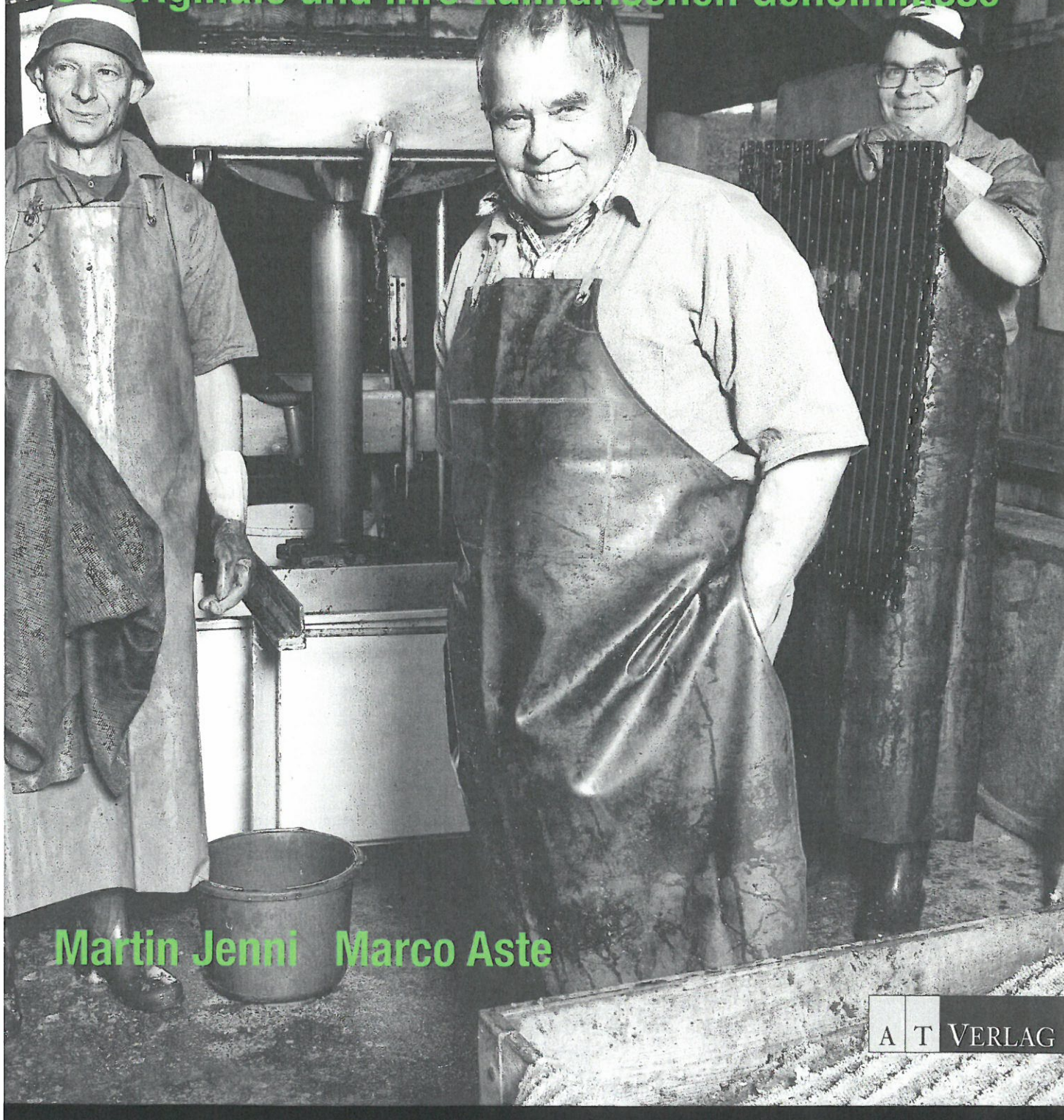


Buttenmost und Ochsenchwanz

84 Originale und ihre kulinarischen Geheimnisse



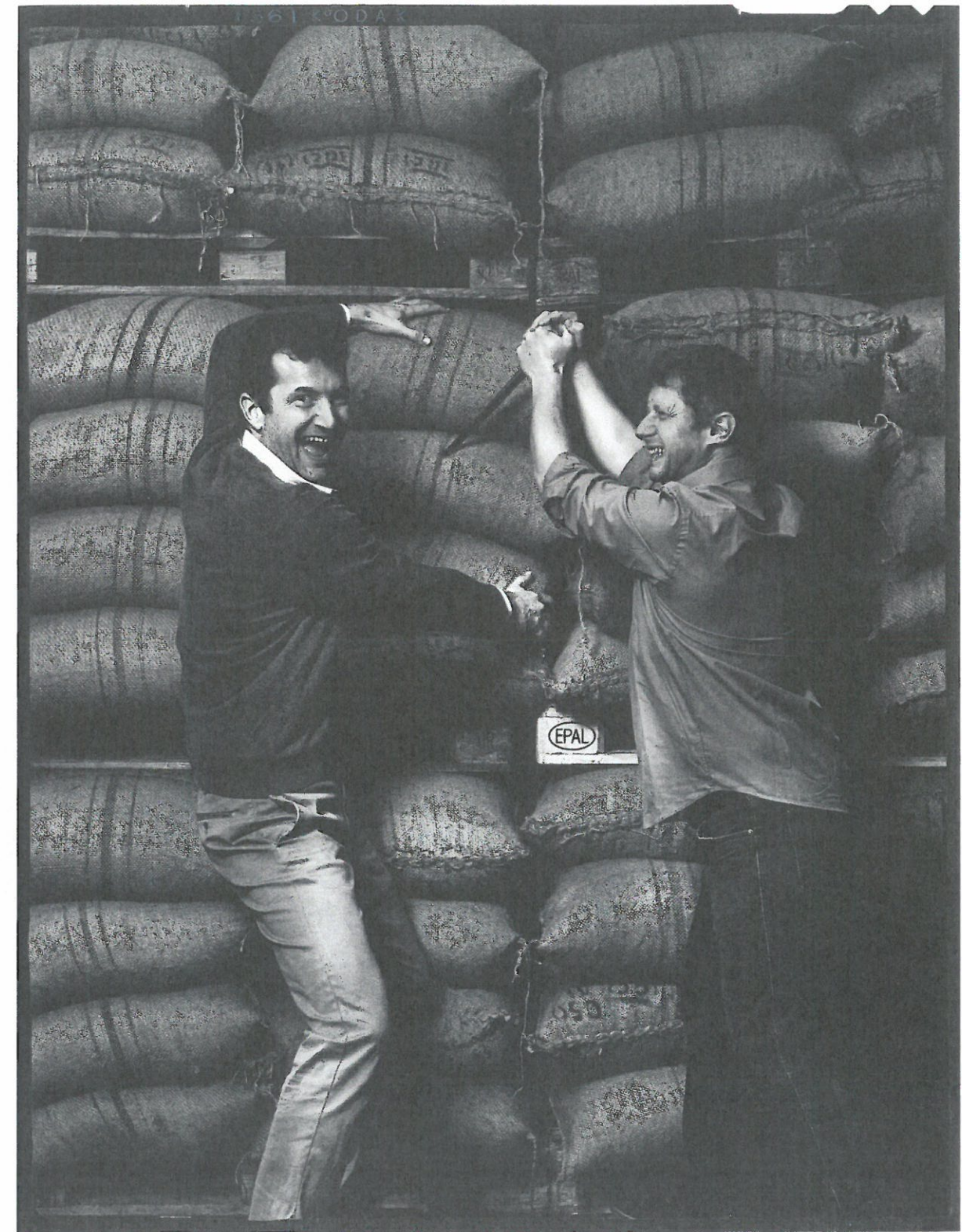
Martin Jenni Marco Aste

A T VERLAG

UND EWIG LOCKT DIE KAKAOBOHNE

NIKLAUS UND PASCAL

Ihre Schokoladen verkaufen sie erfolgreich in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich, Schweden, England, Österreich und in den Niederlanden. Ihre zartbitteren Tafelschokoladen wurden durch die renommierte Academy of Chocolate in London gleich bei ihrer erster Teilnahme mit Gold für die «Nr. 2 Amiadei», mit Silber für die «Nr. 12 Finca Torres» und mit Bronze für die «Nr. 1 Porcelano» ausgezeichnet. Bei ihrer Zweitlinie «Criollo by Idilio» bekamen «Orinoco» und «Barlovento» je Bronze. Und am International Chocolate Award haben ihre Schokoladen zweimal Gold erzielt. Dabei mischen die Quereinsteiger Niklaus Blumer und Pascal Wirth gerade mal vier Jahre im Schokoladenbusiness mit. Aber wie sie mitmischen! Ihre «Premium Swiss Chocolate» ist auf Erfolgskurs, ihr Unternehmen Idilio Origins schreibt schwarze Zahlen, expandiert, aber