

# Schweizer Genüssli

Schokolade, wie wir sie kennen, ist ein Kind der Schweiz. Besucher können dort verschiedenen Herstellern über die Schulter schauen oder gleich selbst bei der Produktion von Trüffeln und Tafeln mithelfen.

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 Fondue-Töpfen der nahen mittelalterlichen Stadt Gruyère köchelt jeden Mittag der sämige Käse aus dem Greyerzer Land für hungrige Touristen. Mittendrin steht die weiß getünchte Fabrik von Alexandre-Louis Cailler. Seit 1898 wird dort ein Exportschlager der Schweiz produziert – Schokolade. Der Duft nach Kakao und Zucker empfängt die 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



Kai Keusen kauft seine Kakaobohnen fast nur bei Farmern, die er persönlich kennt.

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 Salzkaramell, Kakao-Splittern 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 heute nichts mehr zu sehen von dem Wasserlauf, der im 19. Jahrhundert eine kleine Mühle angetrieben hat. Der gelernte Kolonialwarenhändler François-Louis Cailler nutzt sie nach Lehrjahren bei Turiner Konditoren ab 1819, um Schokolade erstmals mechanisch in Tafeln zu gießen. Der Luxusartikel wird zum Konsumprodukt.

Aber die Kakao-Lieferungen sind unregelmäßig und teuer. Gut ein halbes Jahrhundert später mischt deshalb Caillers Schwiegersohn Daniel Peter Kondensmilch dazu. Auf die Idee hat ihn sein Nachbar, der Apotheker Heinrich Nestlé aus Frankfurt am Main, gebracht. 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



In Kilchberg sprudelt im Lindt Home of Chocolate seit 2020 der höchste Schokoladenbrunnen der Welt. Probieren darf man aber nicht.  
FOTO: MARTIN WEIN

2020 betreibt dort die Lindt Chocolate Competence Foundation das größte Schokoladenmuseum des Landes. Im weißen Foyer des spektakulären Gebäudes fließen kontinuierlich 1,3 Tonnen allerdings ungenießbare Schokolade aus dem mehr als neun Meter hohen Schokoladenbrunnen.

„Lange schmeckte die Schokolade noch ziemlich sandig“, erläutert Gästebetreuerin Elisabeth Warnez und reicht ein Probierstäfelchen herum. Zuckerkristalle knirschen

„Lange schmeckte die Schokolade noch ziemlich sandig.“  
Elisabeth Warnez, Lindt

zwischen den Zähnen. Zartschmelzend 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 einheitlichen Masse vereinigt. Das sogenannte Conchieren war erfunden. Seither glänzt die Schokolade verführerisch und lässt sich in alle denkbaren Formen gießen.

Mit mehr als neun Kilogramm Schokolade im Jahr greifen vor allem die Deutschen gerne zu. 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 allerdings 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 Unterschiede 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 auffiel, brachte Keusen eine Regenbogentafel 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.

Die Reise wurde unterstützt von Schweiz Tourismus myswitzerland.

## Schweiz

**Anreise:** Am einfachsten per Bahn mit dem Swiss Travel Pass für Bahnen, Busse und Fähren in der Schweiz, erhältlich für drei, vier, sechs, acht oder 15 Tage beziehungsweise drei Tage in einem Monat, Infos: [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch).

**Hotels:** Boutique Hotel Helvetia Zürich, zentral gelegenes, familiär geführtes Haus mit 34 Zimmern und zwei Appartements in einem Jugendstilbau am Fluss Sihl, Infos: [www.hotelhelvetia.ch](http://www.hotelhelvetia.ch); Hôtel de Ville Broc, Gasthof mit Blick aufs Château de Gruyères, Infos: [www.restaurant-pizzeria-hotel-broc.ch](http://www.restaurant-pizzeria-hotel-broc.ch); Hotel Astra Vevey, direkt neben dem Bahnhof, fünf Fußminuten zum See mit Panorama Spa, Infos: [www.astra-hotel.ch](http://www.astra-hotel.ch).

