

Ein Schiff wird kommen

Nachhaltigkeit ist für die Schokoladenmanufaktur La Flor in Zürich ein Credo: So kommt der Kakao aus Kolumbien per Segelschiff nach Europa.

Text: Ralf Kühle, **Fotos:** Betrieb

In der Mittagspause kocht Laura Schälchli gerne für ihr Team. Die 39-jährige Geschäftsführerin der Schokoladenmanufaktur La Flor in Zürich in der Schweiz ist in Sachen Schokolade eine Seiteneinsteigerin und eine Expertin für Food und Esskultur. Im La Flor gibt es nicht nur von der Bohne bis hin zur fertigen Tafel selbst hergestellte Schokolade, Kunden können zu Nicht-Corona-Zeiten auch einen Coworking Space mieten und gut und nachhaltig essen.

An der von Slow Food gegründeten Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo in Italien hat Laura Schälchli ihren Master in Food-Kultur und Kommunikation gemacht. Zudem ist sie Mitbegründerin von Slow Food Youth. „Was wir machen, hat eine extra Dimension. Wir denken außerhalb der Norm. Die Kommunikation zwischen dem Produkt und den Produzenten ist Teil unserer Arbeit“, sagt Laura Schälchli.

NACHHALTIGKEIT ALS LEBENSPHILOSOPHIE

Zum Team gehören Leute aus dem Bereich Lebensmitteltechnologie und -industrie, auch eine Konditorin mit zusätzlicher Qualifikation in Lebensmitteltechnologie ist dabei. Das Prinzip Nachhaltigkeit wurzelt tief in dem Bean-to-Bar-Konzept der Schokoladenmanufaktur. „Wenn wir gemeinsam essen, dann stammen die verwendeten Produkte alle vom Markt – unverpackt, saisonal und regional. Unser Team steht auch für eine gemeinsame Lebensphilosophie“, sagt Laura Schälchli mit Nachdruck.

2017 wurde die Manufaktur La Flor gegründet, seit 2018 verkauft das Unternehmen Schokolade. Dabei versteht es sich ganz bewusst als Chocolaterie und

nicht als Confiserie – Pralinen gehören nicht zum Angebot. Das Unternehmen verkauft Tafelschokoladen, Schokolade in Kilo- und Halbkilobeuteln sowie fünf dragierte Produkte. Zu den Dragees gehören die Sorten Haselnuss, Kaffee, Mandel und Brot. „Die Dragees mit Brot sind neu im Sortiment und ein Upcycling-Produkt, wo vermeintliche Abfallprodukte in höherwertige Dinge verwandelt werden“, sagt Laura Schälchli. „Wir verwenden Brot vom Vortag, rösten es an und erhalten auf diese Weise knusprige Schokoladendragees mit Brot.“

WEITERBILDUNG FÜR IM- UND EXPORT

Zum Nachhaltigkeitsanspruch gehört der transparente Handel, teilweise ist es Direct Trade, teilweise wird mit Zwischenhändlern gearbeitet. „Einer im Team hat für die korrekte Abwicklung auch eine Weiterbildung für Import und Export absolviert.“ Auf direkten Handel setzt das Unternehmen bei Zutaten wie Haselnüssen aus dem Piemont und Mandeln aus Sizilien.

In Venezuela beispielsweise sei der Direktbezug zu kompliziert, was die Logistik betrifft. Deshalb arbeitet La Flor beim Bezug der Kakaobohnen mit Zwischenhändlern. Auf absolute Transparenz der Lieferkette legt das Unternehmen aber auch hier Wert. Die Schokoladen sind Single Origin, stammen also von jeweils einer bestimmten Plantage. Die Schokolade aus Ecuador kommt von zwei Höfen. Eine Besonderheit sei der klimaneutrale Kakao aus Kolumbien, der auf einem Segelschiff zusammen mit Kaffee, Rum und Zucker transportiert wird.

