

Artisti del Cioccolato

**NOBLESSE DER
SCHOKOLADE**
Willi Schmutz (l.)
und Martin Schwarz
von der Schokoladen-
manufaktur Casa
Nobile lassen sich
für ihre Praliné-
Kreationen (r.) von
der Sterneküche
inspirieren.

In der Hochkultur der edlen Schokolade
waren Belgien, Italien und Frankreich der
Schweiz lange voraus – bis hiesige
Chocolatiers ein neues Level anstrebten.

von BASTIAN HEINIGER

Fotos: Fabian Häfeli für BILANZ



LÄDERACH

Umsatz Rund 150 Millionen Franken
Mitarbeiter
 Weltweit mehr als 1000
Filialen 101 Filialen in 15 Ländern, neu dazu kommen 34 Stores in den USA. Der Hauptsitz ist in Bilten GL, wo sich das House of Läderach mit Fabrikladen und Museum befindet.



DER WELTMEISTER AUS GLARUS

Elias Läderach (u.r.) führt mit seinem Bruder Johannes das Schokoladenhaus Läderach mit Hauptsitz in Bilten GL (L.) in der dritten Generation. 2018 gewann der passionierte Chocolatier die siebten «World Chocolate Masters» in Paris, wo sich nach einer Qualifikation die 20 weltbesten Chocolatiers gemessen haben. Bekannt ist Läderach besonders für seine handgebrochenen Schokoladentafeln (o.r.).



war blies der berühmte New Yorker Wind gerade nicht durch die Hochhaus-schluchten. Frostig war es trotzdem, als Elias Läderach im vorweihnachtlichen Dezember auf die Fifth Avenue trat. Vor allem aber war die prächtigste Shoppingmeile der Welt leer gefegt. Kein idealer Zeitpunkt, um einen 200 Quadratmeter grossen Flagshipstore zu eröffnen. Dennoch wollte sich der

33-jährige Glarner das stille Opening nicht entgehen lassen. Zumal es sich um die hundertste Filiale handelte, den Startschuss gleichsam zur grossen US-Expansion. «Als ich unsere Frischschoggi abdeckte und dabei die Kulisse von New York sah, dachte ich kurz, ich sei im falschen Film», sagt er. Ein Gänsehautmoment. Ganz neu war das Gefühl aber nicht. Ein Jahr davor eröffneten die Glarner Chocolatiers erste Filialen in den USA und Kanada - Läden, die auch hierzulande vom Design her längst näher am Apple-Store sind als an einem klassischen Süßwarenhandlungsgeschäft.

Elias, der kreative Kopf und gelernte Konditor und Confiseur mit einem Bachelor in Betriebswirtschaft, leitet die Produktion. Sein Bruder Johannes, der einen HSG-Abschluss in der Tasche

hat, das Geschäft. Zusammen haben sie vor drei Jahren das Zepter übernommen und führen das Familienunternehmen mit mehr als 1000 Mitarbeitern in dritter Generation. «Unser Vater hat die Retail-Geschäfte aufgebaut», sagt Elias Läderach. «Mit der internationalen Expansion können wir nun die Kirsche draufsetzen.»

Eine dicke Kirsche, wohlgemerkt. Die Brüder expandieren mit einem Paukenschlag und übernehmen 34 Filialen des belgischen Schokoladenherstellers Godiva, der all seine 128 Läden in Nordamerika schliesst. Läderachs haben sich die besten davon herausgepickt. International präsent ist das Schweizer Schokoladenhaus neben Nordamerika längst auch in Österreich, Deutschland, Grossbritannien, im Nahen Osten sowie in Asien. Hergestellt wird die Schokolade seit 2012 in einer eigenen Produktion im glarnerischen Bilten. Auch die Confiserie Teuscher ist in Nordamerika, Asien und dem Nahen Osten vertreten. Und die Zürcher Lokalheldin Sprüngli ist inzwischen in Dubai und Abu Dhabi präsent.

