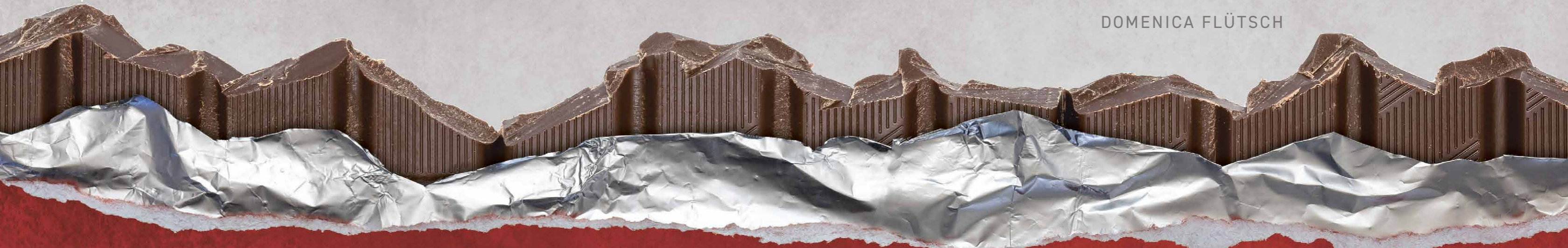


DOMENICA FLÜTSCH



SCHOGGI – SCHWEIZER MYTHOS, EXPORTSCHLAGER UND AUSHÄNGESCHILD.

Dieses Buch nimmt die Leser mit auf eine Entdeckungsreise zu Helvetiens süssesten Plätzen, erzählt ihre Geschichten und erklärt Spannendes, Interessantes und Wissenswertes rund um die Verwendung der exotischen Bohne. Schoggi Erlebnis Schweiz ist eine Mischung aus Schmökerbuch, Reiseführer und Hommage an die Schweizer Schokolade, lockt zu Besuchen und Entdeckungen und bietet Anregung und Unterhaltung quer durch die Schweiz. Dabei kommen die Grossen und Kleinen, die Ikonen und die Manufakturen selbst zu Wort.

Ein Erlebnis-Entdeckungsbuch für alle
Schoggifans und Liebhaber von Genusshandwerk
quer durch die Schweiz.



+

SCHOGGI ERLEBNIS
SCHWEIZ

DOMENICA
FLÜTSCH

SCHOGGI ERLEBNIS SCHWEIZ



ENTDECKUNGSREISEN
ZU HELVETIENS
SÜSSEN GEHEIMNISSEN





RIOJA

CACAO
DEL SOCONUSCO



CONT. NETO 10 KG

DOMENICA FLÜTSCH

SCHOGGI ERLEBNIS SCHWEIZ

ENTDECKUNGSREISEN
ZU HELVETIENS
SÜSSEN GEHEIMNISSEN

Wir danken folgenden Firmen
für die freundliche Unterstützung:

Vollenweider Chocolatier
H. Schwarzenbach
Minischoggi.ch
Läderach (Schweiz) AG

www.as-verlag.ch

© AS Verlag & Buchkonzept AG, Zürich 2023
Ein Verlag der Lesestoff-Gruppe
Projektleitung: AS Verlag, Bernhard Stadelmann
Gestaltung und Satz: AS Verlag & Grafik, Urs Bolz
ISBN 978-3-03913-026-9

Der AS Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

AS VERLAG

INHALT

SCHOGGIVERSUM SCHWEIZ

- 19 Süsse Fakten
- 20 Aus fernen Zeiten und Ländern
- 20 Geschichte der Schokolade
- 24 Schweizer Schoggipioniere
- 24 Geburtshilfe für Schokolade
- 28 Kakaoanbau
- 28 Bäumige Bohnen
- 34 Ein Hauch von Alchemie
- 41 Artenvielfalt
- 44 Glücklichmacher
- 45 Schokoladendegustation

