



## **BIBERISTER SCHOGGI AUS DER VIELLEICHT KLEINSTEN SCHOKOLADEN-«FABRIK» DER SCHWEIZ**

Haben Sie gewusst, dass es in Biberist die vielleicht kleinste Schokoladen-«Fabrik» der Schweiz gibt? Hier stellt der leidenschaftliche Schokoladenmacher Bruno Blum auf gerade mal 25 Quadratmetern seine «La Schoggi» von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel in 100 % Handarbeit her.

Bereits beim Hereinkommen wird die Nase von herrlichem Schokoladenduft begrüsst und beseelt. Dieser stammt einerseits vom ruhig fliessenden Schokoladen-«Brunnen», an dem die Tafeln gegossen werden und andererseits vom sich kontinuierlich drehenden Melangeur, wo während mindestens 72 Stunden aus Kakaobohnen-Nibs die frische Kuvertüre (Grundschochokolade) entsteht. Und wenn dann an manchen Tagen noch der Duft von im Ofen röstenden Kakaobohnen dazu kommt, ist man als Schokoladen-Liebhaber definitiv im siebten Himmel angekommen. Dieses Glücksgefühl lässt sich nur noch «toppen», wenn man sich ein Stückchen der hier entstandenen Schokolade langsam auf der Zunge zergehen lässt... «Nichts gegen gut hergestellte industrielle

Schokolade, aber meistens geht meiner Meinung nach dabei der echte, wunderbare Kakaogeschmack etwas verloren», sagt Bruno Blum dazu und fährt augenzwinkernd weiter: «Wer mal den Unterschied zu handwerklicher Schokolade erlebt hat, will nichts mehr anderes...»

**VON DER KAKAOBOHNE ZUR FERTIGEN TAFEL**

Handwerkliche Schokolade bedeutet im Fall von «La Schoggi» in Biberist: hier wird der ganze Herstellungsprozess, der in 8 verschiedenen Schritten erfolgt, mit 100 % Handarbeit gemacht. Und im Gegensatz zu den meisten Confitseuren, die für ihre Kreationen die Kuvertüren bei externen Herstellern beziehen, macht Bru-

no Blum auch seine «Grundschochokolade» selber, die er für seine Tafeln verwendet. Dazu kauft er direkt und ohne Zwischenhandel seine Kakaobohnen bei zwei kleinen, familiengeführten und biologisch produzierenden Kakaofarmen in Kolumbien und Madagascar. «Die Qualität der Bohnen ist absolut entscheidend», sagt Bruno Blum, «denn nur mit guten Bohnen ist es überhaupt möglich, gute Schokolade zu machen.» Zur Qualität zählt er aber nicht nur die Qualität der Bohnen selber, sondern auch für Mensch und Natur faire Rahmenbedingungen, unter denen sie entstehen. Deshalb kosten die Bohnen, die er für seine «La Schoggi» verwendet, auch ein Mehrfaches des sonst üblichen Marktpreises. «Das ist es mir und auch meinen Kund/innen wert. Denn wenn ich schon soviel

Zeit in meiner Schoggi-Werkstatt verbringe, dann möchte ich dies mit einem guten Gefühl auch gegenüber den Rohstoffen tun können.»

**ALLES DREHT SICH UM DEN KAKAOGESCHMACK**

Apropos Rohstoffe: In seiner Schoggi-Werkstatt macht Bruno Blum ganz bewusst eine sehr «puristische» Schoggi, die nur aus sehr wenigen Zutaten besteht. Nebst den beiden Kakaobohnen-Sorten sind nur noch Kokosblüten-, unraffiniertes Vollrohr- und Birkenzucker sowie ein kleines bisschen Kakaobutter drin. Sonst nichts, kein Kristallzucker, keine Zusatzstoffe. «In meiner Schoggi sollen die Kakaobohnen und ihr wunderbarer Geschmack die Stars sein», beschreibt Bruno Blum seine Schoggi-



1 Kontrolle und Selektion der rohen Kakaobohnen.



3 Mit dem Handcrasher werden aus Bohnen Kakao-Nibs.



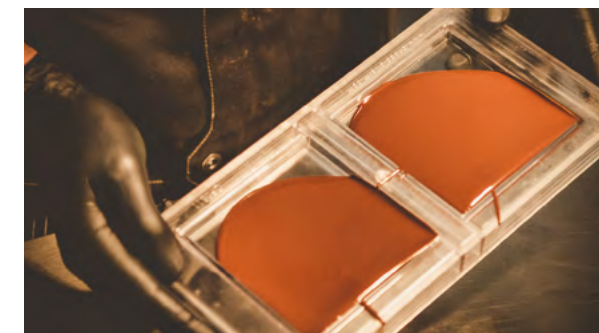
2 Rösten der Kakaobohnen mit einem Röstprofil von drei verschiedenen Temperaturstufen.



