

Choco Guide 2020

www.chocoguide.ch

90 Tipps

Jetzt testen!
Die Schweizer Schokolade- und Pâtisserieswelt überzeugt mit Qualität, Tradition, Innovation, Handwerk, Nachhaltigkeit, Sensorik und viel Leidenschaft

Löw Delights

Zwei Schwestern erfinden vegane Pralines

Kakaosaft

Der neue Kakaosaft von Koa sorgt für mehr Einkommen der Bauern und weniger Food Waste



Die Gaben der Natur und des Glücks sind nicht so selten wie die Kunst, sie zu geniessen.

Luc de Clapiers, Marquis de Vauvenargues



Liebe Leserin, lieber Leser

Alles hat seinen Ursprung.

Tradition Schokolade löst dieses Glücksgefühl aus, wenn sie auf der Zunge zergeht und sich ihre Aromen im Gaumen entfalten. Und sie ist auch ein Stück Heimat. Das Reihenli Schoggi von der Grossmutter, der Schokoladenkuchen zum Geburtstag oder die ersten Pralinen vom Schatz sind alles Momente, welche bei uns positive Erinnerungen hervorrufen.

Handwerk Die 90 Chocolatiers aus den sieben Regionen der Schweiz, welche wir in diesem Guide präsentieren, kreieren täglich vielsei-



Innovation Kakaosaft

Der Koa Pure Saft hat sich als vielfältige Zutat in der süssen und salzigen Küche oder für Drinks entpuppt. Kakaofruchtsorbet, Koa-Himbeer-Dessert oder eine 100 % - Kakaofrucht-Schokolade stehen bereits im Angebot.

tige Köstlichkeiten aus Schokolade. Ob grosse Confisereien oder kleine Manufakturen immer stehen Herstellung, Qualität, Handwerk und Leidenschaft im Mittelpunkt.

Genuss Über 600 Aromen können in einer Schokolade stecken, daraus ergeben sich unzählige Kombinationsmöglichkeiten. Dabei geht es um Nuancen, welche den Geschmack des Endprodukts beeinflussen oder um neue Philosophien wie die B-Concept Methode oder vegane Pralinen, welche vermehrt auf gesundheitliche und ethische Aspekte setzen.

Innovation Bean to Bar zeigt den Weg von der Kakaobohne bis zur Schokolade auf, eine Win-Win-

Situation für alle: Der Kakao-bauer hat einen verlässlichen Partner, der Chocolatier ein hochwertiges Grundprodukt und wir alle geniessen gerne nachhaltig und sozial hergestellte Schokolade. Das innovative Start-up Koa geht sogar noch einen Schritt weiter und reduziert Food Waste, indem es aus Kakaobohnen neu auch Kakaosaft gewinnt.

Ich würde mich freuen, wenn Sie viele der vorgestellten Produkte und Tipps persönlich ausprobieren - es lohnt sich!

We love Chocolate.

**Herzlichst,
Katja Bopp, Chefredaktorin**

Anzeige

Honold
SEIT 1905

ZÜRCHER GENUSSHANDWERK. VON DER WELT INSPIRIERT.
RENNWEG ENGE STADELHOFEN ZÜRICHBERG KÜSNACHT HERRLIBERG WITIKON

IMPRESSUM

AUSGABE CHOCO GUIDE 2020

9. Jahrgang

www.chocomagazin.ch

ISSN 2296-1372

Redaktionsschluss: 02.03.2020

HERAUSGEBER

Choco Medien AG

Bahnhofstrasse 88 | CH-5430 Wettingen

T + 41 56 437 03 13

verlag@chocomagazin.ch

www.chocomagazin.ch

GESCHÄFTSFÜHRER/VERLEGER

Daniel Zobrist

CHEFREDAKTION

Katja Bopp

CREATIVE DIRECTOR

Katja Bopp

GRAFIK

Jury Inauen

MITARBEIT AN DIESER AUSGABE

Katja Bopp, Fritz Bischoff, Adrian Ehrbar,
Simon Kümin, Roland Marti, Stephan Santschi,
Johanna Zielinski

VERKAUF

Iris Zehnder

DRUCK

Stämpfli AG

Wölflistrasse 1

CH-3001 Bern

PREIS

Einzelausgabe: 12.50 Franken

Erscheinung: 1 Mal jährlich

Bestellung: verlag@chocomagazin.ch

T. + 41 56 437 03 17

VERTRIEB

Kiosk, Abonnenten, Partner, Messen, Verlag,

Onlineshop und Zielversand

NACHDRUCK

Auch auszugsweise, nicht gestattet. Für unaufgefordert
eingesandte Texte und Fotos übernimmt der Verlag
keine Gewähr.