EINTAUCHEN IN SCHOGGIWELTEN

- 48 Home of Chocolate am Zürichsee – Lindt & Sprüngli
- 54 Kunterbunte Schokoladen-Traumwelt – Maestrani
- 57 Tafelberge Frischschoggi – Läderach
- 60 Ragusa und Torino – Camille Bloch
- 62 Die älteste Schokoladenfabrik der Schweiz – Cailler
- 67 Im Märklereich des Schoggitalers – ChocoWelt – Aeschbach Chocolatier
- 69 Unterwegs im Schoggiwägeli – Swiss Chocolate Adventure Verkehrshaus
- 73 Tessiner Schogginüssli und mehr – Chocolat Alprose

KLEIN UND FEIN

- 76 Dieter Meier – Chocolate Freak – Oro de Cacao
- 78 Artisti del Cioccolato – Cioccolateria Nobile
- 80 Olympia-Schokolade – Fabian Rimann
- 84 Ente gut, alles gut – Taucherli
- 91 Glänzende Preziosen – Thomas Müller Chocolatier
- 94 Märchenschokolade – Gebrüder Grimm
- 96 Schokoladengeschichten – Laflor
- 100 Modern sisters – Löw Delights
- 102 Eine Schokoladenwelt für Max – Max Chocolatier
- 106 Galaktisch gut – Vollenweider
- 108 Puristischer Jahrgangskakao – Orfève

SCHOKOLADENINDUSTRIE

- 114 Die Königsmacher – Felchlin
- 116 Innovationskraft 2.0 – KOA
- 118 Migros' fliegende Grüße – Delica AG
- 123 Nachhaltigkeit mit Breitenwirkung – HALBA
- 125 Königin der Milchschoggi – Villars
- 128 Private-Label-Favorit – Chocolat Stella Bernrain
- 132 Grande Dame am Paradeplatz – Confiserie Sprüngli
- 134 Retrorange und Kult – Ovomaltine

BIG BUSINESS

- 138 Unbekannter Riese – Barry Callebaut
- 143 Der Gigant – Nestlé

ALLERLEI

- 146 Schokoladenbasis – Swiss Chocolate Hotel by Fassbind
- 147 Schaumkronenkönig – Chocolat Ammann
- 148 Süsse Kursangebote – minischoggi.ch
- 152 Festival am Genfersee – Festichoc
- 153 Hüppe Kunst – Gottlieber
- 154 Das Glücksguetzli – Kägi
- 155 Pure Tafelfreude – H. Schwarzenbach
- 158 Tante-Emma-Laden-Feeling – Xocolatl
- 159 Aromabibliothek – Sensorik-Kit Kakao
- 160 100 Prozent Schweizer Kakao – Tropenhaus Frutigen

ANHANG

- 166 Glossar
- 168 Bildnachweis
- 169 Die Autorin

**SCHOGGI-
VERSUM
SCHWEIZ**

CHOCOLATS FINS



SÜSSE FAKTEN

Schweizer Schokolade ist Nationalstolz, Identifikation und die wohl sympathischste Botschafterin für das kleine Alpenland in der weiten Welt. Ihr Ruf ist exzellent und strahlt glorreich auf das Schweizer Image zurück. Dabei leistet die relativ kleine Nation Schweiz schokoladentechnisch Grosses: 2020 war sie unter den Top 10 der weltweit grössten Schokoladenexporteure. Über 70 Prozent der Landesproduktion werden exportiert, rund ein Fünftel davon geht allein nach Deutschland. 2021 haben Schweizer Schokoladenproduzenten einen weltweiten Umsatz von rund 1,7 Milliarden Schweizer Franken generiert und sind damit eine bedeutende Wirtschaftsbranche.

Einige der grössten Schokoladenhersteller der Welt haben ihren Sitz in der kleinen Schweiz. Barry Callebaut beispielsweise sorgt von Zürich aus, dass die Grossen wie Unilever oder Mars mit Kakaoprodukten beliefert werden. Lindor-Kugeln sind auf jedem Flughafen der Welt zu Hause und Nestlé produziert nicht nur die Schokoladenikone Cailler, sondern auch die weltbekannten Riegel Nuts, Lion oder Kitkat.

Die Schweizer sind nicht nur stolz auf ihre Schokolade, sie geniessen sie auch sehr gerne. Mit einem Pro-Kopf-Konsum im 2021 von 11,3 Kilogramm im Schnitt sind sie Weltmeister im Schokoladenverputzen. Von den rund 98 000 verschnabulierten Tonnen stammten rund 58 000 aus Schweizer Herstellung.

