

# RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

**D** DOSSIER – Inside Out

WOHNEN – Mit Wechselwirkungen 46

EXTRA – Nur die Sonne war Zeuge 58

Trend – Offen für alles 122



LAURA SCHÄLCHLI  
SCHOKOLADEN-PRODUZENTIN

# Täglicher Glücklichmacher

Wir sind ein kleiner Stern am Himmel der Schokoladenwelt und unser Unternehmen ist noch jung. La Flor gibt es erst seit drei Jahren. Noch immer testen wir täglich Kakao und probieren neue Rezepturen aus. Wir hatten das Glück, dass wir mit unserer Manufaktur in den Räumlichkeiten der ehemaligen Konditorei und Backstube der Bäckerei Buchmann in Zürich einziehen konnten. Insgesamt sind hier rund zwanzig Firmen eingemietet. In diesen grosszügigen, hellen Räumen, die vorher schon für die Lebensmittelproduktion genutzt wurden, haben wir ideale Voraussetzungen vorgefunden. Im vergangenen Jahr haben wir rund vier Tonnen Kakao verarbeitet und ebenso viel Schokolade produziert; dieselbe Menge setzt eine grosse Fabrik an einem einzigen Tag um. Vieles bei uns ist Handarbeit. Wir stellen charaktervolle Schokoladen her, bei denen das Aroma des Kakaos authentisch zur Geltung kommt. Die wenigen Maschinen, die wir zur Verarbeitung der Kakaobohnen brauchen, haben wir nach einer aufwendigen Recherche in Indien und Amerika bestellt. Wichtiger als die Technik ist bei La Flor aber das überschaubare, professionelle Team. Zu meinen Mitarbeitenden gehören die zwei Co-Produktionsleiterinnen, die beide Lebensmitteltechnologie studiert haben. Eine von ihnen ist zudem Konditorin und Confiseurin und hat sechs Jahre lang in einer grossen Schokoladenfabrik gearbeitet.

Eigentlich war es eine klassische Schnapsidee, die dazu führte, dass ich zur Schokoladen-Produzentin wurde und die Firma nun als Geschäftsleiterin führe. Ich bin keine Schoggi-Spezialistin, sondern interessiere mich für alle guten Lebensmittel wie beispielsweise auch für Käse, Brot, Bier oder Wein. Mit meinem zweiten Unternehmen, Sobre Mesa, vermittele ich in Workshops viel Wissen rund ums Essen und bekoche meine Gäste auch sehr gerne. Nun fliesst das Know-how, das ich mir bei La Flor angeeignet habe, in diese Workshops mit ein; inzwischen ist auch ein Kakao-Workshop entstanden. Schokolade macht glücklich, das spüre ich jeden Tag, denn wir essen hier ziemlich viel davon. Fünfzig Gramm täglich werden es schon sein. Schokolade ist für mich mittlerweile nicht mehr nur einfach etwas Süsses, mit dem ich mich verwöhne, sondern ein Grundnahrungsmittel, von dem man sagt, es öffne das Herz.

Ein wichtiger Grundpfeiler meiner Philosophie ist, dass ich die KonsumentInnen und die ProduzentInnen näher zusammenbringen möchte. Das setzt voraus, dass ich selber sehr genau über die Rohstoffe, die wir zu Schokolade verarbeiten, Bescheid weiss. Mittlerweile habe ich fast alle unsere ProduzentInnen besucht, ich bin mit allen über Whatsapp in Kontakt und pflege den persönlichen Austausch. Den Kakao für unsere dunkelste Schokolade mit 75 Prozent Kakaoanteil beziehen wir von einer Farmer-Gemeinschaft in Ecuador. Diese Gemeinschaft setzt sich im Naturschutzgebiet Tesoro Escondido – zu Deutsch «versteckter Schatz» – dafür ein, dass die Bauern durch neue Einnahmequellen eine Perspektive bekommen. Bisher verdienten sie am meisten Geld mit der Abholzung. Wichtig ist uns auch der faire, möglichst umweltfreundliche Transport der Rohstoffe. Der Kakao, den wir in Kolumbien beziehen, wird auf einem Segelschiff zusammen mit Rum, Zucker und Kaffee nach Europa geliefert. Der Weg übers Meer ist lang; bis das Segelschiff zurück in Kolumbien ist, dauert es ein halbes Jahr.

Der Name La Flor ist eine Anlehnung an die Seidendynastien, die in Zürich einst mächtig waren; Flor ist ein Begriff aus der Seiden- und Textilkunst. Die gerippte Struktur unserer Schokoladetafeln erinnert an die Fäden eines Webstuhls. Ich finde, unsere Schokolade bricht schön, und sie fühlt sich im Mund angenehm an. Mir geht es dabei ähnlich wie mit sehr gutem, frischem Brot: Je mehr exklusive Schokolade man isst, desto wählerischer wird man. ■

Foto: Gaëtan Bally  
Interview: Rebekka Haefeli



«Wichtig ist  
uns der faire,  
möglichst um-  
weltfreundliche  
Transport der  
Rohstoffe.»

