

Schweizer Schokoladenseiten

Besucher können in der Schweiz Schokoladenherstellern über die Schulter schauen oder gleich selbst bei der Produktion mithelfen. Eine Schoko-Odyssee

VON MARTIN WEIN

Der Weiler Broc liegt dort, wo die Schweiz am schönsten ist. Sattgrüne Wiesen zu Füßen verschneiter Gipfel zwischen Fribourg und Lausanne nähren ringsum Tausende glückliche Kühe, und in den Fonduetöpfen der nahen mittelalterli-

chen Stadt Gruyère köchelt jeden Mittag der sämige Käse aus dem Greyzter Land für hungrige Touristen. Mittendrin steht die weiß getünchte Fabrik von Alexandre-Louis Cailler. Seit 1898 produzieren sie hier einen Exportschlager der Schweiz – Schokolade. Der Duft nach Kaka-

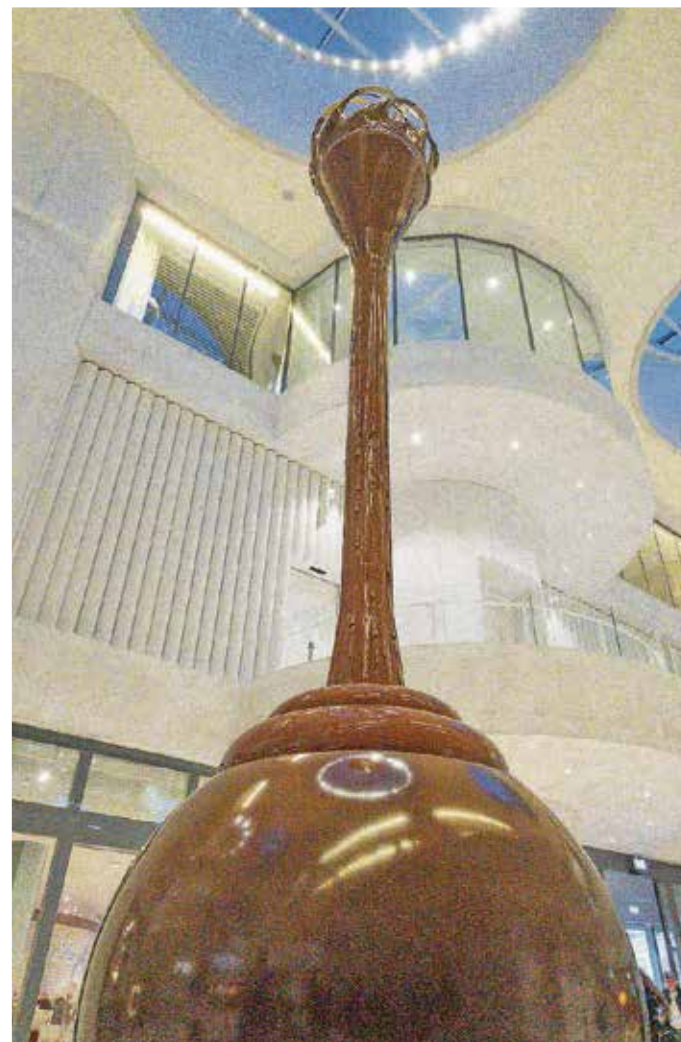
jährlich 400.000 Gäste des Besucherzentrums gleich an der Tür. Natürlich gibt es in der ältesten noch betriebenen Fabrik des Landes reichlich zu kosten.

Im Atelier zeigt Patrick Schneider besonders Neugierigen, wie aus der süßen Masse unwiderstehliche Kreationen werden. Seit 40 Jahren macht der gelernte Konditor in Schokolade. Routiniert kocht er frischen Rahm (Schlagsahne) auf, lässt die angehenden Chocolatiers mehrere Tafeln Schoki zerbröckeln und schaut lächelnd darüber hinweg, wenn das eine oder andere Stück nicht in der Schüssel landet. Dazu kommen ein ordentlicher Schuss Grand Marnier und ein Klumpen weiche Butter. „Schokolade ist ein Genussmittel. Sie braucht Zeit – bei der Herstellung und beim Verzehr“, sagt der Maitre Chocolatier freundlich. Also langsam rühren und dann ganz vorsichtig die Masse mit der Spritztüte in die Hohlformen für Trüffel gießen. Später kommt noch ein Deckel aus Zartbitter drauf, ein Mantel aus flüssiger Schokolade und ein Dekor aus Salz-karamell, Kakaosplittern oder Puderzucker.