Inhalt

- 8 CHOCO-TIPPS**
Schokolade, Champagner und Design
- 11 REZEPT**
Dinkel Schoggi-Brötchen
- 12 CHOCO-TIPPS**
Nüsse, Leckery, Caramel und Schutzengeli
- 18 BUCH-TIPPS**
Macarons, Heisse Schokolade und Gelati
- 22 NUSSCHOKOLADE**
Das perfekte Paar
- 26 START-UP KOA**
Kakaofruchtsaft als vielfältige Zutat
- 30 SISTERACT**
Zwei Schwestern erfinden vegane Pralinés
- 34 BÄRNER MOMENTE**
Casa Nobile präsentiert seine neuste Pralinen-Kollektion

LEIDENSCHAFT, BEWEGLICHKEIT & BESTÄNDIGKEIT



Wir verarbeiten die Cacaobohne zur Edelschokolade nach ursprünglichen, bewährten Prinzipien in unserem Produktionsbetrieb in Schwyz. Unsere Schokoladen finden Sie bei auserwählten Bäckereien, Konditoreien, Confisereien und Gastronomiebetrieben in der ganzen Schweiz.

www.felchlin.com

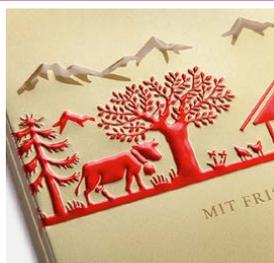


Inhalt

- 36 REGION ZÜRICH**
Schokolade und Design
- 42 REGION ESPACE MITTELLAND**
Vielfalt von Stadt und Land
- 48 REGION OSTSCHWEIZ**
Feinste Pralinen
- 54 REGION ZENTRALSCHWEIZ**
Schokolade, Berge und Schnee
- 60 REGION NORDWESTSCHWEIZ**
Weltmeisterliche Patisserie und Bean to Bar Schokolade
- 66 REGION GENFERSEE**
Schokolade und Eau de vie
- 72 REGION TESSIN**
Panettone und Amaretti
- 74 TIPPS FÜR MEHR GENUSS**
Nostalgie, gute Gesellschaft oder Farbenspiel
- 78 LOTTI'S BEST**
Die Liebhaber Praline von Honold
- 82 STEFAN BISCHOF**
Pâtissier, Chocolatier und Tüftler
- 86 SWISS COFFEE CHAMPIONSHIPS**
Alles über Kaffee
- 88 WORLD CHOCOLATE MASTERS**
Formel 1 für Chocolatiers
- 90 FOOD EVENTS**
Schoggifestival, Food Zürich, Route Gourmande oder Nespresso Weeks
- 96 GENUSS-GUIDE**
Auserlesene Produkte

Anzeige

Exklusive VERPACKUNGEN *nach Mass*



Brühlmattweg 1
CH-4107 Ettingen

+41 61 725 25 55
+41 61 725 25 50

info@andreaskopp.ch
www.andreaskopp.ch

SEIT
1897

Jeder braucht ein
Schutzengeli
Oder zwei, oder drei...



Bachmann

www.confiserie.ch

CHOCO-TIPPS



TRUFFES DU JOUR

Die Truffes du Jour der Confiserie Sprüngli sind die frischesten Truffes der Welt – täglich werden sie in liebevoller Handarbeit nach traditioneller Sprüngli-Rezeptur hergestellt und jeden Morgen frisch ausgeliefert. Ihr Herz aus zartschmelzender Schokolade und frischem Schweizer Rahm sorgt für ein cremig-intensives Genusserlebnis. Umantelt von feinsten Schweizer Schokolade bekommen die Truffes du Jour ihr einzigartiges Aussehen. Die weltweit bekannten Truffes du Jour sind nicht nur ein beliebtes Geschenk für Ihre Liebsten, sondern auch perfekt zum selber vernaschen. spruengli.ch

PERFEKTE HAPTİK

Facettenreich, mystisch, brillant – der Mond fasziniert die Menschheit seit Jahrtausenden. Das ausgesprochen pure und zugleich ausdrucksstarke Design der neuen Geschirrkollektion NewMoon von Villeroy & Boch definiert sich über klare Linien und eine asymmetrische mondsichelartige Formensprache. Die neue Kollektion umfasst sämtliche Teile, die anspruchsvolle Geniesser auf dem Tisch benötigen: Sechs verschiedene Teller sowie Kaffeetasse, Espresso-tasse, Becher und die passenden Untertassen. Dazu eine Auswahl an Bowls, welche vom Apéro bis zum Dessert multifunktional eingesetzt werden können. villeroy-boch.ch



CHEZ CAMILLE BLOCH

Die Erlebniswelt CHEZ Camille Bloch führt Sie auf eine Geschmacks- und Entdeckungsreise vom Ursprung der Schokolade Ragusa und Torino bis hin zur heutigen Zeit. In 90 Minuten erfahren Sie alles zur Schweizer Familiensaga von Chocolats Camille Bloch, welche über drei Generationen ihre Werte wie Authentizität, Innovation und Nachhaltigkeit stetig weiterentwickelt und weitergegeben hat. Dabei erwartet Sie diverse Projektionen, interaktive und sensorische Experimente sowie die Darstellung des ganzen Herstellungsprozesses von der Kakaobohne bis hin zum fertigen Schokoladenprodukt. Und wer gerne selber Hand anlegt, kann im Atelier sein eigenes Ragusa, Torino oder Likör-Bonbon herstellen. chezcamillebloch.ch