Die Welt scheint verrückt nach erlesener Swiss Chocolate. Das jedoch ist eine eher jüngere Entwicklung. Freilich ist das Alpenland berühmt für seine Milkschokolade. Und mit Lindt & Sprüngli, Barry Callebaut und dem Nahrungsmittelgiganten Nestlé, der

rund zehn Prozent des Umsatzes mit Schokolade und Süßwaren erzielt, sind gleich drei Produzenten von Weltrang hierzulande angesiedelt. Doch international gesehen ist der vermeintliche Schoko-Riese Schweiz nur mittelgross. Gemäss Zahlen des europäischen Verbands Caobisco führt Deutschland, das jährlich mehr als 1,1 Millionen Tonnen an fertigen Schokoladenprodukten herstellt, gefolgt von Italien mit 338.000 Tonnen. Die Schweiz ist mit rund 165.000 Tonnen europaweit auf dem siebten Platz - hinter Grossbritannien, Polen, Belgien und Frankreich.

CHAMPAGNER-TRUFFES HABEN AUSGEDIENT

Vor allem aber: In der Hochkultur der Chocolatiers spielte die Schweiz lange eine marginale Rolle. «Wir sind berühmt geworden für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Schokoladenmassen», sagt Urs Furrer, Geschäftsführer des Verbands Choco-suisse. «Im nachgelagerten Confiserie-Handwerk gab es traditionell aber immer eine grosse Konkurrenz.»

Noch deutlicher drückt es Willi Schmutz aus: «Belgien, Frankreich und Italien waren viel weiter als wir Schweizer», sagt er. In einem ehemaligen Wirtshaus im Dorfkern von Bätterkinden BE

BERNER SCHOGGI-KUNST

Willi Schmutz (Bild) betreibt mit seinem Geschäftspartner Martin Schwarz die Schokoladenmanufaktur Casa Nobile im bernischen Bätterkinden. Ihre Pralinés stossen international auf höchste Anerkennung. Abnehmer sind längst auch Luxushotels, die in normalen Zeiten für rund 20 Prozent des Umsatzes sorgen.



Fotos: Fabian Häfeli für BILANZ

hat Schmutz vor 16 Jahren mit seinem Geschäftspartner eine Schokoladenmanufaktur aufgebaut. Im Parterre befindet sich ein hübscher kleiner Schoggiladen im Kolonialstil, oberhalb davon kümmern sich derzeit fünf Mitarbeiter um die Oster-Produkte. Im Pausenraum erzählt der 62-Jährige, der sich als «Artista del Cioccolato» bezeichnet, wie er damals zur internationalen Avantgarde aufschliessen wollte. Während Chocolatiers in anderen Ländern längst die verrücktesten Kreationen aus Edelkakaos zubereiten, galten hier noch immer Champagner-Truffes als Krönung. «Das kann es nicht sein», sagte er sich und begann mit neuen Zutaten zu experimentieren: Pralinés mit Heuinfusion, Ingwer, Olivenöl.

Heute setzt Casa Nobile mit zwei Filialen, Onlineshop und Geschäftskunden drei Millionen Franken um. Inspiration holt sich Schmutz von der italienischen Sterneküche. «Ich schaue mir nicht Desserts an, sondern die Gerichte und überlege, welche Geschmacksvariationen für unsere Pralinés passen könnten.» Je nach Saison ergibt sich dann eine Stangensellerie-Baumnuß-Mischung, eine Spargel-Rhabarber-Kreation oder eine Fusion aus Erbsen und Erdbeeren, überzogen mit dunkler Schokolade. Am Anfang verstanden manche Kunden diese Extravaganz nicht; inzwischen wird jeder Schachtel eine Broschüre beigelegt, und die Zusammensetzungen werden erläutert. «So ist es leichter, sich auf den Geschmack einzulassen.» Beim Praliné Nummer 2 der beliebten Kollektion «Schweizer Momente» etwa liest man, von wem die «naturbelassenen und wild gewachsenen» Baumnüsse aus der Region Bern stammen, und man erfährt, dass diese zur Schonung «handgelesen und kalt geknackt» und zusammen mit Caramel ▶



CASA NOBILE

Umsatz Rund 3 Millionen Franken
Mitarbeiter 12 Vollzeitstellen
Filialen In Bätterkinden BE befinden sich die Produktion und ein Schoggiladen. Eine weitere Filiale liegt in der unteren Altstadt von Bern. Zudem betreibt Casa Nobile einen Webshop, dessen Umsatz sich letztes Jahr verdreifacht hat.





PRALINÉ SCHERRER

Umsatz Mehr als eine Million Franken
Mitarbeiter 11 Vollzeitstellen
Filialen Praliné Scherrer hat seine Filiale mit Café im Klosterviertel der St. Galler Altstadt. Produziert wird in Rorschach.