„Unsere Schokoladen sind sehr charaktervoll. Und wir experimentieren auch viel bei den Zutaten. Farina



1 Nachhaltig: Der Kakao für die Schokolade stammt von kleinen Plantagen.

2 Klimaneutral: Kolumbianischer Kakao kommt per Segelschiff.

3 Chocolate Club: Mitglieder erhalten Nachlässe auf Workshops und Schokolade.



1 Fein verpackt:
Die Plantagenschokolade gibt es als 70- und 30-g-Tafeln.

2 Fachkundiges Team:
Laura Schälchli (links) mit ihren Mitarbeitern.

„Der Kakaoanteil sollte stets höher als der Zuckeranteil sein.“

Laura Schälchli

Bona ist ein besonderes Maismehl aus dem Tessin, für dessen Herstellung der Mais erst geröstet und dann gemahlen wird. Das sorgt für ein kräftiges Aroma. Der Schokolade zugesetzt, entsteht auf diese Weise eine Art Popcorn-Schokolade“, sagt Laura Schälchli.

Zu den Single-Origin-Schokoladen gehören Rio Sinu aus Kolumbien mit 75 Prozent Kakaoanteil, die Schokolade, deren Kakaobohnen mit dem Segelschiff übers Meer kommen, Tesoro Escondido mit 75 Prozent Kakaoanteil aus Ecuador und eine Milkschokolade mit 62 Prozent Kakaoanteil inklusive Kakao-Nibs und Bohnen von der Hacienda Limon in Ecuador. Der Kakao, beziehungsweise die Kakaobutter einer 41-prozentigen weißen Schokolade stammt ebenso von

3 Maßhalten beim Zucker:
Die Zutat ist lokal und in Bio-Qualität.



4 In Form gebracht:
Fertig gegossene Tafeln aus der Chocolaterie La Flor.



der Hacienda Limon wie die Bohnen für eine 56-prozentige Milkschokolade und eine Schokolade mit 74 Prozent Kakaoanteil. Von der Plantage Fazenda Vera Cruz in Brasilien kommen die Bohnen für eine Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil, von der Plantage Hacienda San Cayetano (Finca Rodrigo) aus Venezuela kommt eine Schokolade mit 73 Prozent Kakaoanteil. Die Schokoladenmanufaktur La Flor verkauft die Schokoladen jeweils als 70- und 30-g-Tafeln.

„Nach unserer Vorstellung sollte der Kakaoanteil stets höher als der Zuckeranteil sein“, sagt Laura Schälchli. „Schon die Milkschokolade hat einen Kakaoanteil von 56 Prozent, bei der Variante mit Nibs, das heißt knusprigen Stückchen aus der Kakaobohne, steigt der Anteil auf 62 Prozent. Bei dunkler Schokolade ist der Kakaoanteil bei uns nicht höher als 75 Prozent. Wir bewegen uns insgesamt zwischen 70 und 75 Prozent, weil wir da sensorisch überzeugende Ergebnisse erzielen. Immer schon haben wir versucht, ein Rezept mit 80 Prozent Kakaoanteil zu erarbeiten. Das konnte uns aber sensorisch nie voll überzeugen. Beim Zucker arbeiten wir mit einem lokalen Biozucker.“

TRANSPORT PER FAHRRAD

Zum Nachhaltigkeitskonzept gehört, dass in der Stadt Zürich die Produkte per Rad, oder, wie es in der Schweiz heißt, per Velokurier transportiert werden. Für Großkunden gelangen sie auf diese Weise auch in andere Städte. Die Schokoladenmanufaktur verkauft an Bio- und Feinkostläden sowie an den Lebensmittel-einzelhandel. 30 Prozent Umsatzanteil macht nach eigenen Angaben das Geschäft mit Wiederverkäufern aus, zehn Prozent sei normalerweise der Anteil durch private Anlässe und Workshops. Weitgehend weggebrochen ist der Verkauf an die Gastronomie, der

einen Umsatzanteil von zehn Prozent hatte. In diesem Bereich konnte laut Laura Schälchli aber einiges aufgefangen werden.

