



Pascal Wirth (l.) und Niklaus Blumer prüfen die Qualität der Bohnen. Tafeln der Idilio-Origins-Schokolade (o.).



## EIN SCHOGGI-JOB

Niklaus Blumer und Pascal Wirth sind KAKAOJÄGER aus Leidenschaft. Die Bohnen für ihre Edel-Schokoladen finden sie in Venezuela, wo die Bauern nach alter Tradition ihre Kakaobäume pflegen.

Text Leandra Graf · Fotos Maurice K. Grünig

### DREI EDLE KAKAOSORTEN

Die Massensorte Forastero und ihre Variationen machen neunzig Prozent der Welt-ernte aus. Sie ist resistent gegen Krankheiten, kräftig, etwas bitter und weist ein geringeres Aromenspektrum auf. Pascal Wirth und Niklaus Blumer verarbeiten deshalb nur drei Edelsorten aus den restlichen zehn Pro-

zent der globalen Kakaoproduktion. Diese Sorten sind zwar krankheitsanfällig und wenig ertragreich, doch sind ihre Bohnen unvergleichlich geschmacksreich und aromatisch.

**TRINITARIO:** Eine natürliche Kreuzung zwischen Criollo und der Massensorte Forastero. Sie

ist etwas widerstandsfähiger als reinsortiger Criollo.

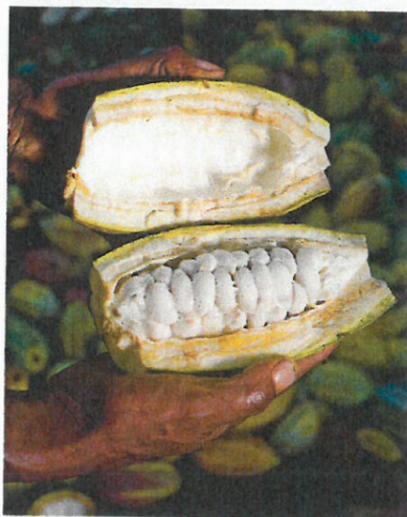
**NACIONAL:** Stammt aus dem pazifischen Teil der Anden, etwa Arriba aus Ecuador. Diese Bäume sind ein wenig grösser als jene der andern Sorten.

**CRIOLO:** Die edelste und vermutlich die erste Sorte, die von den mexikanischen Ureinwohnern kultiviert wurde. Diese

Bohnen entfalten einen milden Kakaogeschmack und zahlreiche Nebearomen. Criollo wird auch als Maracaibo bezeichnet, nach der Hafenstadt in Venezuela, wo die Bohnen verschifft werden. Die reinste und begehrteste Criollo-Art wird aufgrund ihrer glatten, hellen Fruchtschale Porcelana genannt.

Auf ihrer Jagd nach edlen Kakaobohnen war Chuao eine der ersten Stationen des Ökonomen Niklaus Blumer, 50, und des Architekten Pascal Wirth, 50. Der schmucke Ort an der Karibikküste Venezuelas ist nur übers Wasser erreichbar und berühmt als Kakaodorf. Auf den abgeschiedenen Plantagen, die von den Einwohnern seit langer Zeit gemeinsam bearbeitet werden, gedeiht eine einzigartige Kakao-mischung. Zusammen hatten die beiden

Basler Auftragsprojekte wie das Leipziger Fussballstadion entwickelt. Nun wollten sie als «Kakaojäger» ihr eigenes abenteuerliches Projekt starten. Mit einer Weltneuheit: «Wir sagten uns, es müsste doch möglich sein, edle Schokolade aus Einzellagen herzustellen, eine Art Château-Schoggi», erzählt Niklaus Blumer. Denn – das wussten die Quereinsteiger – wie bei Weinen aus benachbarten Reblagen mit derselben Traubensorte gibt es auch bei zusammenliegenden Kakao-



Blüten des Kakao- baums (o. l.). Strand in der Nähe des Kakaodorfes Chuao in Venezuela (o.).