FAMILIENSACHE IN ST. GALLEN
 Vittoria Kreis (r.) hat 2008 als Quereinsteigerin die Confiserie der Familie Scherrer übernommen und erfolgreich ausgebaut. Nun ist ihre Tochter Romina Hengartner (l.) als Mitbesitzerin eingestiegen und bringt neuen Schwung in die Schokoladenmanufaktur.

► und fünf Bioalkräutern verarbeitet wurden. Ein anderes wiederum besteht aus Rosenmelisse und Berghonig aus dem Puschlav, ein weiteres wurde mit Kräutern und einem speziellen Absinthe aus dem Val de Travers verfeinert. Tabu dabei seien jegliche Zusatzstoffe, «kulinarische Undinge», wie etwa Vanillin.

ALS BESTE SCHOKOLADE AUSGEZEICHNET
 Damit erregte Casa Nobile Aufmerksamkeit. Inzwischen produzierten sie schon für Coops Fine-Food-Linie, sie sind Hoflieferant des Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken, sie liefern nach Bad Ragaz oder ans Bürgenstock Resort. In den Schoggi-Olymp erhoben wurde die Manufaktur 2015 - der Schokoladen-Guru Georg Bernardini zeichnete die Berner als einen von bloss 25 Chocolatiers weltweit mit der Bestnote von sechs Kakaobohnen aus. Anerkennung kam auch hierzulande: 2018 wurde die Schokolade aus Bätterkinden in einem einmaligen Test des Magazins «Choco Guide» zur besten des Landes gekürt - vor Läderach, Vollenweider und Sprüngli. Nun will Schmutz ein weiteres Feld aufrollen: «Wir wollen das beste Gelato der Schweiz machen», sagt er so selbstverständlich, als bestünden keine Zweifel. Die Weichen sind jedenfalls gestellt: Der Aargauer Unternehmer Christoph Nyfeler

beteiligt sich neu mit 30 Prozent am Unternehmen. Ein guter Freund und Glace-Experte aus der Gelati-Geburtsstätte Florenz steht beratend zur Seite. Und ein ehemaliger Chef-Pâtissier vom «Victoria-Jungfrau» wird im Februar mit ersten Produktionen starten. Feinschmecker dürfen sich darauf einstellen, dass es nicht nur die Sorten Schokolade, Erdbeer und Vanille geben wird. Einheitsbrei ist längst auch bei klassischer Schokolade passé. Jüngst entstanden viele neue Brands wie Taucherli, Choba Choba oder Schöki (siehe Box auf Seite 113), Hersteller von Schoggi Tafeln, die sich intensiv mit der Herkunft ihrer Kakaobohnen befassen. Aber auch Confisereien gehen neue Wege. Im Zentrum der Altstadt von St. Gallen befindet sich ein kleines Geschäft, das kompromisslos nur Schokoladenprodukte und Pralinés verkauft. Geführt wird Pralinés Scherrer von Vittoria Kreis, die 2008 übernommen hat, als die Familie Scherrer in Pension ging. Die Konkurrenz lästerte,

dass die damals 38-jährige Neueinsteigerin keine zwei Jahre schaffen würde. Umso weniger, da sie vom Marketing und von einem Grosskonzern kam. «Der Einstieg war eine Bauchentscheidung», sagt sie im Kaffee oberhalb des Ladens, das momentan nicht geöffnet sein darf, dafür aber zig frisch gefertigte Osterhasen beherbergt. «Die Confiserie hatte damals zwar wundervolle Produkte, es mangelte aber an der Vermarktung.» Da sah Kreis die Chance. Doch selbst nach drei Jahren kam sie kaum auf einen grünen Zweig. Das Geld war weg, Kreis stand kurz davor aufzugeben. Die Rettung kam unerwartet - in Form eines grösseren Kundenauftrags. Und plötzlich kam das Truffe ins Rollen. Unternehmen wie Swiss, Mercedes oder Porsche bestellten nach und nach Pralinés, und das Modelabel Akris servierte sie an seinen Défilés.