Die Geschichte von Cailler und der Schweizer Schokolade beginnt gut 40 Kilometer weiter südlich in Vevey am Nordufer des Genfersees. In der stillen Gasse hinter dem Quai de Copet ist nichts mehr zu sehen von dem Wasserlauf, der im 19. Jahrhundert eine kleine Mühle antreibt. Der gelernte Kolonialwarenhändler François-Louis Cailler nutzt sie nach Lehrjahren bei Turiner Konditoren ab 1819, um Schokolade erstmals mechanisch in Tafeln zu gießen.

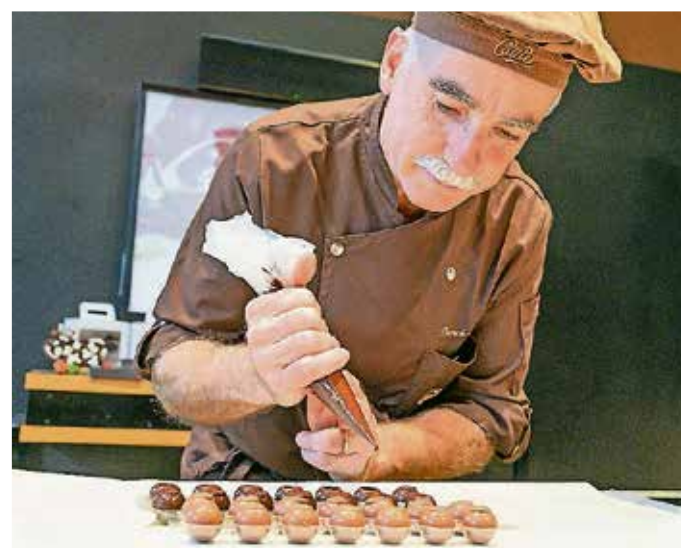
Aber die Kakaolieferungen sind unregelmäßig und teuer. Gut ein halbes Jahrhundert später mischt deshalb Caillers Schwiegersohn Daniel Peter Kondensmilch dazu. Auf die Idee brachte ihn sein Nachbar und Apotheker Heinrich Nestlé aus Frankfurt am Main. Nestlé hat Milchpulver und Zwiebackbröseln zu einer Ersatznahrung für Säuglinge vermischt. Seine Firma wird 1929 die beiden anderen aufkaufen und ist heute das größte Industrieunternehmen der Schweiz. Die Zentrale liegt nur ein paar Schritte von Caillers erster Fabrik entfernt, während die Schokolade seit 1898 in Broc entsteht.

Ein Stück weiter nach Norden steht in Kilchberg am Ufer des Zürichsees das zweite Mekka für Schokoladenjünger. Seit 2020 betreibt hier die Lindt Chocolate Competence Foundation das größte Schokoladenmuseum des Landes. Im weißen Foyer des spektakulären Gebäudes fließen konti-



In Kilchberg sprudelt im Lindt Home of Chocolate seit 2020 der höchste Schokoladenbrunnen der Welt.

FOTOS: MARTIN WEIN



Patrick Schneider zeigt Neugierigen in seinem Atelier im Maison Cailler professionelle Kniffe bei der Trüffelproduktion.

nuerlich 1,3 Tonnen allerdings ungenießbare Schokolade aus dem mehr als neun Meter hohen Schokoladenbrunnen.