«SCHWEIZER GENIESSEN
AUS ÜBERZEUGUNG SCHOKOLADE,
MIT VORLIEBE EINHEIMISCHE.»

AUS FERNEN ZEITEN UND LÄNDERN

DIE GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Die Ursprünge dessen, was wir heute Schokolade nennen, liegen in der Vergangenheit und Tausende Kilometer entfernt. Der Schokoladen-Urahn war ein nahrhaftes, rassig-würziges Getränk aus Südamerika, das wenig gemein hatte mit dem süssen Schmelz, den wir heute kennen. Erste Kakaospuren fanden sich in Trinkgefässen in Ecuador und datieren auf die Zeit zwischen 3500 und 3300 v. Chr., also mehr als fünftausend Jahre zurück. Besser belegt sind Zeugnisse der Olmeken, Vorfahren der Azteken, die im Tiefland der mexikanischen Golfküste um 1500 v. Chr. damit begannen, die Pflanze kakawa zu kultivieren, woraus das Wort Cacao entstand. Den Mayas wiederum verdanken wir den Begriff Schokolade, der sich aus einem mit «Xocolatl» betitelten Getränk aus gerösteten und gemahlener Kakaobohnen entwickelte und so viel bedeutete wie «Trank der Götter». Dabei war es nicht das göttliche Trinkvergnügen, das diese sprachliche Anlehnung bewirkte, es war vielmehr die Tatsache, dass es ein Privileg der Priester und des Adels war, dieses Getränk zu sich zu nehmen. Nur sie durften das wertvolle Getränk aus rituellem oder besonderem Anlass trinken.

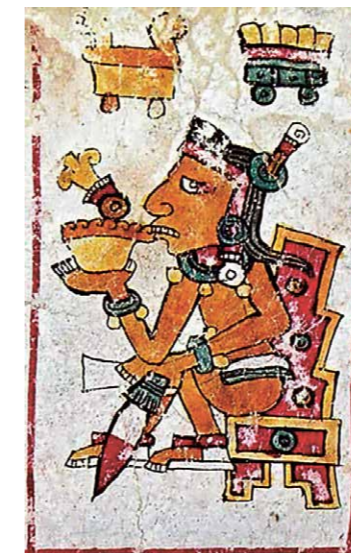
SPANISCHE EROBERER

Für die Mayas und Azteken waren die Pflanzen so wertvoll, dass sie Kakaobohnen sogar als Zahlungsmittel nutzten. Wahrscheinlich war es vor allem diese Eigenschaft, die die

spanischen Konquistadoren zuerst interessierte. Es war Christoph Kolumbus selbst, der als wohl erster Europäer auf seiner vierten Reise auf ein vollbepacktes Handelskanu der Maya und mit ihnen auch auf Kakao traf. Der Admiral liess das Kanu samt Besatzung entern und mit Sack und Pack auf sein Schiff bringen. Dabei fiel den Spaniern auf, dass die Eingeborenen umgehend den Bohnen nachrannten, wo und wann auch immer diese zu Boden fielen. Da Übersetzer fehlten, dauerte es seine Zeit, bis die Spanier den Grund und den Wert der Bohnen durchschauten. Die Bohnen wurde lange Zeit nur als Zahlungsmittel eingesetzt. Preislisten aus der Zeit um 1545 dokumentieren den Bohnen-Wechselkurs: Ein Truthahn kostete 200 Kakaobohnen, ein Waldkaninchen war für 100 zu haben und eine grosse Tomate hatte eine Bohne Wert.