ROSÉ VINTAGE

Der noble Jahrgangschampagner von Louis Roederer ist perfekt ausgewogen und hat durch seine Aromen von Früchten und Blüten auch eine schöne Frische. Der Rosé Vintage Champagner 2013 gehört zu den besten Vintage Rosés und ist auch ein hervorragender Speisenbegleiter. Beim Öffnen sollte die Flasche leicht schräg gehalten werden. Für den perfekten Genuss sollte der Champagner in Gläser in Tulpenform serviert werden, damit sich die Aromen am besten entfalten. Champagner wird gekühlt getrunken, aber niemals eiskalt, da sonst die Wahrnehmung der Aromen und Geschmacksnoten gestört wird. Stossen Sie mit Rosé Vintage Champagner auf einen speziellen Moment an. Erhältlich bei Globus, ausgesuchten Weinfachhändlern und in der gehobenen Gastronomie.



ROH & TROTZDEM KNACKIG

Die Stoli-Nüsse sind roh, stecken voller Vitamine, Mineralstoffe und gesunder Fette. Dies aufgrund dreier natürlicher Veredelungsverfahren von den Luzerner Landfrauen, welche diese Technik noch von ihren Ur-Grosseltern kennen. Damit werden sie bekömmlich und enthalten dennoch gesundheitliche Vorteile, die Nüsse auszeichnen. «Wir wollten einen Feel-Good-Snack kreieren, der grossartig schmeckt und dazu gesund ist», sagt Initiator Roland Stadelmann und ist stolz, dass seit der Gründung 2017 bereits über 700 Delikatessenläden Schweizer Stoli-Nüsse in ihrem Sortiment haben. Neu gibt es die Nüsse auch dragiert, mit Schokolade überzogen. stoli.ch

Anzeige

EIN KLEINES STÜCK FRANKREICH

Erlesene Törtchen, feinste Patisserie-Kunst – mit viel Liebe gemacht.

Nach allen Regeln der französischen Patisserie-Kunst entstehen bei uns Köstlichkeiten wie Törtchen, Macarons und Pralinen - ausschliesslich von Hand gemacht. Wenn der Weg das Ziel ist, sollte dieser auf jeden Fall bei uns vorbeiführen. Denn, hier finden Sie das süsse Ahhhhhh und Ohhhhhh allerbesten Handwerks-Kunst mit Zutaten feinsten Qualität.



Herzliche Grüsse
aus der Genusswerkstatt
David und Nicole Schmid

www.echt-weltmeisterlich.ch



JEDER BRAUCHT EIN SCHUTZENGELI

Geschenke sollen verzaubern, die Augen zum Strahlen bringen und die Zeit für einen Moment anhalten. Die knusprig leichten Schutzengeli-Truffes der Confiserie Bachmann werden diesem Anspruch mit Sicherheit gerecht – ein liebevolles Geschenk zum Geniessen, zum Nachdenken, zum Freuen oder Überraschen. Die Füllung bildet eine zart schmelzende Pralinécrème mit knusprigem Waffelkrokant, die in auserlesenen Nüssen gerollt und mit bester Schweizer Milkschokolade übergossen wird. Mit jedem von den Chocolatiers liebevoll hergestellten Truffe unterstützen Sie hilfsbedürftige Menschen. Denn ein Teil des Verkaufserlöses der Schutzengeli-Produkte fliesst in die Bachmann-Stiftung und Sie werden als Feinschmecker gleich selbst zum Schutzengel.

confiserie.ch

VORSICHT, MACHT SÜCHTIG!

Am Martinimarkt in Schaffhausen wurde das Caramel au Beurre Salé 2011 erstmals verkauft. Heute kommen die Trois Bon mit der Produktion kaum nach, zudem es für alle drei ein Hobby ist. Felix Schaad arbeitet als Schreiner, Florian Fröhlich als Designer und Marcel Theiler als PR-Manager. Sie treffen sich in ihrer Freizeit auf einem Bauernhof und produzieren nach einem alten bretonischen Rezept Caramel au Beurre Salé. Serviert mit einem Vanilleeis, Joghurt, einer feinen Crêpe oder einfach nur pur - es macht süchtig! Wie auch die Noix de Pécanu au Caramel Salé, welche perfekt zu einem Glas Wein passen. troisbon.ch



EINFACH GENIAL

Schön präsentiert ist halb verkauft. Auf den neuartigen Kartonunterlagen von PAWI Verpackungen lassen sich Patisserie, Schnitten oder Eclairs optimal präsentieren. Der hochgewölbte Rand verhindert ein Verrutschen der feinen Kreationen und mit der Lasche lassen sich die Stücklein einfach in die Theke legen oder beim Verkauf in die Schachtel platzieren.