„Lange schmeckte die Schokolade noch ziemlich sandig“, erklärt Gästebetreuerin Elisabeth Warnez und reicht ein Probiertäfelchen herum. Zucker kristalle knirschen zwischen den Zähnen. Zart schmelzend ist da gar nichts. Zum Glück habe Firmengründer Rodolphe Lindt kurz nach Gründung seiner Manufaktur 1875 eine Tranche Schokoladenmasse über Nacht in der Rührmaschine vergessen. Am nächsten Morgen hatten sich Kakaopulver, Kakaobutter und Zucker zu einer einheitli-

chen Masse vereinigt. Das sogenannte Conchieren war er-funden.

Mit neun Kilogramm im Jahr greifen vor allem die Deutschen gerne zu, sogar vor den Schweizern selbst. Wirklich glücklich werden sie damit nicht. „Das im Kakao gelöste Theobromin entfacht seine anregende Wirkung erst in deutlich höherer Dosierung“, verrät Warnez. Bei höherem Konsum trübe Übergewicht das Glücksgefühl. Übrigens sei auch dunkle Schokolade nicht besser als Vollmilch, denn sie enthalte dafür mehr Fett. Und ohne Zucker geht's gar nicht. Dann dürfe sich das Produkt nämlich nicht Schokolade nennen. Die Unter-

INFO

Schweiz

Anreise Am einfachsten per Bahn mit dem Swiss Travel Pass für Bahnen, Busse und Fähren in der Schweiz, www.sbb.ch

Besichtigen Lindt Home of Chocolate, Schokoladenplatz 1, Kilchberg, täglich 10 bis 18 Uhr, www.lindt-home-of-chocolate.com; Maison Cailler, Rue Jules Bellet 7, Broc täglich 10 bis 17, März bis Oktober bis 18 Uhr, verschiedene Workshops ab zwei Personen, www.cailler.ch; Taucherli (Premium Swiss Chocolate GmbH), Fabrikhof 5, Adliswil, Besuch nach Anmeldung, www.taucherli.com.

Informationen www.myswitzerland.com www.chocosuisse.ch

schiede im Geschmack dagegen seien riesig, betont Kai Keusen. Der gelernte Straßenbauer und Unternehmensberater empfängt Besucher in seiner kleinen Hinterhofmanufaktur hinter dem Bahnhof in Adliswil bei Zürich. Taucherli hat er seine Marke genannt, nach den Blessühnern auf dem Zürichsee. Tatsächlich ist Keusen so etwas wie das hässliche Entlein unter den Schweizer Hochglanz-Chocolatiers. Als einer der Kollegen aus dem Luxus-Segment durch homophobe Äußerungen auf-fiel, brachte Keusen eine Regenbogen-tafel auf den Markt.

Größe strebt er nicht an. Mit fünf Angestellten und drei Praktikanten wäscht, mahlt und verarbeitet der Chef die Kakaobohnen aus der Garage, mischt sie mit Kakaobutter und Bio-Rohrzucker und gießt daraus 4000 Tafeln täglich. Viele der Kakaobauern in Mexiko, Nicaragua, Vietnam oder Papua-Neuguinea kennt Keusen persönlich und zahlt ihnen einen hohen Preis. Haselnüsse will er demnächst auf einer eigenen Plantage in Georgien anbauen. Ein unkompliziertes Tasting mitten im Warenlager ist ein Geschmackserlebnis mit Anspielungen von Zitrusfrüchten, Kaffee oder Honig ganz ohne Aromen. „Zweimal zubeißen und dann schmelzen lassen“, rät Keusen. Schließlich sind 100 Gramm in herrlich buntem Design mit sechs bis acht Franken auch für Schweizer Verhältnisse kein Schnäppchen. Dafür warten die Kakaobohnen je nach Herkunft und Röstung mit 600 verschiedenen Geschmacksnuancen auf.

REISEZIEL DER WOCHE

Weihnachten in Venray Limburg / Niederlande

Entspannen Sie sich über die Weihnachtsfeiertage und genießen Sie unsere Limburger Gastfreundschaft. Wir bereiten Ihnen ein angenehmes, attraktives und sorgenfreies Weihnachtsfest!