Der Geschäftssinn der Neo-Chocolatière zahlte sich aus. Heute macht sie mehr als die Hälfte des Umsatzes von über einer Million Franken mit Firmenkunden. 2020 brummte aber auch der Laden, und mit dem Webshop kommt sie kaum noch nach. «Weil die Leute weniger verreisen, gönnt man sich umso mehr zu Hause etwas Gutes», sagt Kreis. Produziert wird im rund zehn Kilometer entfernten Rorschach, wo inzwischen drei Confiseure und drei Lehrlinge arbeiten. Kompromisslos ist sie auch da: handgefertigt, keine Zusatzstoffe und nur die besten Kakaobohnen. Neuen Wind bringt nun die 28-jährige Tochter Romina Hengartner. Zwar half die Kauffrau immer mal aus, nun ist sie als Mitinhaberin ganz eingestiegen. Und will den Fokus stärker auf Bio, Vegan und Nachhaltigkeit ausrichten. Die neuste Osterhasen-Kollektion besteht aus einer dunklen Vegan-Linie und einer mit Biomilch. Beide haben Fairtrade-Kakaobohnen, weniger Zucker und pro verkauftem Hasen wird am Herkunftsort der Bohnen ein Baum gepflanzt, was sich per QR-Code nachverfolgen lässt.

SPRÜNGLI UND SEINE «WELT-NEUHEIT»
 Als Institution für edle Schokolade gilt nach wie vor die Confiserie Sprüngli mit 25 Filialen und einem Umsatz von rund 130 Millionen Franken. Obwohl das traditionsreiche Café am Zürcher Paradeplatz zu ist und kaum Passanten unterwegs sind, herrscht unten im grössten und wichtigsten Laden scheinbar emsiger Betrieb. Das gilt auch für den kürzlich eröffneten Outlet in Dietikon. Neben regulären Schokoladenspezialitäten gibt es dort reduzierte Pralinés, drei Schokoladentafeln für den Preis von zwei und Branchli zu 50 Prozent; Produkte, die zwar einwandfrei seien, aber nicht perfekt anmuten, erklärt CEO Tomas Prenosil. Mit seinem Bruder Milan, der als VR-Präsident amtiert, führt er Sprüngli in der fünften Generation. «Wir können hier Produktinnovationen testen und setzen deshalb einen anderen Akzent als in unseren Filialen».

Der ausgebildete Jurist gilt als rastlos und ungeduldig, als einer, der stets neue Ideen im Kopf wälzt und sie lieber gestern als morgen umgesetzt sähe. Nicht, dass die Konkurrenz plötzlich zuvorkommt. Er war denn auch einer der Pioniere, die hierzulande die Praliné-Kultur revolutionierten. Als erster Chocolatier baute Sprüngli eine Grand-Cru-Linie auf - Schokolade, die meist einen hohen Kakao-Anteil hat, deren Bohnen alle aus einem bestimmten Gebiet stammen und die sich durch die Provenienz erst charakterisiert. «Hätten wir damit keinen Erfolg gehabt, hätte ich heute einen anderen Job», sagt Prenosil. Nur sehr wenige aus der Belegschaft glaubten daran. «Zwar setzten Belgien und Frankreich schon lange auf dunkle Schokolade mit unterschiedlichen Kakaoproduzenten, in der Schweiz setzte man jedoch auf traditionelle Standardmischungen aus verschiedensten Bohnen.» ►

Fotos: Fabian Häfeli für BILANZ, PD (5)

„Weil die Leute weniger verreisen, gönnt man sich umso mehr zu Hause etwas Gutes.“ Vittoria Kreis

Junge Wilde der Schoggi-Szene

Neue Schokoladenbrands mischen derzeit den Markt auf. Und setzen industrielle Hersteller unter Druck.



Schöki
 2017 startete das Luzerner Start-up dank einem Crowdfunding. Das Ziel: «Die beste, fairste und nachhaltigste Schöki» zu produzieren. Und Transparenz in der Schokoladenindustrie zu schaffen.

Löw Delights
 Die beiden Zürcher Schwestern Laura und Fabia Löw haben 2014 eine Schokoladenmanufaktur gegründet. Das handgefertigte Sortiment besteht zu 90 Prozent aus veganen Produkten.



Taucherli
 Aufgetaucht ist das Taucherli 2015 in einer Zürcher Garage. Seit 2019 ist die Manufaktur in Adliswil. Für seine Schokolade arbeitet Gründer Kay Keusen eng mit den Kakaofarmen zusammen.