SIEGESZUG IN EUROPA

Überhaupt begeisterte das Getränk die Spanier am Anfang nur mässig, sie taxierten es eher passend für Schweine als für Menschen. Nichtsdestotrotz fanden die Bohnen und ihre heisse Verwendung ihren Weg doch noch nach Europa. Ob es wirklich der grosse Eroberer Cortez war, der das exotische Getränk mitbrachte, ist umstritten; auf seinen stets penibel geführten Transportlisten findet sich kein Vermerk. Gut belegt hingegen ist eine Visite von missionierenden Dominikanermönchen anno 1544 am Hof des spanischen Königs Philipp, begleitet von adligen Mayas. Neben Quetzalfedern, Weihrauch, Mais und Chili überbrachten sie auch ein Gefäss mit geschlagener Schokolade, was man durchaus als erstbelegte Schokoladenpremiere in Europa bezeichnen kann. Durchsetzen konnte sich Schokolade am spanischen Königshof erst mit der Zeit und durch die Beigabe von Zucker. Im 17. Jahrhundert eroberte sie dann von Spanien aus sukzessiv den ganzen europäischen Adel und machte Kakao zu einem der begehrtesten Handelsgüter aus der Neuen Welt. An allen Königshöfen wurde die Kultur der heissen Schokolade mit Leidenschaft gepflegt, Schokolade war ein Luxusgut und Ausdruck von höfischer Lebensart. Aber erst die industrielle Revolution und ihre



Oben links: Van Houten's Cocoa Poster
Oben rechts: Altes Geschirr für die Zubereitung von heisser Schokolade
Unten links: Codex Borgia, 16. Jahrhundert
Unten rechts: Aztekische Skulptur eines Mannes mit Kakaofrucht, vermutlich entstanden zwischen 1440-1521

Folgende Doppelseite:
Arbeiter beim Mischen von Zutaten, Broc-Fabrik, ca. 1920



5 MAGASIN 5



DIETER MEIER – CHOCOLATE FREAK

ORO DE CACAO

Founder Dieter Meier ist erfolgreicher Produzent vieler Dinge: Als Teil des Technoduos YELLO von stilbildenden Welthits, als Landwirt und Winzer von prämierten Weinen und argentinischem Rindfleisch und seit Neuestem auch von Schweizer Schokolade. Dabei geht Meier aber völlig neue Wege und will damit nicht weniger, als die ganze Schokoladenindustrie revolutionieren. Gemeinsam mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft ZHAW hat er nicht nur ein neues Verfahren möglich gemacht, sondern hat es auch weltweit paten-

tiert und zur Produktionsreife gebracht. In Freienbach hat die Fabrik von Oro de Cacao den regulären Produktionsbetrieb aufgenommen und damit einen wichtigen Meilenstein erreicht. «Das war wie rückwärts durch die Eiger-Nordwand», meint der Investor und Unternehmer. «Wenn man mitten in der Wand ist, geht es nicht mehr zurück. Nun sind wir da, wo ich hinwollte. Die Vision, die Kakaofrucht in einzelne Komponenten und durch das schonende Kaltextraktionsverfahren zu verarbeiten, war richtig. Damit erhalten wir nicht nur die vielfältige,

ursprüngliche Aromatik, sondern können durch den höheren Kakaofruchtgehalt den Zuckeranteil massgebend verringern.

Das patentierte Verfahren verzichtet auf die herkömmliche, hitzebasierte Produktion und arbeitet mit schonender Kaltextraktion. Die als Nibs angelieferten, ungerösteten Bohnen werden mit Wasser vermengt, vermahlen und in vier Komponenten separiert: Kakaobutter und -pulver, Kakao-Polyphenole und Aromakomponenten. Rein mit dieser Palette an Kakaoprodukten werden Oro de Cacao Schokoladen produziert, es werden keine Aromen zugefügt, die nicht aus der Kakaobohne stammen. So kann die Aromatik erhalten bleiben, die sich beim traditionellen Verfahren durch Erhitzen und Rösten verflüchtigt. Unerwünschte Bitterstoffe und Säuren werden eliminiert. Da vor allem Bitterstoffe in herkömmlicher Schokolade Zuckergaben bedingen, kann bei Oro de Cacao darauf weitgehend verzichtet werden. Hochprozentige, dunkle Schokoladen ohne Bitterkeit sind ein Hochgenuss. «Das Kakaosextrakt mit seinen zertifizierten Gesundheitsclaims ist wahrlich das Gold des Kakao», sagt Meier verheissungsvoll.