Die Patisserieunterlagen sind ausschliesslich individuell nach den Wünschen des Kunden bedruckt erhältlich. Und der Vorteil:

Nun ist auch nach der Verkostung der Genuss-Aficionados sichtbar, von wem die süsse Köstlichkeit kreiert wurde. Es gibt die Karton-Unterlagen rund, quadratisch und rechteckig. Patisserie exklusiv präsentieren ganz leicht gemacht. pawi.com

Luftige Meringues

R

REZEPT

Zutaten

2 Eiweiss
60 g Zucker
50 g Puderzucker
 $\frac{3}{4}$ EL Maisstärke
Backpapier
Ergibt 12 Stück

Zubereitung

1. Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.
2. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

swissmilk.ch

Meringues, das Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee, so heisst es, wurde um 1600 im Berner Dorf Meiringen erfunden. Der Konditor Gasparini benannte das luftige Eiweissgebäck nach seinem Wohnort: Meiringen. Aus Meiringen wurde schliesslich Meringue. Weiter wird es heute beispielsweise auch spanischer Wind, Meringel oder Baiser genannt. Kombiniert mit frischen Früchten, geschlagenem Rahm oder Vermicelles gehört es heute auf viele Dessertkarten. Wir servieren es hier mit Schokolade.

Süsse Träume!

Gelati

RAHMGLACE

Rahmglace besteht aus Rahm, Milch und Zucker. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahm- oder Milchpulver verwendet werden. Rahmglace enthält mind. 8% Milchfett, Doppelrahmglace enthält mind. 12% Milchfett. Sie schmeckt besonders gut und cremig, weil Fett ein idealer Geschmacksträger ist.

PARFAIT

Parfait, ist eine feine Eiszubereitung, die sich von der Glace dadurch unterscheidet, dass sie nicht in einer Eismaschine hergestellt wird. Für die Zubereitung füllt man eine mit Rahm vermischte Parfaitmasse in Formen und friert diese anschließend ein

AROMA

Schweizer sind seit Jahren treu und lieben die Klassiker Vanille, Erdbeere und Schokolade. Vanille führt die Hitparade an, dies wohl wegen dem Muntermacher Vanillin sowie deren vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten.



GESCHICHTE

Glace ist kein Produkt der Neuzeit. Bereits die Römer haben Gletschereis oder Schnee mit Honig, Rosenwasser, Koriander oder getrockneten Früchten gesüsst und aromatisiert. Und Hypokrates empfahl im 5. Jahrhundert vor Christus seinen Patienten in Griechenland Gefrorenes als Heilmittel gegen Kreislaufstörungen zu verwenden, um «die Säfte zu beleben und das Wohlbefinden zu heben».

SCHWEIZ

Die eigentliche Verbreitung der Glace wurde erst durch die industrielle Glacefabrikation möglich. In der Schweiz hatten 1925 anlässlich der Expo in Bern die heutige Emmi erstmals industriell hergestellte Glace verkauft. Nach dem Krieg 1949 stellte Midor für die Migros erstmals Rahmglace her, 1957 kam Lusso, 1960 die Frisco. Mövenpick stellt seit 1972, zuerst nur für die eigenen Betriebe, Glace her.

LAGERUNG

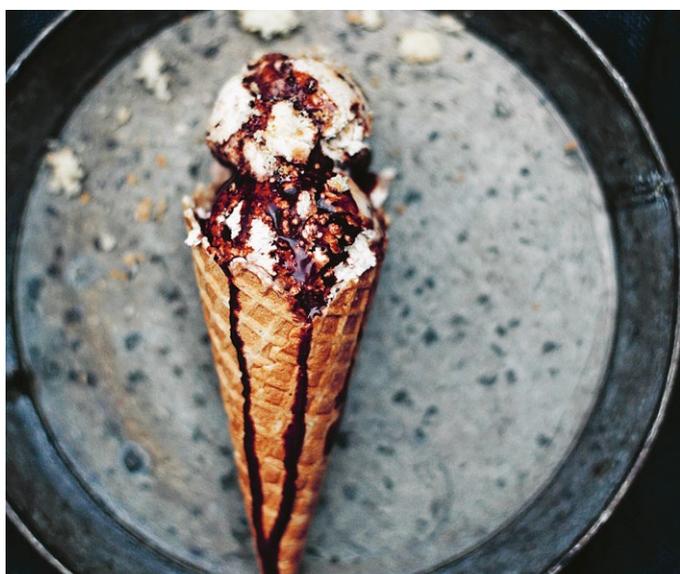
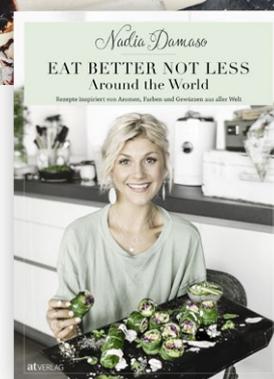
Glace sollte idealerweise konstant bei mindestens -18° Celsius gelagert werden. Kurze Unterbrüche durch Transport schaden der Produktqualität nicht, solange die Temperatur nicht über -15° ansteigt. Sie sollte nicht direkt aus dem Tiefkühler verzehrt werden, sondern die Randzonen sollten etwas weich werden. Dadurch entwickeln sie ihr Aroma und den cremigen Schmelz. Auf- und angetaute Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.



