

Die Herren der dunklen Tafel

Pascal Wirth und Niklaus Blumer werden für ihre Schokolade gelobt

DOMINIK HEITZ

Vor drei Jahren gründeten sie ihre Firma Idilio Origins. Jetzt dürfen Pascal Wirth und Niklaus Blumer internationale Auszeichnungen für ihre Premium Swiss Chocolate entgegennehmen.

Die Academy of Chocolate in London hat dieser Tage entschieden: Gold für die Schokolade «selección amiari meridiana» der Basler Firma Idilio Origins. Und nicht nur das: Derselben Firma fielen gleich auch noch eine Silber- und zwei Bronzeauszeichnungen in den Schoss.

Pascal Wirth (47) und Niklaus Blumer (48) freut das. Die beiden Unternehmer haben zum ersten Mal an diesem Wettbewerb teilgenommen – in der Kategorie beste dunkle Tafelschokolade von Firmen, die nicht selber produzieren, aber die Kakaobohnen selber aussuchen und beim Verarbeitungsprozess zur Schokolade mitbestimmen.

ENTSCHEIDENDE HANGLAGE. Wem der Name Idilio Origins nicht geläufig ist, braucht sich dafür nicht zu schämen. Das Unternehmen mischt erst seit 2008 im internationalen Schokolademarkt mit. Ziel und Ehrgeiz der beiden Unternehmer war es, mit einer qualitativ hochstehenden dunklen Schweizer Schokolade die in dieser Sparte international führenden italienischen und französischen Produzenten auszustechen. Das zu erreichen ist nur möglich, wenn man an Kakaobohnen von herausragender Qualität herankommt.

Blumer und Wirth sind an solche Bohnen herangekommen; sie haben sie bei südamerikanischen Kleinbauern gefunden – an besonderen Hanglagen. «Die Lage ist entscheidend», sagt Blumer, «die gleiche Bohne an einem ande-

ren Ort gezogen, kann deren Qualität markant beeinflussen.»

Ein Flair für Schokolade in Verbindung mit Wein und Whisky haben Wirth und Blumer schon seit Längerem. Regelmässig reisen sie nach Südamerika – anfänglich rein privat, inzwischen vermehrt geschäftlich. Projektentwickler Blumer war mit Architekt Pascal Wirth zuvor insbesondere im Baubereich tätig – das Leipziger Stadion für die WM 2006 geht auf die beiden zurück. Inzwischen verwendet Blumer seine Arbeitszeit fast ausschliesslich für Idilio Origins und verbringt etwa drei Monate im Jahr in Südamerika, mehrheitlich in Venezuela.

Wenn man Wirth und Blumer über ihr neues Geschäftsfeld reden hört, wie sie Pflanzlagen auskundschaften, mit den Kakaobauern arbeiten und ein sicheres Transportsystem aufzubauen hatten, dann lässt sich schnell erkennen, dass einem hier zwei Quereinsteiger gegenüber sitzen, die von der Schokolade angefressen sind. Dieses Engagement hat wohl auch Sepp Schönbächler, den

Erfolgreiche Basler

TRUFFE. Neben Idilio Origins Premium Swiss Chocolate ist auch die Basler Firma Beschle von der Academy of Chocolate ausgezeichnet worden. Für ihre mit Fleur de sel aromatisierte dunkle Schokolade erhielt sie Gold und für jene mit Ingweraroma Silber. Ebenfalls die Silberauszeichnung wurde ihr für die Milkschokolade (38 Prozent) und die dunkle Maracaibo-Truffe verliehen. hei

Geschäftsführer und Entwicklungschef der Schokoladenfirma Felchlin, beeindruckt und dazu veranlasst, für Idilio Origins die Kakaobohnen zu rösten, zu mahlen – und zu conchieren, das heisst: in einem nahezu 50-stündigen Prozess geschmeidig zu rühren. Auf dem Umschlagpapier der mit Gold ausgezeichneten Schokoladetafel heisst es denn auch: «Um die typischen Aromen dieses Cacaos in der Schokolade zur Geltung zu bringen, verwenden wir in der Schweiz die alt hergebrachte Längsreiberconche.»

NUSSIGER ABGANG. Sechs verschiedene und nummerierte Schokoladetafeln hat Idilio Origins in seinem Sortiment. Sie sind europaweit im Fachhandel erhältlich; in Basel vertreibt sie das Geschäft Xocolatl. Zwei weitere, nicht nummerierte Tafeln führt Coop. Alle sind je 80 Gramm schwer – ihr Preis: Fr. 6.50 und mehr. Die teuerste ist für Fr. 11.50 zu haben; sie heisst «porcelana criollo puro», und die Degustationsnotiz bescheinigt ihr Zitrusfruchtnoten, Himbeer, gefolgt von Gewürzaromen, und einem langen nussigen Abgang.

Insgesamt stösst die Firma jährlich um die 220 000 Tafeln aus. Das Geschäft läuft gut; Idilio Origins schreibt schwarze Zahlen. Doch der Gewinn wird gleich in die Vergrösserung investiert. Denn Blumer und Wirth planen, ihre bisherige jährliche Kakaobohnenverarbeitung von 30 Tonnen sukzessive auf 200 Tonnen zu steigern. Mehr allerdings nicht, sonst leidet die Qualität.

Und dann wäre auch der Name Idilio infrage gestellt. Denn das spanische Wort «idilio» meint nicht nur Idylle und Liebesabenteuer, sondern bezeichnet



Ausgezeichnet. Die Schokolade von Niklaus Blumer (vorne) und Pascal Wirth ist bei der Academy of Chocolate in London gut angekommen. Foto Elena Monti

auch ein kleines Gedicht, das die Romantik des naturnahen Lebens besingt, ein süßes Erlebnis, ein Kleinod.

Allerdings hängt für Blumer und Wirth die Schokolade-Idylle nicht nur von der Quantität ab, sondern auch von den politischen Umständen in den Ländern, in denen sie die Kakao-

bohlen beziehen. Gerade in Venezuela ist mit Hugo Chavez derzeit ein Präsident an der Macht, der die Verstaatlichung in seinem Lande vorantreibt. Das macht den beiden Baslern Sorgen; sie befürchten mit dieser Umstrukturierung eine Verschlechterung der Kakaobohnenqualität.