„Der Direkteinkauf und unser Onlineshop laufen gut. Wir stellen fest, dass Leute jetzt, wo sie nicht reisen und auswärts essen gehen können, mehr Geld für gutes und hochwertiges Essen ausgeben. Die Leute kaufen auch mehr in Bioläden. Von diesem gestiegenen Bewusstsein profitieren auch wir“, sagt sie. Ein großes Anliegen sei, das Wissen der Konsumenten über Schokolade zu erweitern. So hat das Unternehmen ein Aromenrad für Degustationen entwickelt.

✉ ralf.kuechle@dfv.de

KONTAKT

La Flor
Geschäftsführerin:
Laura Schälchli
Uetlibergstrasse 67
8045 Zürich/Schweiz
E-Mail: schokolade@laflor.ch
www.laflor.ch/de

Preisbeispiele

Tafelschokolade (70 g):
8,80 bis 9,80 CHF
Kakaopulver (120 g):
7,80 CHF
Schokoladenbeutel (1 kg):
48 bis 58 CHF

Anzeige



Schokoladenkuchen mit Kartoffeln

Eine ungewöhnliche Kombination der Zürcher Schokoladenmanufaktur La Flor mit eigener Kuvertüre.

Rezept: La Flor, **Foto:** nom-nom.ch

Zutaten für eine
Springform 24 cm Ø

KARTOFFEL-SCHOKOLADEN- KUCHEN

Zutaten:

- 350 g Kartoffeln, festkochend und speckig (am Vortag gekocht)
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 EL Wasser, heiß
- 300 g Vollmilchkuvertüre 56 % (La Flor Ecuador Hacienda Limon)
- 2 EL Nussöl oder Rapsöl
- 4 EL Emmermehl (ersatzweise Weizenmehl)
- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 250 g dunkle Kuvertüre 75 % (La Flor Ecuador Tesoro Escondido), gehackt

Herstellung:

- Die Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel (Kartoffelreibe) grob reiben.
- Die Springform einfetten und mit mit Backpapier auslegen.
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Eier trennen.
- Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers (75 g) sowie das Wasser in eine Schüssel geben und mindestens 5 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
- Die Vollmilchkuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen und zu der Eimasse geben.
- Das Nussöl hinzufügen.
- Die Kartoffeln mit Mehl und Backpulver mischen und unter die Ei-Schokoladenmasse ziehen.
- Das Eiklar mit dem Salz und der zweiten Zuckerhälfte aufschlagen, bis der Eischnee glänzend und steif ist.
- Eischnee unter die Masse heben.
- Zum Schluss die gehackte dunkle Kuvertüre unter die Masse heben und in die Springform füllen.
- Den Kuchen bei 180 °C für 50–55 Minuten backen und gut auskühlen lassen. ♦



KARTOFFELN ALS KUCHENZUTAT

„Wer meint, dass Kartoffeln und Kakao nichts gemeinsam haben, der irrt! Ähnlich wie beim Kakao, gibt es unzählige verschiedene Sorten Kartoffeln, wobei die meisten dem Konsumenten unbekannt sind“, meint das Team von La Flor, das dieses außergewöhnliche Rezept in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Freddy Christandl entwickelt hat. Verwendet wurden dafür besonders aromareiche Bergkartoffeln aus dem Albulatal, die auf über 1000 Meter über Meereshöhe angebaut werden. Das Rezept funktioniert aber auch mit anderen Kartoffeln: Für den Schokoladenkuchen eignet sich eine festkochende Kartoffelsorte, da mehligkochende den Kuchen eher trocken machen. Besonders empfiehlt sich die Sorte Ditta – festkochend, starker und intensiver Kartoffelgeschmack, sehr gelbfleischig.