Kakaobäume werden bei guter Pflege 30 bis 60 Jahre alt (o.). Mit der Machete halbierte Kakaofrucht (u.).

Aus diesen Orten in Venezuela stammt der Kakao für die nummerierten Schokoladen.

pflanzungen Unterschiede im Mikroklima. Leicht andere Bodenbeschaffenheit, Luftfeuchtigkeit, Sonne und Schatten, selbst kleine Höhendifferenzen wirken sich aus auf die Qualität und die Aromenvielfalt.

Kakaobohnen aus Chuao zu erstein, war für Blumer und Wirth am Anfang schwierig, da die Dorfkooperative bereits Verträge mit italienischen und französischen Schokoladenherstellern hatte. Inzwischen bekommen sie Chuao-Bohnen, und zudem fanden sie einen begeisterten

Partner in Vicente Fuentes, der auf seiner Finca Torres im Nachbardorf Choroni bereits daran war, einen biozertifizierten Spitzen-Kakao zu produzieren. Die Schokoladen, die schliesslich aus Chuao-Bohnen und Finca-Torres-Bohnen entstanden, könnten nicht unterschiedlicher schmecken.

Einzellagen sind rar, in Venezuela existieren sie an abgelegenen Orten und auch, weil die dortigen Bauern dank dem Ölreichtum nie so arm wurden, dass sie ihr

Land an den Meistbietenden verschachern mussten. Wegen der erhöhten Nachfrage nach hoher Qualität aus Europa und Nordamerika wurde die traditionelle Kakaoproduktion in den letzten Jahren teilweise wieder aufgebaut. Dort ist die Natur so intakt, dass die Bestäubung der Kakaoblüten (siehe Box S. 54) nach wie vor durch Insekten erfolgt. «Würde hier Chemie irgendwelcher Art eingesetzt, müssten als Erstes diese kleinen Mücken dran glauben», weiss Niklaus Blumer inzwischen.

Die Basler mussten viel lernen. Zwar waren sie nicht ganz ungeübt im Wein-Degustieren, «doch hatten wir kaum Ahnung von Kakao». Was die Bauern natürlich sofort gemerkt hätten. Doch weil sie das ernsthafte Engagement der Schweizer spürten, schenkten sie ihnen ihr Vertrauen. Zusammen mit den interessierten



Fermentierte Kakaobohnen aus Venezuela bei der Ankunft im Basler Rheinhafen.

Bauern absolvierten sie einen Lehrgang in Kakaokunde an der staatlichen Universität von San Cristóbal.

**Mehr als faire Preise**

«Unsere Partner sind stolz, bei diesem Projekt dabei zu sein und die hohe Qualität zu gewährleisten», sagt Blumer, selber stolz. Dafür werden sie überdurchschnittlich entlohnt, mit Beträgen, die ein Mehrfaches über dem Weltmarktpreis und auch über dem Fair-Trade-Preis liegen. «Unsere Abmachungen basieren auf gegenseitigem Vertrauen und Handschlag», betont Niklaus Blumer. Die Vorauszahlungen investieren die Bauern, die sich meist in Ko-

**«Die Abmachungen mit den Bauern basieren auf gegenseitigem Vertrauen und Handschlag.»**

Niklaus Blumer, Kakaojäger

operativen zusammengeschlossen haben, in sorgfältige Pflege der Plantagen. Nur reife Bohnen werden zum optimalen Zeitpunkt geerntet, während der Fermentation und des Trocknungsprozesses erfahren sie eine spezifische Behandlung. Vieles haben die beiden Glücksritter gemeinsam mit den Bauern herausgefunden. Etwa, dass jede Lage nach einem massgeschnei-

derten Verfahren verlangt, manche Bohnen vertragen während der Trocknung nur eine halbe Stunde Sonnenbestrahlung. Mit viel Glück und der Hilfe von Niklaus Blumers Ehefrau Maritza Mendez, die aus Venezuela stammt, fanden die Basler bislang vierzehn verschiedene Lagen-Kakaos, die sie nach gut zehn Jahren Recherche und Vorarbeit bei Max Felchlin AG in

ANZEIGE



**Fragen zum Thema Generika?**

Informieren Sie sich mit dem kostenlosen Ratgeber der Mepha Pharma AG.

