.»

Das Ende einer Transformation

Die Vereinigung findet dann beim vorerst letzten Arbeitsschritt, dem Temperieren, statt: Dabei wird die Schokoladenmasse bei 50 Grad geschmolzen, wieder auf zirka 26 Grad heruntergekühlt, bevor sie noch einmal auf rund 30 Grad erwärmt wird. Dabei binden

sich die Kristalle und es entsteht das, was typische Schokolade ausmacht: Der Glanz und der «Knack der Schoggi», wie Schälchli sagt. Es ist das Ende eines Veredelungsprozesses. Aus der anfänglich rauchigen Bohne aus Ecuador ist nun eine Schokolade mit Honignote entstanden. Die venezolanische Bohne hat ihre anfängliche Schärfe verloren und verleiht der Schokolade nun einen zimtigen Geschmack. Jene aus brasilianischen Bohnen hat nach wie vor eine fruchtige, leicht säuerliche Note.

Dass ihre Workshops zur Schokoladenherstellung auch in den Sommermonaten Anklang finden, davon ist Schälchli überzeugt: «Wir essen so viel Gebäck, Glace oder Joghurt, die Schokolade enthalten. Die Süßigkeit ist nicht nur im Winter aktuell.» Dennoch liebäugelt die Zürcherin mit weiteren Verarbeitungsexperimenten. Bis dahin sei es aber noch ein weiter Weg, winkt Schälchli ab. Zuerst soll die Schokolade in der Schweiz unter die Leute gebracht werden.

Die La-Flor-Tafeln gibt es bereits in 15 Geschäften zwischen Zürich, Winterthur und St. Gallen. Auf die Schweiz will sich La Flor wohl auch längerfristig konzentrieren: «Schokolade ist Luxus. Und mit knapp neun Franken pro Tafel ist sie schon relativ teuer, wohl zu teuer für das umliegende Ausland», sagt Schälchli.