Dieter Meier
 Nicht mehr ganz jung, dafür aber jung im Geschäft. Mit Oro de Cacao verspricht der Yello-Musiker «Aromen in bisher unbekannter Intensität» - dank einem speziellen Extraktionsverfahren.



Garçoa
 Ein Agronom und eine Agronomin taten sich zusammen und verarbeiten nun in Zürich alles selbst - vom Selektieren der Bohnen bis zum Schälen, Rösten, Mahlen und Mischen.

Choba Choba
 Mit dem Motto «Power to the Farmers» gründeten Christoph Inauen und Eric Garnier die Berner Schokoladenfirma Choba Choba. Die Kakaobauern sind direkt am Unternehmen beteiligt.





► CONFISERIE SPRÜNGLI

Umsatz
Um 130 Millionen Franken
Mitarbeiter
Rund 850

Filialen Der Hauptsitz ist am Paradeplatz in Zürich, die Produktion in Dietikon. Insgesamt hat Sprüngli 25 Filialen, neben Zürich etwa auch in St. Gallen, Baden, Zug, Bern, Basel und Genf.



AUFBRUCH UND TRADITION

Die seit 1836 bestehende Zürcher Confiserie Sprüngli ist mittlerweile in der ganzen Schweiz aktiv. CEO Tomas Prenosil (r.) führt sie zusammen mit seinem Bruder Milan (l.) in der fünften Generation. Trotz der langen Tradition suchen sie stets nach neuen Kreationen und erweitern die Geschmackswelt.

► Die Rechnung ging aber auf. Heute ist Grand Cru längst Standard, und der Geschmackstrend verschiebt sich zunehmend hin zu dunklerer Schokolade, die nichts mehr gemein hat mit der bitteren Kochschoggi von früher. Nun wagt Sprüngli einen neuen Schritt. «Eine Weltneuheit», schwärmt Prenosil, während er durch die Produktion wirbelt, mit den Mitarbeitenden parliert und dem Produktionschef eine neue Idee schildert, die ihm beim Joggen einfiel. Beim neuesten Wurf, der kürzlich in die Läden kam, handelt es sich um ein veganes Truffe, ganz ohne Zucker, bestehend aus drei Zutaten: Kakaobohnen aus Bolivien, vermischt mit Koa, dem weissen Fruchtfleisch einer Kakaofrucht, und einem Hauch Aprikose. Ausgebaut hat Prenosil auch das Angebot an handgebrochenen frischen Schokoladentafeln. Neu im Sortiment ist etwa eine spezielle Himbeerversion. Eingeführt hat er die beliebte Bruchschoggi vor rund 20 Jahren. «Wir hatten die Idee aus San Francisco», sagt Prenosil.

Zur ähnlichen Zeit kam nämlich auch Konkurrentin Läderach damit auf. Die grösste Schweizer Confiserie mit einem Umsatz von geschätzt 150 Millionen Franken erlebte jüngst eine turbulente Phase. Durch Corona und die fehlenden Touristen brach der Umsatz um ein Drittel ein. Zudem wollte sich Johannes Läderach

für Meinungsfreiheit einsetzen und hatte dabei ungeschickt das Beispiel eines Politikers gewählt, der Homosexuelle verunglimpfte, was zu heftigen Boykott-Aufrufen führte. Inzwischen hat sich der Sturm gelegt. Sein Bruder Elias ist froh, dass es nun wieder um das Wesentliche geht: Schokolade. Und darin ist er ein Meister. Ein Weltmeister, genau genommen. Als erster Schweizer gewann er 2018 in Paris die World Chocolate Masters. «Vater und Bruder sagten, es sei eine mutige, vielleicht aber auch eine etwas übermütige Idee, da mitzumachen.» Das Niveau sei zuletzt immer verrückter geworden. Zwei Jahre bereitete sich Elias Läderach akribisch darauf vor. Und überzeugte schliesslich mit seinen Desserts, Schoggitafeln, Schokoladensnacks und einer eineinhalb Meter grossen kunstvollen Schokoladenskulptur. Spätestens mit seinem Sieg hat er alle Zweifel ausgeräumt: Schweizer Schokolade und Confiseriekunst haben definitiv Weltklasseniveau. ■

„Hätten wir damit keinen Erfolg gehabt, hätte ich heute einen anderen Job.“ Tomas Prenosil