**Besichtigung:** Lindt Home of Chocolate, Schokoladenplatz 1, Kilchberg, täglich 10 bis 18 Uhr, Eintritt 15 Schweizer Franken; Ad-hoc-Kurse: Kreativ mit allen Sinnen, 28 Franken; Formen und Veredeln, 36 Franken, weitere Infos: [www.lindt-home-of-chocolate.com](http://www.lindt-home-of-chocolate.com); Maison Cailler, Rue Jules Bellet 7, Broc, täglich 10 bis 17 Uhr, von März bis Oktober bis 18 Uhr, 15 Franken, verschiedene Workshops von 30 Minuten bis drei Stunden nach Anmeldung ab zwei Personen für 25 bis 80 Franken pro Person, Infos: [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch); Taucherli (Premium Swiss Chocolate), Fabrikhof 5, Adliswil, Besuch nach Anmeldung, Infos: [www.taucherli.com](http://www.taucherli.com).

**Informationen:** [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com); [www.chocosuisse.ch](http://www.chocosuisse.ch)

## „Wir sind hier doch auf einem Basar!“

Mein Freund Klaus und ich waren letztes auf einem arabischen Basar in Marokko. So ein Markt ist ein Schmaus für Augen und Ohren, der einen aber durchaus auch überfordern kann. So viel vorweg. Begleitet hatte uns ein Bekannter, der aus dem Land stammt und natürlich Arabisch spricht. Zuvor hatte ich ihm gesagt, dass ich nach einer Ledertasche suche.

Nachdem unser Bekannter mal den, mal jenen Laden inspizierte, winkte er jedes Mal abfällig, wenn ich sagte, genau diese Tasche würde mir gefallen. Da war nichts zu machen, wir mussten weiter – bis er endlich den Stand gefunden hatte, wo es garantiert nur Taschen gibt, die in Marokko und nicht zufällig doch in China gefertigt wurden.

In dem kleinen Laden in der Färbergasse der Medina ließ er mir kurz freie Hand. Als ich dem Verkäufer die Tasche reichte und nach dem Preis fragte, sprang unser Bekannter gleich an meine Seite und übernahm die Verhandlung. Klaus stand derweil zunächst gelangweilt in der Gasse, dann ließ er sich

auf einem Hocker, der im Laden nebenan verkauft werden sollte, nieder und wirkte, als würde er sich in sein Schicksal ergeben. Warten ist nun mal nicht seine große Stärke.

Nach fünf Minuten wagte ich, die beiden Araber zu fragen, wie es um den Verkauf stehe. „Ich bin noch nicht zufrieden“, antwortete unser Bekannter. Klaus' Blick wandelte sich indes von gelangweilt zu gequält. Meiner wohl auch. Aber nach geschlagenen

20 Minuten – und der Versicherung, dass mich das gute Stück sehr glücklich mache, was sehr wichtig für Käufer und Verkäufer sei, so unser Bekannter – hielt ich doch die Tasche in Händen.

Wenn Sie sich – wie wir – auch fragen, warum die Verkaufsgespräche auf einem Basar so unfassbar lange dauern, hier eine kurze, aber wirklich nur sehr kurze Zusammenfassung unseres marokkanischen Freundes: „Erst hat der Verkäufer gefragt, woher ich komme, dann haben wir uns über weitläufige Bekannte unterhalten und tatsächlich kannte er meinen Cousin fünften Grades, Ahmad. Dann habe ich ihm erzählt, dass Teile meiner Familie aus dem Atlasgebirge kommen und Färber sind, und er kannte einige aus dem Dorf und hat sogar mit ihnen zusammengearbeitet. Danach war der Preis für die Tasche kein Problem mehr.“ Als ich sagte, ich dachte, ihr hättet nur Zahlen jongliert, sagte er: „Wir sind doch hier auf einem Basar und nicht bei einer Versteigerung.“ Richtig, da war was.

[marie-chantal.tajdel@weser-kurier.de](mailto:marie-chantal.tajdel@weser-kurier.de)

## ABWESENHEITSNOTIZ



VON MARIE-CHANTAL TAJDEL