4 Die Kakao-Nibs werden von den Schalen getrennt.



5 Im Melangeur entsteht während mindestens 72 Stunden die Kuvertüre.



6 Tafeln giessen...



...und Sortenbelegung der Schoggi-Tafeln.



Philosophie. «Deshalb sind alle meiner durchschnittlich rund 10 verschiedenen Sorten so komponiert, dass sie den Kakaogeschmack «nur» ergänzen und zusammen mit ihm im Mund zu einem herrlichen Geschmackserlebnis führen.» Aus diesem Grund mischt er seine Sorten-Zugaben (wie zum Beispiel Mango, Kaffee, Safran, Lavendel oder im Sommer frische Gartenminze) nicht in die Schokoladenmasse, sondern gibt sie erst nach dem Giessen der Tafeln mit verschiedenen Methoden auf die noch flüssige Schoggi.

Das Resultat ist eine Schokolade, die genau dem Ziel entspricht, das Bruno Blum überhaupt erst dazu brachte, Schokoladenmacher zu werden: «Mein Ziel war es, einfach eine Schokolade zu kreieren, die ich selber gerne esse. Umso

schöner, dass immer mehr Kund/innen inzwischen auf den selben Geschmack kommen...» In manchen Jahreszeiten sogar so viele, dass es immer wieder vorkommt, dass «La Schoggi» für eine gewisse Zeit ausverkauft ist. «Das ist manchmal zwar blöd», meint Bruno Blum dazu, «aber durch die 100 % Handarbeit kann ich halt nicht einfach Maschinen länger laufen lassen, um die Kapazität zu erhöhen.» Und da «La Schoggi» ein Einmannbetrieb ist und es auch bleiben soll, gibt es aus der Schoggi-Werkstatt halt einfach so viele Tafeln, wie die Zeit zum Machen hergibt. Ganz nach dem Motto von Bruno Blum: lieber weniger, aber dafür garantiert ohne Abstriche an der Qualität.

[www.laschoggi.ch](http://www.laschoggi.ch)



7 Jede einzelne Tafel wird sorgfältig von Hand nachpoliert.



8 Verpackung und Versehen mit der Banderole.



Der leidenschaftliche Schokoladenmacher Bruno Blum .

### LA SCHOGGI: DIE SCHOKOLADE AUS DEM OHR...

**So ungewöhnlich die kleine «La Schoggi»-Manufaktur ist, so «verrückt» ist auch die Entstehung ihrer Schokoladen-Rezeptur...**

Es gibt Menschen, bei denen manifestieren sich äussere Wahrnehmungen in Farben im Gehirn – dieses Phänomen nennt sich Synästhesie. Beim Schokoladenmacher Bruno Blum ergeben äussere Wahrnehmungen «Töne und Klänge». Deshalb hat er sein Schoggi-Rezept nach einem «Klang» komponiert. «Mein Ziel war es, dass der Geschmack meiner Schokolade im Mund mit meinem «Ton» im Ohr übereinstimmt», erklärt er sein ungewöhnliches Vorgehen und ergänzt schmunzelnd: «Kling vielleicht ein bisschen verrückt...»

Ausgangslage war eine bestimmte Kakaobohne – diejenige von Cacao Betulia aus Kolumbien, die auch heute noch den Hauptanteil in La Schoggi ausmacht. Doch um den «Klang im Ohr» zu finden, musste sich Bruno Blum auf die Suche nach weiteren Zutaten machen: Eine zusätzliche Kakaosorte, die den «Violinenklang» der Betulia mit dem tieferen «Klang» des Cellos unterstützt. Nach Zuckersorten, die den Klarinetten- und Fagott-Ton in seinem Kopf «umwandeln». Diese beiden fand er im Vollrohr-

und Kokosblütenzucker. Fehlte nur noch der Triangel-Klang... Nach langem Suchen fand er diesen im Birkenzucker.

Nachdem das «Orchester» zusammengestellt war, erfolgte ein monatelanges Üben und Proben. Ein bisschen mehr von dieser Ingredienz und von der anderen ein bisschen weniger. Dann die Zusammensetzung nochmals etwas verändern und dann nochmals und dann nochmals... Und wenn man bedenkt, dass jeder «Probedurchgang» rund 3 Tage im Melangeurs dauerte, bis sich das Resultat beurteilen liess, kann man sich vorstellen, wie lange sich dieser Prozess hinzog...

Bis es eines Tages soweit war: beim Degustieren der fertigen Kuvertüre ergaben der Geschmack im Gaumen und der Klang im Ohr eine wunderbare Harmonie und Synthese. «Da wusste ich: DAS ist das LaSchoggi-Rezept», erinnert sich Bruno Blum an diesen «magischen» Moment vor rund drei Jahren.