

Stil



Süsse Puristen

Wellkarton-Ringe und Würst-Ketten: Der Grand Prix Design geht an David Bielander 6



Uralt-Handys und Jesus-Latschen: Diese Produkte und Labels feiern Auferstehung 24



Hat das Stil? 4
Sonntagsoutfit 5
Rezept 22
Wein-Keller 23
Wanderung 30

Der neueste Kleinmanufaktur-Trend ist Bean-to-Bar-Schokolade. Garçoa aus Zürich legt die Messlatze hoch

Mmmmmmm!



Produktionsleiter Andreas Borer prüft die Qualität der Garçoa Tafeln. Unterschiedliche Süßholzwurzeln und Strukturen erweitern das Geschmacksspektrum von reinem Kakao.

Genuss



Oben: Franziska Alert und Andreas Brechbühl in ihrem Garçoa-Factory-gekleidete von einer gelben Bekleidung in Ghana. Rechts: Verantwortlich für das Verpackungsdesign ist die Zürcherin Helene Braun. Unten rechts: Menschen aus Kamerun in der Manufaktur der Schweizerin.

66 Zucker und Kakao – so minimalistisch fällt die Zutatenliste von Garçoa aus.



Sües dreht sich der stählerne Kessel und verortet einen intensiven Schokoladengeschmack. In diesem sogenannten Melangier zieht sich eine Masse aus Kakao und Zucker fortwährend durch die Walzen der darin installierten Stemmel. So geht es in der 16-Quadratmeter-grossen Küche im vierten Stock eines ausgedienten Bürogebäudes in Scherzwegbach seit dem Vorabend. Zeit für eine Kontrollprobe Süsler, etwas prob.

Zwei Tage wird das Gemisch aus Rohrzucker und Kakaobohnen noch weiter gemahlen und gerührt, bis die Masse ganz glatt ist und alle ungeliebte Säure aus dem Kakao entzogen. In genau so eine, sind es ausschliesslich Chulucano-Kakaobohnen aus Peru. An der Wand die der Minimanufaktur, wie Franziska Alert und Andreas Brechbühl ihre provisorische Produktionsstätte nennen, hängen zwei Poster. Darin abgebildet ist jene Kakaofrucht und der Name ihres Labels: Garçoa, eine Verschmelzung der letzten Silben der Wörter Sugar und Cocoa. So minimalistisch fällt die Zutatenliste von Garçoa-Schokolade aus.

Auf Was Wesentliche reduziert
In der Schweiz dürfen die beiden Agnommen die Ersten sein, die in ihrer Schokolade konsequent auf Kakao-Butter und andere Zusatzstoffe verzichten. Diese verzichten zwar den Herstellungsverzehr, bevorzugen das Erreichen einer schönen Schmelze und eines gefälligen Geschmacks. Den Kakao-geschmack verflüchteln sie jedoch,

Will heissen: Eine Tafel Schokolade mit einem Kakaoanteil von 78 Prozent besteht gewöhnlich nicht aus 78 Prozent Kakaobohnen, sondern aus einer Mischung aus Kakaobohnen und Butter. Selbst wenn sortenreine Bohnen verwendet werden, ist die Herkunft der Butter unbestimmt. Dabei ist der reine Geschmack des Kakao. Die Schweiz ist bekannt für Schokolade, sagt Alert. «Es gibt auch einen Kaufverpflichtung für Schokolade, doch die Vielfalt und den Geschmack von Kakao finde ich nun selten wieder. Es gibt hier noch ein riesiges Potenzial.»

Mis Übergangsmassnahmen Bean-to-Bar-Projekt – von der Bohnenauswahl bis zur Verpackung wird alles selbstgemacht – haben sich Brechbühl und Alert ganz schön was aufgeholt. Die eigenen Qualitätsansprüche sind hoch. Nur sortenreine Kakao wird verwendet. Da dieser nicht gestreckt wird, muss er von höchster Qualität sein. Einen Teil dazu trägt der Fermentationsprozess der Bohnen bei, der von Franziska Alert ausgeleitet wird. Da Garçoa vergleichsweise wenige Mengen von den Produzenten abnimmt und ihre Waren in Genärräumen mit anderen Bestellungen verpackt werden, müssen sie sichergehen können, dass genau ihre Bohnen auch bei ihnen ankommen. Vorausgesetzt, er findet sich jemand, der solche kleine Mengen überhaupt will.