3-Tages-Weihnachtspaket
 ✓ 2 Nächte im komfortablen Zimmer
 ✓ Ausgiebiges Weihnachtsfrühstück
 ✓ 4-Gänge-Weihnachtsmenü mit Live-Musik am ersten Weihnachtstag
 ✓ 4-Gänge-Menü an Heiligabend oder 3-Gänge-Weihnachtsmenü mit Live-Musik am zweiten Weihnachtsfeiertag
 DZ ab 24.12. € 242,50 p.Pers.
 DZ ab 25.12. € 262,50 p.Pers.

5-Tages-Weihnachtspaket
 ✓ 4 Nächte in einem komfortablen Zimmer
 ✓ 4 x reichhaltiges Weihnachtsfrühstück
 ✓ Vier-Gänge-Menü an Heiligabend
 ✓ Vier-Gänge-Weihnachtsmenü mit Live-Musik am 1. Weihnachtstag
 ✓ Drei-Gänge-Weihnachtsmenü mit Live-Musik am 2. Weihnachtsfeiertag
 ✓ Drei-Gänge-Menü am 27. Dezember
 DZ ab 24.12. € 465,00 p.Pers.

Hotel Astera Venray
 ... unbegrenzt genießen!
 Maasheseweg 80A | 5804 AD Venray | Niederlande
 Tel. 0031-478-511466 | www.asteria.nl

Mit perfekt eingespieltem TAXI-Service!
„LA BOHÈME“ IN DER SEMPEROPER DRESDEN
 Erleben Sie die Puccini-Oper in einem der schönsten Opernhäuser Deutschlands und lassen Sie sich von der Barockstadt Dresden verzaubern!

4 Tage, 09.03.23 – 12.03.23
 € 631 p.P. im DZ/ÜF, € 705 im DZ=EZ/ÜF
Bilderberg Bellevue Hotel Dresden, zentral mit einzigartigem Blick auf die historische Altstadt gelegen
 Reiseträume erfüllen – mit einem Reisegutschein in beliebiger Höhe. Einfach telefonisch bestellen – und schon haben Sie das perfekte Weihnachtsgeschenk!

Jetzt Katalog anfordern!
 Telefon: 0221 – 34 02 88 0
Felix Reisen
 Industriestraße 131 b • 50996 Köln
 service@felixreisen.de • www.felixreisen.de

BEAUTY/WELLNESS

WEIHNACHTSSPECIAL - 5 ÜN
 Buchbar vom 22.12. – 29.12.2022
 salinencamp € 470€ bis 750€
 inkl. Frühstücksbuffet
 Wellness Anwendung (20 min.) p.P.
 Weihnachtsteller zur Begrüßung
 4 Gänge Menü im Partnerrestaurant
 Nutzung SPA & WELLNESS Area
 02943 9700100
 www.salinen-camp.de

MOSEL

FESTLICHE TAGE IM ♥ DER MOSELL
 Weihnachten: 5x HP 320 €, Silvester: 5x HP 335 €
 10x HP 640 € p.P. – Angebote ab 23.12.2022 gültig.
 André Föllbender, Zähringerstr. 8, 56859 Badlay, Pros. an f.
 Hotel Mosella, T. 06542/93780, www.hotel-mosella.de

ITALIEN

►Toscana, excl. Ferienwhg. im Weingut v.Priv., Pool, Tel. 0211/58004117, www.cortilla.de

NIEDERLANDE

►Hausboot Maaswaterheart
 Weihnachten, Silvester, Kurzurlaub, nice place to work, Auszeit, Entschleunigung
 in Ober in Laak/NE
 Komfort, Luxus, Natur, Hausbootfeeling
 Info u. Buchung: www.novaso/hit216.com

VERSCHIEDENE REISEZIELE AUSLAND

►Kreuzfahrten weltweit ☎ 0211 - 411 311

RHEINISCHE POST

„REISE&WELT“
SCHALTEN SIE GEZIELT IHRE ANZEIGE IN UNSEREM REISEMARKT
 Wir informieren Sie gerne über Termine, Platzierungs- und Gestaltungsmöglichkeiten.
 Telefon: 0211 505-2410
 Fax: 0211 505-1002410
 reisemarkt@rheinische-post.de