In der Schokoladenfabrik in Freienbach können jährlich bis zu 1000 Tonnen der einmaligen, Fairtrade- und Bio-Schokolade produziert werden. Das Sortiment präsentiert degustativ auf seine Herkunft zurückzuführende Single-Origin-Schokoladen aus Ghana, der Dominikanischen Republik und Peru. Chocolate-Freaks finden Oro de Cacao Schokoladen im Onlineshop, bei Globus oder in Meier's Deli in Zürich an der Limmat, wenige Schritte neben dem Hotel Storchen, sowie neu auch im Coop City.

MEIER'S DELI
WÜHRE 15, 8001 ZÜRICH

ORO DE CACAO – PRODUKTION
SCHWERZISTRASSE 34, 8807 FREIENBACH

ORODECACAO.COM



ENTE GUT, ALLES GUT

TAUCHERLI

Die Academy of Chocolate Awards gehören zu den wichtigsten internationalen Wettbewerben der Schokoladenbranche. Kay Keusen, oberstes Taucherli beim gleichnamigen Kultlabel, hat schon mehrere der begehrten Medaillen siegreich mit nach Hause geführt, was ihn zu einem beachteten Chocolate Maker der Schweiz werden liess. In seiner kleinen Manufaktur in Adliswil widmet er sich der Schokoladenherstellung mit Herz und Seele und mit besonderer Leidenschaft. «Passion ist für mich das Wichtigste, darum ist Schokolade für mich Berufung, nicht Arbeit. Also sozusagen arbeite ich nicht, sondern gehe meinem Hobby nach. Ausser wenn ich Büroarbeiten machen muss.» Gestartet hat der gelernte Strassenbauer ohne Kapital, ohne Know-how und ohne Maschinen, aber mit ganz viel Enthusiasmus. Als Autodidakt durchstöbert er das Internet und lernt aus eigenen Fehlern und durch Versuch und Irrtum. «Am

Anfang war es manchmal hart und mit Verzicht verbunden, da musste ich auch schon mal meine Wohnung bei Airbnb vermieten, um über die Runden zu kommen.» Auszeichnungen schaffen Aufmerksamkeit für die neue Nische und Kay Keusen wird zum Chocolate Maker «Bean to bar» der ersten Stunde.

Seine Produkte sind im oberen Preissegment, aber das stört ihn nicht. Schliesslich bezahlt er auch seinen Farmern einen fairen Preis, der bis zu fünfmal höher ist als im Einkauf bei einem Händler. Dafür haben die Farmer eine gesicherte Existenz, Sozialleistungen und ein gutes Einkommen und sind motiviert, beste Qualität zu produzieren. Die Farmen betreiben ihre Kultur in Mischwäldern und schaffen einen echten Regenwald, keine Monokulturplantagen. Das braucht mehr Zeit und Liebe, aber die Qualität der Bohnen steigert sich dadurch enorm.







Sich selbst bezeichnet Keusen als akribischen Maschinenfreak mit Hang zu Präzision und Perfektion. Damit rettete er das taumelnde Taucherli 2015 vor dem Ertrinken und führte es mit viel Schalk, grosser Handwerkskunst und gutem Marketing auf die Erfolgsspur. Kokett spielt das Label des herzigen Entleins mit verschiedenen Kollektionen und spontanen Editionen. Die Fine-Flavour-Selektion besticht durch raffiniert auf die Bohne geschneiderte Röstungen als Single-Origin-Schokolade und purer Luxus. Dafür lässt Taucherli auch mal Kakaobohnen mit dem Segelschiff über die Meere schippern. Die Tafeln sind in stimmig buntes Design gehüllt und locken mit passgenauen Beschreibungen. Die «Crazy Mixes» überzeugen mit teilweise gewagten Genusskombinationen. Für kalte Tage gibt

es Hot Chocolate Sticks oder Schokoladenfondue im Büchli, perfekt schmelzend auch mit Rechaudkerzflamme. Und für Zürifans gibt's einen 3D-Tsüri-Leu, ein schönes, stolze 200 Gramm schweres Zürcher Wappentier, das man am liebsten gar nicht anbeissen möchte. Ein besonderer Favorit ist das Schokomäulchen-Abo. Das bedeutet einmal buchen und sich neunmal überraschen lassen mit Tafeln aus der gewünschten Selektion.

PREMIUM SWISS CHOCOLATE GMBH
 FABRIKHOF 5, 8134 ADLISWIL
 TAUCHERLI.COM