GESUND UND LECKER

Die Foodbloggerin Nadia Damaso nimmt Sie mit auf eine lange kulinarische Reise durch die Welt. Das Buch präsentiert Rezepte für Superfood, inspiriert von reichhaltigen kulinarischen Kulturen aus der ganzen Welt. Und zeigt damit, dass gesunde Ernährung genauso lecker ist wie herkömmliche. Ihre Reise führt Nadia Damaso durch Südamerika, Indien, Asien, den Mittleren Osten, Marokko und auch die Schweiz. An all diesen Orten hat sie sich von den lokalen Spezialitäten inspirieren lassen und auf Basis typischer Produkte viele kreative Rezepte entworfen. Dabei hat sich gezeigt: Das Konzept «Eat Better Not Less», das Nadia Damaso als Leitfaden dient, ist nicht bloss eine Art sich zu ernähren, sondern ein Lifestyle, der sich überall leben lässt.

Eat better not less - around the world | Nadja Damaso | www.at-verlag.ch



FRISCHE-KICK

Eis schmeckt immer - ob man sich damit den Alltag versüsst, Kinder auf einem Geburtstagsfest beglückt oder es als Dessert für Gäste reicht. 80 Rezepte für hausgemachtes Eis aus frischen saisonalen Zutaten und ohne unerwünschte Zusatzstoffe, mit und ohne Eismaschine ganz einfach zuzubereiten. Von sahnigen Eiscreme-Variationen über Sorbet, Eis am Stiel und Eistorten bis zu Getränken, Garnituren und Saucen das Passende für jede Gelegenheit: Tiramisu-Eis mit Schoko-Kaffee-Sauce (oben links), Minzeis mit Schokostückchen (rechts), Dulce-de-leche-Eis oder köstliche Kekse-Eis-Sandwiches sorgen für Abwechslung.

Lomelinos Eis | Linda Lomelino | www.at-verlag.ch





Klassiker: Nussschokolade

Kennen tut sie jeder und die meisten lieben, ja schwören auf sie und das seit ihrer Kindheit: Die klassische Nussschokolade. Werden die Nüsse geröstet und caramelisiert, entfalten sie ihr Aroma am besten. Ob als ganze Nuss, in grob gehackte Stücke oder kleine Splitter, Nüsse gehen eine schmackhafte Verbindung mit Kakao ein. Und sie sind gesund, haben viele wertvolle Inhaltsstoffe, welche auch für geistige Fitness sorgen.

Text: Katja Bopp Fotos: Adrian Ehrbar





Haselnuss

Die kleine runde Nuss ist nicht nur heimisch in der Schweiz, sondern kommt in ganz Europa vor. Die Haselnuss ist die beliebteste Nuss der Schweizerinnen und Schweizer. Der Chocolatier oder Confiseur verwendet sie für hochwertige Schokoladen und aufgrund ihrer Regelmässigkeit auch für

Dekorzwecke. Der hohe Anteil an Ballaststoffen unterstützt die Darmtätigkeit und das Lecithin gibt einen Schub fürs Gehirn. Die Piemonteser Haselnüsse geniessen Weltruf. Auch die Schweiz hat mit ihrer klassischen Milkschoggi mit Haselnüssen Geschichte geschrieben.



Baumnuss

Die Baumnuss gilt als eines der ältesten Nahrungsmittel. Das süsslich, milde Aroma macht sie so beliebt. Der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren ist, verglichen mit den anderen Nüssen, am höchsten. Eine Handvoll Baumnüsse decken den Tagesbedarf an Omega-3-Fettsäuren ab, welche wiederum

die Fettverbrennung anregen. Das Vitamin B6 hilft gegen Müdigkeit und Nervosität und unterstützt die Konzentration. Wichtigste Produktionsgebiete sind Kalifornien, Frankreich und Italien. Die Baumnuss ist bei der Milano-Praline das Tüpfelchen auf dem I.

Macadamia



Die Macadamia schmeckt aufgrund ihres hohen Zuckergehalts sehr süß. Sie hat den grössten Anteil an Eiweiss gegenüber den anderen Nüssen und die ungesättigten Fettsäuren wirken schützend auf das Herz und senken den Cholesterin-

spiegel. Die Macadamia stammt aus Australien, schon die Aborigines nutzten die wildwachsenden Nüsse als eiweiss- und fettreiche Nahrungsquelle. Macadamia werden meistens pur gegessen oder für auserlesene Dragées verwendet.