nur gerade so weit, wie es ihr Qualitätsdenken zulässt. Zurzeit stösst die Firma jährlich über 220 000 Tafeln aus. Tendenz steigend. Rückblende: Zu Beginn reisen die zwei Basler drei Jahre lang in Venezuela von der einen zur anderen Plantage. Sie finden die raren aromatischen Kakaobohnen, die ihnen vorschweben, genauso wie sie seriöse Bauern kennenlernen, die ihr Metier beherrschen und zugleich bereit sind, sich mit einem kleinen Schweizer Unternehmen zusammenzutun. Hinzu kommt der langwierige Aufbau eines sicheren Transportsystems, das garantiert, dass auch die richtigen Kakaobohnen in die Schweiz gelangen. So weit, so gut. Nur wie weiter in der Schweiz? Ihre Leidenschaft und ihre Seriosität bringt den besten Schweizer Produzenten für Kuvertüren, die Firma Felchlin auf den Plan, bei der Idilio Origins die Kakaobohnen rösten, fein walzen und conchieren, also in einem 48-Stunden-Prozess so geschmeidig rühren lässt, dass sich die feinen Aromen der edlen Kakaosorten vollumfänglich entfalten können. Das Resultat sind grandiose Schokoladen, die in der Schweiz unerreichbar sind. Allerdings sind