

CLOSING BELL



Kaffee mit...

Zelia Zadra und Laura Schälchli, Co-Gründerinnen von laflor



Vor uns auf dem Holztisch ausgebreitet liegen verschiedene Tafeln Schokolade. In Stücke zerbrochen warten sie in kleinen Schalen auf die Degustation. Dazu gibt es keinen Kaffee, sondern Wasser. Der Geschmack der Schokolade soll im Vordergrund stehen, denn genau darum geht es Laura Schälchli (40). Sie ist eine der Co-Gründerinnen der Schokoladenmanufaktur laflor: «Schokolade ist ein Naturprodukt. Der Geschmack von Kakao unterscheidet sich je nach Ernte und Herkunft. Dieses Potenzial wird in der Schweizer Schokoladenwelt nicht ausgeschöpft.» Das will Schälchli ändern.

Es gelingt ihr: Die eine Schokolade schmeckt beerig, ohne süß zu sein, eine andere weist einen Hauch von Zitrone auf, die Dritte überrascht durch eine rauchige Note. Die feinen Nuancen erklären sich durch die Herkunft des Kakaos, der von über 200 Familienbetrieben in Südamerika stammt. Diese geben der Schokolade ihre exotischen Namen. Sie sind beschriftet mit «Hacienda Limon» oder «Tesoro Escondido». Zudem wird das Erntejahr des Kakaos ausgewiesen. Gemeinsame Merkmale der dunklen Schokolade sind nur der Kakaogehalt von mindestens 70% und ihr Produktionsort in der Schokoladenmanufaktur laflor in Zürich.

Zelia Zadra (31), die zweite Gründerin, kreiert die Verpackungen. Sie hat an der Zürcher Hochschule der Künste Design studiert und ein Label für nachhaltige Surf-Bikinis aufgebaut. Die Leidenschaft für Nachhaltigkeit ist es auch, die die beiden verbindet. «Transparenz, Fairness und Gesundheit. Das bestimmt die Wertschätzung gegenüber dem Produkt», sagt Schälchli. Das Produkt soll für sich sprechen, ohne laut oder dogmatisch zu sein. Das trifft auch auf die beiden Frauen zu. Sie seien ruhige Charaktere, genau wie die zwei weiteren Mitgründer Ivo Müller (43) und Heini Schwarzenbach (55). Kulinarik und Ästhetik, verbunden mit dem Bewusstsein für Qualität, ist ihnen wichtig.

Die Produktion findet im Provisorium der alten Konditorei Buchmann statt. Hier haben wir uns für das Gespräch getroffen. Die Atmosphäre erinnert an die Gründerszene, nur dass der Fokus hier bei den Lebensmitteln liegt. Ob es um die Reduktion von Foodwaste oder die Organisation eines Foodfestivals geht – zahlreiche Unternehmen und Vereine haben im Fabrikgebäude ihren Sitz gefunden. Entsprechend locker und lebendig ist die Stimmung. Im Hintergrund hören wir die Geräusche der Produktion. Nachdem der in Basel zwischengelagerte und geröstete Kakao in Zürich ankommt, wird er hier mit Schweizer Zucker angerührt und zu einer Schokoladenmasse vermischt, diese wird einen weiteren Monat zur Reifung gelagert, bevor sie geschmolzen, von Hand weiterverarbeitet, gekühlt und verpackt wird.

Was macht denn nun eine gute Schokolade aus? «Es geht um die Aromen: Eine gute Schokolade hat Tiefe und kann auch anecken. Sie darf herausfordernd sein», meint Zadra. Das Produkt soll für sich sprechen. «Ein gutes Produkt zeichnet sich durch eine sinnvolle Wertschöpfungskette aus», ergänzt Schälchli. Auch die Unterscheidung zwischen Süssigkeit und Lebensmittel ist für Zadra wichtig: «Alles, was mehr Zucker hat als Kakao, ist eine Süssigkeit und kein Lebensmittel.» Deshalb ist ihre Schokolade auch keine Süssigkeit, sondern ein Lebensmittel.

Lebensmittel spielen besonders in Schälchlis Leben eine zentrale Rolle. Nebst der Schokoladenmanufaktur führt sie das Unternehmen Sobre Mesa, das sich rund um die Esskultur dreht. Den Zugang dazu fand sie in New York, wohin sie mit 19 Jahren für ein Design-Studium gezogen ist. «Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie ich in Williamsburg in den Laden von Mast Brothers ging und da zum ersten Mal eine Schokoladenmanufaktur gesehen habe», erzählt sie. In der Grossstadt begann sie, sich für die Herkunft von Lebensmitteln zu interessieren.

Die Erfahrung in Amerika beeinflusst sie auch in ihrem Alltag als Unternehmerin in der Schweiz. Sie hat gelernt, keine Angst vor dem Scheitern zu haben. Zadra stimmt zu: «Wir arbeiten lösungsorientiert und lassen uns nicht von kleinen Hindernissen abschrecken.» Zu Schälchlis Geburtstag hat es das Team von laflor denn auch gewagt, eine Speck-Schokolade herzustellen. Die Lust am Experimentieren und Ausprobieren bleibt. Ihre Ideenliste für weitere Kreationen ist noch lange nicht ausgeschöpft. Gespannt darf man auf weitere Kreationen warten.

Von Lea Schüpfer

18.02.2022 – 15:33, Closing Bell / Kaffee mit