Pistazie



Auch die Pistazie gehört, wie die Mandel auch, zu den Steinfrüchten. Mit ihrer grünen Farbe sticht Sie unter den Nüssen hervor. Pistazien sind ideal beim Fasten und Entschlacken, denn das viele Kalium normalisiert den Säure-Basen-Haushalt. Wichtigste Produktionsgebiete sind Italien, Tunesien

und das übrige Mittelmeergebiet. Für Desserts werden sie gemahlen oder gehackt, oft in Kombination mit Erdbeeren und Rhabarbern verwendet. Und das beliebte Pistazieneis ist auch aus keiner Gelateria mehr wegzudenken.

Mandel

Die Mandel ist eigentlich nur umgangssprachlich eine Nuss. Aus botanischer Sicht gehört sie zu den Steinfrüchten. Die Inhaltsstoffe wie Folsäure, Kalium, Kalzium und Magnesium stärken Schwangere oder Stillende. Zudem sind sie verdauungsunterstützend und wirken cholesterinsenkend. Der zarte Röstgeschmack und die sehr schönen grossfruchtigen Kerne der kalifornischen Süssmandel sind bei Spitzenköchen, Chocolatiers und Confiseurs beliebt. Gebrannte Mandeln, Mandeln als Füllung in Oliven oder als Zubereitung von Marzipan sind weitere bekannte Verwendungsarten.



MIT EINEM FRUCHTSAFT GEGEN DIE ARMUT GHANAS

Anian Schreiber hat mit seinen Startup-Kollegen den Kakaofruchtsaft «Koa Pure» entwickelt. Im Interview spricht er über das innovative Projekt, den grossen Nutzen für die vielen Kakaobauern und die Zukunftspläne.

Text: Stephan Santschi Fotos: Akos Neuberger | Ben Rotthoff | zVg.



Links: Naomi und Lawrence können durch das Start-up Koa mit Kakaosaft 30 Prozent mehr Einkommen generieren. Rechts: Die Koa-Gründer Benjamin Kuschnik, Michael Acquah und Anian Schreiber.

Koa
Switzerland GmbH
Das Start-up gewinnt mit Hilfe von Solarenergie Kakaosaft. Damit reduzieren sie Food Waste, vor der Fermentierung wird das Fruchtfleisch der Kakaobohne entnommen, und erhöhen das Einkommen der Kakaobauern in Ghana um 30 Prozent.
koa-impact.com



Anian Schreiber, gemeinsam mit Benjamin Kuschnik und Michael Acquah haben Sie das Start-up «Koa» gegründet. Wie kam es dazu? Anian Schreiber: Benjamin Kuschnik und ich kommen aus Deutschland, wir arbeiteten zusammen in der Solarbranche. Im Jahr 2016 begegneten wir dem Ghanaer Michael Acquah, der als Kind auf Kakaoplantagen arbeiten musste. In der Zwischenzeit hatte er zum Thema «Solarenergie im ländlichen Ghana» in Deutschland promoviert. Wir haben sofort erkannt, dass wir alle eines wollen, und zwar mit Hilfe von Solarenergie verantwortungsvollen Impact im ländlichen Ghana kreieren. Die Möglichkeit, dank nachhaltigen und innovativen Methoden ein umweltschonendes Business aufzu-

bauen, war stets die treibende Kraft. **Wie kam es dabei zum Schulterschluss der Solarenergie mit Kakao?** Für uns stand von Anfang an der sinnstiftende Zweck unseres Projektes im Vordergrund. Unser Hauptaugenmerk lag auf der produktiven Nutzung des Solarstroms zur Stimulierung der ländlichen Wirtschaft in Ghana. Dabei stach uns der Kakaosektor ins Auge. Im zweitgrössten Anbaugbiet der Welt bauen über 800'000 Kleinbauern Kakao an. Der Ernteprozess ist aufgrund der schwer erschliessbaren Anbaugebiete seit Jahrhunderten unverändert und nicht technologisiert. Deswegen konnten bis dato nur die Bohnen verarbeitet werden. Das fruchtig-süsse Fruchtfleisch ging verloren. Da haben wir eins

und eins zusammengezählt und nutzen jetzt die Solarenergie, um das Fruchtfleisch gleich vor Ort auf den kleinen Farmen zu verarbeiten.

