



«Schoggi-Muus»

TEXT – SUSANNE RUCKSTUHL / BILD – TINA SPRITZENEGGER

Die Zürcher Schokoladenmanufaktur La Flor setzt auf Handwerk, auf Nachhaltigkeit und direkten Kontakt zu den Kakaobauern. Slow-Food-Aktivistin Laura Schächli führt Transhelvetica ins Reich der Schokolade.

Zürchen – «Diese hier sind roh.» Laura Schächli streckt uns eine Kakaobohne zum Probieren entgegen. Die Urform und Essenz einer jeden Schokolade. Sie schmeckt säuerlich und leicht bitter: «Zirrus!» – «Forsiero- und Trinitario-Bohnen aus Brasilien», antwortet sie. In den Räumlichkeiten der sitzgelegenen Bäckerei Buchmann liegt ein süss-säuerlicher Geruch in der Luft. «Das Provisorium» nennt sich der Ort, ein Coworkingspace für kulinarische Kreativköpfe. Hier wird getüftelt, degustiert und Ideen werden ausgetauscht. Der Ort vereint Kreativität, die Liebe für gesunde Nahrung und qualitativ hochwertige Produkte sowie das Bestreben nach mehr Nachhaltigkeit – und trifft damit den Nerv der Zeit. Auch die Schokoladenmanufaktur La Flor hat sich hier vor zwei Jahren eingemietet. Ein Team von fünf Leuten, sie alle bringen das Wissen und Handwerk für die Schokoladenherstellung mit. Laura ist eine davon. «Die Kakao nibs kommen ungeröstet», sie zeigt auf einen Sack voller zerbrochener Kakaobohnensäckchen, dann verschwindet sie, um sogleich mit drei kleinen Glasern Schokoladenmousse zurückzukommen. Sie drapiert sie auf dem Tisch für die Fotografin. Mehrere Versuche hat sie durchgeführt, bis sie zufrieden war. Ein Rezept mit und ohne Rahm, eines mit und ohne Ei. Laura mag es nicht, in Schladten zu denken. Mit Werten wie «vegan» tut sie sich schwer. Ihr geht es ums Erlebnis und um den Genuss. Sie streckt uns einen Löffel hin. Weniger süss, als man es von klassischen Mousses gewohnt ist. Laura interessiert sich für das Ungewöhnliche. Sie versucht allein eine etwas andere Note zu geben. «Unsere Schokolade Fazenda Vera Cruz, benannt nach dem Ort, wo die Bohnen in Brasilien herkommen, die die ihr vorher probiert habt, bringt diese fruchtige Säure mit.» Lauras lebendige Art zu erzählen hat etwas Ansteckendes. «Diese Säure finde ich spannend in der Mousse.»

Wir sind mitten im Thema. Lauras Welt ist eine Welt des Genusses, der gesunden Nahrung – ihr gilt die Leidenschaft. Sie spricht über das heutige Essverhalten, über den Wandel, wie Nahrungsmittel heute geschätzt oder eben nicht mehr geschätzt werden. Sie spricht mit leichter Wärme von ihrer Grossmutter, die als Bäuerin zwar einfach gekocht, aber dafür alles selbst gemacht habe. «Später sind immer mehr diese Bittel dazu gekommen, dieser Convenience Food halt.»

Laura, sie ist eine Aktivistin, aber eine genussvolle, betont sie. Vor allem aber ist sie ein Tausendessassa – eine, die sich mit Leib und Seele den Nahrungsmitteln und deren Lebenskreislauf verschrieben hat. Als Mitinitiatorin von Slow Food Youth Schweiz und mit Projekten wie Blood for Food, einer Initiative, die dem Blut den nötigen Stellenwert im Essen zurückzugeben soll, oder Soire Mesa, einer Plattform, welche Begegnungen rund um die Eszkultur fördern will, hat sie sich in der Zürcher Gastronomie-Szene einen Namen geschaffen.

Laura spricht von Wertschätzung gegenüber dem Handwerk und den Produzenten. Es sind die Geschichten



Die genussvolle Aktivistin:
Laura Schächli.

Nibs: Die Kakaoohnenstückchen kommen ungeröstet ...



... und werden dann vorgemahlen und geröstet.



Die weisse Schokoladenmasse wird ...



... in die typische Form von La Fior gegossen.



Schaffnerhand:
Kakaomasse im Stein- Mølangeur.