Die Recherche, die Prüfung der Produktionsqualität, das Verpacken und das Auspacken von Vertrauen zu den Produzenten, das alles nimmt viel Zeit in Kauf – bei jeder

neuen Kakaoart, die hinzukommt. In Zürich müssen die Bohnen richtig gelagert, getortet, die Schokoladen auf den Punkt konzipiert (intensiv gerührt) und temperiert werden, damit sie kein störendes weisses Fettfilm erhält. In Tafeln gegossen und zugehüllt, wird sie in Hüfter-gerechte Kartonschichten verpackt und an ausverkauften Design- und Gemischläden angeliefert – oder direkt vom Web-Shop verschifft.

Dream-Team mit Fachwissen
Die beiden Agnommen lernten sich im Masterstudium kennen. Beide interessierten sich für faire Lebensmittelproduktion und hatten bereits Erfahrung auf diesem Gebiet. Alert hauptsächlich in Peru, im Kakaoanbau; Brechbühl in Ghana, im Ananashandel. Alert ist vor allem an der Produktion interessiert. Brechbühl an den wirtschaftlichen Aspekten – ein Dream-Team für die Gründung einer Schokoladenmanufaktur, die Kakao in seiner Artverteilung vertreibt, will, die man bei Milchschokolade vergleichen sucht. Im Herbst 2013 stifteten sie erstmals winzige Bohnenmengen im Ofen in ihren eigenen Küchen. Die Schalen pusteten sie mit dem Föhn weg, und mithilfe einer kleinen Cocostrom-Maschine kreieren sie ihre erste eigene Schokolade.

Heute können sie bereits drei Schokoladensorten fertigen: die Chulucanische, die Kamerunische und die Carimania aus Peru und Indonien. Benannt sind die Tafeln nach den Regionen, aus denen die Bohnen stammen. Gemisse Infos über den

Bauern, den Exporteur und die Kakaoart findet man online. Etwas zu Chulucano: Porcelana-Kakao ist eine alte lokale Sorte, die bis heute im Norden Peru angebaut wird. Die Bohnen sind innen heller als herkömmlich und sehr komplex im Geschmack. Die Produzenten, Approach Peru, sind in einer Kooperative organisiert, der Kakao wird dort bis vier Tage in Holzboxen fermentiert und sonnengetrocknet. Die Koordinaten des Anbauortes sind 0° 05' 42.1" S, 80° 0' 32.5" W.

Eine ganz besondere Herzensangelegenheit für Brechbühl wird dieser Tage der Herföhrlug der ersten afrikanischen Schokolade mit Bohnen aus Ghana. Diese war bereits für die Debattekollektion geübt, doch die Bohnen hatten erst nicht die gewünschte Qualität, die Lieferung brachte schliesslich ein. Ist die gemachte erste Charge Kakao verarbeitet, gibt die Produktion von Garçoa in die Sommerpause, so Brechbühl. In unserem nach Süden ausgerichteten Zimmer im vierten Stock wird es bald viel zu warm. Aber hey, irgendwo muss man ja einfach mal beginnen!

Garçoa sucht sich übrigens nach einer neuen Produktionsstätte um. Deren Suchprozess läuft ungeheuer wie folgt: temporäre, trockene Fläche mit mehreren Lagerzimmern, Wasseranschluss, Stromanschluss sowie eine Geruchsfreie, feuchtheit-tolerante Nachbarschaft. Anna Kominsky

● Für 160 Garçoa-Schokolade kostet Fr. 10.50 und ist erhältlich etwa bei Berg und Tal oder garcon.ch. Popolare, Zürich, oder auf garcon.ch.

Schweizer Bean-to-Bar

Rohmann
Mit eigene entwickelten Maschinen kreiert Rohmann in Wetzlingen seit 2015 Schöpp-Pfili, Gafeln, Fruchtchokolade und bald auch Grand Cru-Tafeln komplett in Eigenherstellung.
● Im Store in Wetzlingen sind bald online erhältlich: fabian.rohmann.com

Fabian Rohmann
Wie auf feinkammlischen Küchen Zucker verarbeitet, findet hier Schokolade mit Kakao-Bildmauer. Dabei sind dem sortenreinen Kakao hier und dort eine zusätzliche
● Tofu Fr. 8.50, rothorn.ch