Wie funktioniert das? Wir arbeiten direkt mit den Kakaobauern zusammen und gewinnen den Rohstoff mit einer mobilen und solarbetriebenen Anlage nahe den Plantagen. Das Fruchtfleisch wird schonend gepresst, wobei wir genügend davon an den Bohnen belassen, damit deren Fermentation weiterhin gewährleistet ist. Die Bauern erhalten die Bohnen wenige Stunden später zurück und können die traditionelle Verarbeitung fortsetzen. Der Saft wird in unserer Verarbeitungsstätte in Ghana pasteurisiert, verpackt und für den Schiffstransport nach Rotterdam



Oben: Chocolatier Fabian Rimann stellt Pralinen mit Kakaofruchtsaft her. Mitte: Der Koa Saft kann auch für erfrischende Drinks verwendet werden. Unten: Kay Baumgardt's Koa-Himbeer-Dessert.

Kakaosaft für süsse und salzige Küche

Die Gründer des Startups «Koa» sind der Ghanaer Michael Acquah (36-jährig), sowie die beiden Deutschen Benjamin Kuschnik (36) und Anian Schreiber (32). Zusammen mit den Schweizer Hochschulen ZHAW und ETH sowie der Ghanaischen Universität UCC haben sie ein Verfahren entwickelt, dass sich sanft in die traditionelle Kakao-Wertschöpfungskette einfügt. Neben der traditionellen Verwertung der Bohnen können neu auch 40 Prozent des Fruchtfleisches gewonnen werden. Das wirkt dem Food-Waste entgegen und generiert für die Kakaobauern eine Einkommenszunahme von 30 Prozent.

Vielfältige Zutat für Gastronomie

Der Saft, der daraus entsteht, heisst Koa Pure. Zu den Kunden zählen einerseits die Gastronomie, Confitserie, Bäckerei und Konditoreien und andererseits die Lebensmittelindustrie. In der Gastronomie hat sich der reine Kakaofruchtsaft als vielfältige Zutat entpuppt – sei es für Getränke oder in der salzigen und süssen Küche. Für Industriekunden steht auch ein Koa-Konzentrat im Angebot. Experimentierfreudige Lebensmittelproduzenten, besonders im Schokoladenbereich, nutzen das Konzentrat als spannende Zutat. Das Haltbarkeitsdatum des Safts, der im Kühlschrank gelagert werden muss, beträgt neun Monate.

Schokolade zu 100 Prozent aus Kakaofrucht

Mit der Max Felchlin AG aus Ibach im Kanton Schwyz hat Koa einen Distributionspartner gefunden, der die Vision des nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen teilt. «Wir sind Partner und Vertrieb in einem, zudem unterstützen wir Koa in der Entwicklung neuer Rezepturen und Ideen mit dem Kakaofruchtsaft», erklärt Ralf Wellauer, Verantwortlicher Produkteanwendungen bei Felchlin. Vom Potenzial des Kakaofruchtsafts ist er begeistert. «Wir haben ein riesiges Spektrum an Anwendungsmöglichkeiten in allen Sparten der Lebensmittelbranche – sei es in der Glace-, Patisserie-, Torten-, Pralinen-, Getränke- oder sogar in der Brotproduktion», sagt Wellauer und fügt an: «Es ist ein völlig neuer Rohstoff mit unfassbar grossen Möglichkeiten.»

Beispiele gefällig? Der Wettinger Chocolatier Fabian Rimann stellt eine Schokolade zu 100 Prozent aus Zutaten der Kakaofrucht her. Stefan Bischof vom Café g'nuss in St. Gallen überrascht mit einem Kakaofruchtsorbet und Patissier Kay Baumgardt vom Gasthaus zur Fernsicht im appenzellischen Heiden mit einem Koa-Himbeer-Dessert.

Bleibt die Frage: Weshalb kam keiner vorher auf die Idee, nicht nur die Bohne, sondern auch den Saft einer Kakaofrucht zu nutzen? «Wie bei allem braucht es das Engagement und den unternehmerischen Willen, ausserhalb der Komfortzone ein Projekt zu starten. Das war eindeutig der Fall bei Koa», sagt Wellauer. «Durch Anian Schreiber und sein Team wurde ein etabliertes Produkt – die Kakaofrucht – von einer ganz anderen Seite beleuchtet.»



Max Felchlin AG

Ein grosses Thema bei der Max Felchlin AG ist aktuell auch der Zucker. «Wir haben schon seit längerem zuckerfreie, respektive zuckerarme Schokoladen auf dem Markt», erzählt Ralf Wellauer, der Leiter der Entwicklung bei Felchlin. «Ganz neu ist eine Ganduja auf den Markt gekommen, die massiv weniger Zucker hat, aber viel mehr Geschmack bietet.» Felchlins Grand-Cru-Schokoladen mit hohem Kakao-Prozentanteil haben schon seit Jahren viel weniger Zucker als normale Industrieschokoladen. «Hier werden wir uns noch mehr den zukünftigen Anforderungen des sich ändernden Konsumentenverhaltens anpassen.»



Bean to Bar

Die Rohstoffe sind das grösste Gut. Der Weg, den die Max Felchlin AG seit Jahrzehnten geht, ist transparent und nachhaltig. felchlin.com



Die Kakaofrucht im Querschnitt.

vorbereitet. Hygienemassnahmen und Qualitätstests ziehen sich dabei durch den gesamten Prozess.