SAAGHEHAFTS USEM GLARNERLAND



ADLER BRÄU



Unter dem Label «Seegenhals» weisen Glarnerhand-Produzenten Adler Bräu drei ganz unterschiedliche Varianten der Braukunst auf.

Als Namensgeber für die beliebtesten 29 Glarner Biere, deren Glarner Sagen die gesamte Adler Bräu-Schmitten seit Jahr und Tag prägen, sind

die drei Sagen zu unseren Bierern bekannt. Sie sind im Adler Bräu-Handbuch, das im Verlag Bärenschütz erschienen ist, zu finden. Das Handbuch ist im Adler Bräu-Shop erhältlich. Kontakt: Adler Bräu, Postfach 10, CH-5400 Glarus, Tel. 041 855 54 10, www.adlerbraeu.ch

und Menschen hinter den Produkten, welche sie umtreiben. Nicht ein Erlebnis hat sie zu dieser Philosophie gebracht, für die sie sich heute einsetzt, sondern kontinuierliche Besuche bei verschiedenen Produzenten während einer Weiterbildung in Gastronomiewissenschaften. Angefangen aber hat alles in New York. Dort kam die Mitbewerbin während ihres Studiums in Business Administration in Kontakt mit der Slow-Food-Bewegung. Welt in Amerika die Diskrepanz zwischen den Lebensmitteln so gross sei, werde Qualität stärker gewichtet, sagt sie und erzählt, dass sie zuerst im Service gearbeitet habe. Immer mehr aber zog es sie in die Küche, wo sie das Handwerk des Kochens lernte.

Auch die Geschichte der Schokoladen von La Fior beginnt in Urbese: im Nebelwald in Ecuador, in einer hochgelegenen Region Venazuas oder in einem Nutzwald in Brasilien. Von da kommen die Kakaobohnen. Dort werden die Samen angepflanzt und die Äcker von Bauern kooperativ bewirtschaftet.

Die Bauern ernten ihre Kakaofrüchte rot, danach werden diese fermentiert und getrocknet. «Wir kennen alle unsere Produzenten.» Der Kakao wird direkt ohne Zwischenhändler bei den Bauern bezogen; oftmals nennen auch sie den Preis. «Oder wir fragen nach, was sie für ein Kilo brauchen, um ihre Höfe zu betreiben», Laura zeigt auf ein Foto im Bildband. Man sieht ein gepacktes Pferd auf einem steinigem Weg. «Schau mal, da werden unsere Böhnen mehrere Stunden durchs Gebirge getragen. Bis diese im Hafen landen und von da verschifft werden.» Dabei verfolgt La Fior das Konzept der «Single Farm»: Das heisst, dass der Kakao in einer Schokolade nur von einem einzelnen Hof kommt. «Wir versuchen dann den Charakter dieser einen Kakao Bohne im Rezept einzubringen.»

Im Raum nebenan wird der Duft gereisterer Bohnen intensiver. Laura führt uns ins Herzstück von La Fior, die Produktionsstätte, wo die eigentlichen Duftnoten und Aromen der unterschiedlichen Kreationen entstehen. Finn Ransäter, der als gelernter Lebensmittelingenieur zum fünfköpfigen Team gehört, schneidet das Blech, um die Kakao Bohnen zu verteilen. Er schiebt es in den Heissluftofen, wo die Nibs erhitzt werden. Einmal aus dem Ofen, werden sie von einem Stein-Mälangeur gemahlen. Danach wird Zucker beigefügt und es entsteht eine körnige Kakao Masse. Über mehrere Stunden wird diese von einer Walze zerrieben. Durch das Walzen entsteht Wärme, dabei wird die Feuchtigkeit und Säure herausgepresst und neue Aromen entwickelt und vertieft sich. Im Schoggiengang nennt man das «conclerare». Durch das Beifügen von Kakao Butter wird der Schokolade der eigentliche Schmelz verliehen.

Finn stellt die Dauer des Röstens ein, aber auch den Druck der Walze, und er justiert die Temperatur. «Im Gegensatz zu einer Industrieschokolade, bei der alles maschinell eingestellt und kontrolliert wird, ist bei uns alles manuell gemacht.» An zwei Tagen wird geröstet, an zwei Tagen wird die Masse gemahlen und gemischt – vier Tage, bis die Schokoladenmasse gelagert werden kann. Die Schokolade ist dann aber noch nicht fertig.