ihre Aromen und ist ihre Konsistenz nicht mehrheitsfähig und bleiben Liebhabern dunkler Schokolade vorbehalten, was sich ja bei zahlreichen anderen Exklusivitäten nicht anders verhält. Nur haben die keine so zartschmelzenden Argumente. Wir sind gespannt.







Idilio Origins
Premium Swiss Chocolate
Niklaus Blumer und Pascal Wirth
Leimenstrasse 47
4002 Basel
061 270 12 80
www.idilio.ch

Gut zu wissen: Idilio Origins hat keinen eigenen Verkaufsladen. Ihre Produkte sind aber unter anderem in Basel, Bern, Zürich und Zermatt zu haben. Mehr Infos auf der Website.

Empfehlung: Exklusiv und nur im Dezember erhältlich sind die hausgemachten Basler Brunsli. Produziert mit der edlen, würzigen, feurigen «Single Origin Criollo Schokolade» – in bester Handarbeit versteht sich.

Tops im Einkaufskorb: Das Idilio-Schokoladensortiment (Details auf der Website) führt in Basel Maren Gnädinger, die auf Wunsch ihren Kunden auch eine exzellente heisse Schokolade zubereitet. Für mich die Beste in der Stadt.

Xocolatl
Maren Gnädinger
Die Welt der Schokolade
Blumengasse 3
4051 Basel
061 262 01 05
www.xocolatl.ch