Können künftig noch mehr als 40 Prozent des Fruchtfleisches genutzt werden? Davon gehen wir sehr stark aus. Unsere oberste Prämisse bei der Extraktion des Fruchtfleisches ist die Sicherstellung der Qualität der Kakaobohnen. Deswegen haben wir unsere Prozesse zunächst sehr konservativ ausgelegt. Wir wissen schon heute, dass wir je nach Saisonalität bis zu 80 Prozent des Fruchtfleisches entnehmen können, ohne die Fermentation der Bohnen negativ zu beeinflussen. Ein positiver Nebeneffekt ist, dass durch die reduzierte Feuchtigkeit bei der Fermentation das Risiko für Schimmel und Fehl aromen-Bildung sinkt.

Wie wird der Bauer entlohnt? Bargeldlos, sofort und transparent via Mobile Money. Durch den Verkauf des Fruchtfleisches können die Bauern ihr Einkommen um 30 Prozent steigern. Wenn man beispielsweise unsere Drei-Liter-Verpackung nimmt, hat der Zusatzverdienst für die Bauernfamilie einen Wert von Schulstiften und Notizbüchern eines Kindes während eines Semesters. Zudem haben die Brillenträger in den Dorfgemeinschaften seit unse-

rer Arbeit zugenommen. Ein Betrofener erzählt mir, dass sie jetzt das Geld dazu hätten, sich Brillen zuzulegen, was bislang nicht möglich war.

Unter welchen Bedingungen leben die Kakaobauern? Der Kakaoanbau ist das Rückgrat der ghanaischen Wirtschaft. Über 800'000 Kleinbauern leben vom Einkommen durch den Kakaobohnenverkauf, allzu oft bedeutet dies ein Leben am Existenzminimum. Vor allem die ländliche Bevölkerung ist von grosser Armut betroffen und fühlt sich oft gezwungen, Kinder als unbezahlte oder schlecht bezahlte Arbeitskräfte einzusetzen - zum Beispiel eben auf Kakaoplantagen. Dank dem Aufbau der lokalen Infrastruktur und durch Investitionen für ein nachhaltiges Wirtschaftswachstum können wir bei der Wurzel des Problems ansetzen und die Armut systematisch bekämpfen.

Wie reagieren die ghanaischen Kakakobauern auf eure Bemühungen? Wir mussten zuerst einmal das Vertrauen der Bauern gewinnen. Da ein grosser Teil unseres Teams selbst aus Bauerngemeinden kommt und wir die Prozesse den Bedürfnissen der Bauern entsprechend entwickelt haben, fanden wir rasch einen Draht zur Bevölkerung und konnten eine Beziehung

auf Augenhöhe aufbauen. Bis jetzt sind über 1200 Bauern mit uns eine Partnerschaft eingegangen. Wir nehmen eine grosse Dankbarkeit und Freude wahr.

Was soll die Zukunft bringen? Der Fokus liegt in den kommenden Monaten auf der Kapazitätssteigerung der ersten Verarbeitungsstätte sowie der Planung für weitere Standorte. Wir erforschen derzeit ungenutztes Potenzial der Kakaoplantagen. Unser Plan sieht vor, 10 Prozent der 800'000 Kakaobauern in den nächsten 10 Jahren in unser Programm aufzunehmen.

Wie finanziert sich Koa? Ein zentraler Grundstein war der REPIC-Fonds vom Bund. Um diese Förderung herum gewannen wir privat Investoren, für die eine gesunde Balance aus Geschäftssinn und nachhaltigem Verantwortungsbewusstsein im Zentrum steht. Auch wenn wir auf eine grossartige Nachfrage stossen, können wir unsere Wachstumspläne noch nicht aus den eigenen Umsätzen finanzieren und sind als Startup weiterhin auf Investitionen angewiesen. Aktuell befinden wir uns in einer neuen Finanzierungsrunde, mit der wir den Grundstein für eine selbsttragende Kapazität in den nächsten drei, vier Jahren legen wollen.

patiswiss
Inspired by Quality



Unsere Zutaten Ihre eigene Rezeptur - nur für Sie!

Ob EU-Bio, Bio Knospe, Fair Trade, UTZ, Kosher, Halal oder Palmölfrei. **Ab 100 kg** produzieren wir Ihnen Ihre eigene Rezeptur. Veredeln Sie mit Zugabe unserer Zutaten Ihre **Schokolade-Tafel** oder **Pralinen**.

Wir können Ihren vielseitigen Wunsch erfüllen. Unsere Entwicklung hilft Ihnen gerne für Ihre exklusive Kreation.



www.patiswiss.com

GUTER KAFFEE IST
WIE GUTE MUSIK -
BEIDES BERÜHRT DIE SEELE



cafina[®]
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

www.cafina.ch