Als wir den gekühlten Raum betreten, schallt uns ein lautes Klartönen entgegen. Bekleidet mit Kopfhäuben und Gummihandschuhen lässt Finn die Schokolade ein letztes Mal durch ein Sieb laufen. Dass man die Schokolade nochmals erwärmen muss, wissen die wenigsten. «Erst durch das Erwärmen wird Schokolade geschmeidig und kann gehoben werden», stellt er fest. Er hält die Giesformen unter den Strahl Schokolade, der wie Honig hinunterfließt. Die gefüllten Giesformen werden auf einem Gestell leicht durchgedrückt,

damit sich die Masse gut in der Form verteilt. Die Schokolade soll erhärten und wird dabei von unten durch Ventilatoren abgeblasen. Das von Finn selbst gebaute Kühlsystem erinnert ein wenig an ein Piratenschiß.

Zwei Wochen insgesamt dauert der Prozess, bis die Schokolade abentbar ist – von der Bohne zur Tafel – fein säubertlich verpackt ist. Die dünn gerippte Längsrippe auf der fertigen Tafel ist das Merkmal der Schokolade von La Fior. Sie soll in ihrem Aussehen an einen Weisnahl erinnern. Es ist eine Hommage an die Fior-Seide, die im 18. Jahrhundert hergestellt und im damaligen Florhof vertrieben wurde. Und es ist eine Hommage an eine Zeit, in der gutes Handwerk einen hohen Stellenwert genoss. ●

Der Kakao in einer Schokolade kommt nur von einem einzigem Hof.

Das Rezept «La Fior Schokoladen-Mousse» nachkochen: S. 82
SUSANNE RUCKSTUTZ ist frischgefundene Texterin und Übersetzerin. Schokoladen-Mousse das süchtigst stuss sein kann, findet sie super.

TINA STRUZZENEGGER ist Fotografin aus Zug und rückt alles in gutes Licht. tinastruzzenegger.com

La Fior besuchen
Die Manufaktur von La Fior ist jeden Donnerstag und Freitag, Nachmittag, von 11-18h geöffnet und lädt zum Besuch in der Schokoladen-Welt. laflor.ch

La Flor

Schokoladen-Mousse

FÜR 2-3 PORTIONEN
VON LAURA SCHÄCHLI / LA FLOR

Dieses leichte, etwas andere Schokoladen-Mousse-Rezept bringt den starken Charakter der «Finca Rodrigo»-Schokolade von La Flor wunderbar zum Ausdruck.

70g KICHERERBSENWASSER*
1 EL ZITRONENSAPF
1 EL PUDERZUCKER
70g FINCA RODRIGO 73% VENEZUELA
LA FLOR SCHOKOLADENTADEL

*Das aufgefängene Kichererbsenwasser von gekauten Kichererbsen im Glas oder in der Dose, auch Aquafaba genannt. Für selbstgemachtes Aquafaba kann der Hülsenfrüchle-Kurs bei SoBe-Mesa besucht werden.

Das Kichererbsenwasser zusammen mit dem Zitronensaft und Puderzucker in einem Standmixer steif schlagen.

Die Masse wird nach circa 8 Minuten steif, sie kann nicht überschlagen werden. Falls nötig, noch länger aufschlagen, bis die Masse so steif ist, dass sie sich beim Umdrehen der Schüssel nicht bewegt.

In der Zwischenzeit die Schokolade in Stücke schneiden oder brechen und in einer Schüssel über einem Topf mit heissem Wasser langsam schmelzen.

Wichtig ist, dass das Kochwasser im Topf nicht zu heiss ist und nicht die Schüssel der schmelzenden Schokolade berührt.

Die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade vom Topf nehmen und weiterführen, um sichergehen, dass alle Stücke geschmolzen sind, und um die Masse etwas runterzukühlen.

Mit einem Spachtel die Schokolade langsam unter die weisse Masse ziehen. Gut vermischen und in Gläsern oder eine Schüssel füllen. Für mindestens 20 Minuten kühl stellen. Das Mousse ist 3 Tage im Kühlschrank haltbar.



HASELMAUS
Die Haselmaus ist eigentlich keine Maus. Sie gehört, wie auch der Siebenschläfer zu den Hörnchenverwandten. Bei Nahrungsmangel oder Kälte kam die Haselmaus für einige Stunden und ihre Körpertemperatur verdoppelt. Im Sommer verlagern sie sich in Erdhöhlen oder Baumstammlopfen. Winter schlafen sie. Im Winter hält sie in Erdhöhlen oder Baumstammlopfen Winter schlaf.

BILD LINKS – Adobe Stock / BILD RECHTS – Tina Sturzenegger