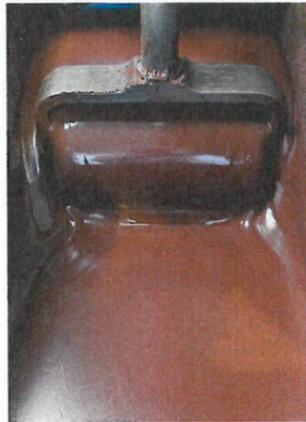
Alle Mepha-Ratgeber sind unter [www.mepha.ch](http://www.mepha.ch) erhältlich.

Die mit dem Regenbogen





Bei Felchlin wird die Couverture-Schokolade hergestellt (o.). Längsreiber-Walze (u.) und geröstete Bohnen (r.).



Schwyz zu dunkler Schokolade mit hohem Kakaanteil verarbeiten lassen.

«200 Bäume der raren Edelsorten wie Criollo muss eine Lage schon umfassen, damit sich der Aufwand von der Plantage bis zur Verschiffung für die Bauern und für uns lohnt», sagt Niklaus Blumer. Was von den Haciendas unserer Bauern kommt, sind immer noch Kleinstmengen, die für die grossen Kakaokonzerne nicht interessant sind. Die jährliche Produktion von Blumers und Wirths Firma Idilio Origins beträgt 20 bis 25 Tonnen. Langfristig ist ein Ausbau auf 200 Tonnen geplant, gemäss Pascal Wirth die obere Grenze, um die hohe Qualität zu halten.

Zum Vergleich: Die jährliche Welt-Kakaoproduktion beträgt derzeit vier Millionen Tonnen, davon wird gerade ein Prozent im klassischen Schoggiland Schweiz verarbeitet. Die Firma Felchlin

stellt wöchentlich siebzig Tonnen hochwertige Couverture her, was zwei Prozent der Inlandproduktion ausmacht. Der grösste Schweizer Hersteller Chocolat Frey produziert täglich fast das Doppelte an Schokolade.

#### Schokoladen-Guru

Damit diese edlen Bohnen in die Schweiz gelangen und dort ebenso sorgsam weiterverarbeitet werden, braucht es gute Kontakte und nochmals etwas Glück:

## DER KAKAOBAUM – EIN SENSIBLES GEWÄCHS

Der immergrüne Kakaobaum stammt aus Mittelamerika, ist aber mittlerweile über den ganzen Tropengürtel beidseits des Äquators verbreitet. Er ist eine sensible Pflanze mit hohen Ansprüchen an seinen Lebensraum. Ist er im Gleichgewicht mit seiner Umgebung, gedeiht er, wenn nicht, verkümmert er.

Am wohlsten ist dem Kakaobaum in feuchtem Klima mit Temperaturen zwischen 25 und 28 Grad. Direktes Sonnenlicht mag er nicht, am besten ge-

deiht er im Schatten hoher Bäume im tropischen Regenwald.

Er bildet rund ums Jahr Tausende von kleinen Blüten, die von Insekten bestäubt werden. Dies allerdings nur in der intakten Natur, in den meisten Grossplantagen muss heute der Mensch diese Aufgabe erledigen. Die daraus entstehenden Früchte decken je nach Reifestadium die ganze Farbpalette von Grün bis Rot ab. Die als «Pods» bezeichneten Schoten erinnern an Rugbybälle, sind etwa

15 bis 25 Zentimeter lang und ein halbes Kilo schwer. Bei guter Pflege lebt ein Kakaobaum 30 bis 60 Jahre, reife Früchte können in der Hauptsaison zwischen September und Mai geerntet werden. Vielerorts werden in Nebenernten bis zu fünfmal jährlich unreife Früchte gepflückt.

Dabei trennt der Bauer die Früchte vorsichtig mit einem scharfen Messer vom Baum und halbiert sie mit einer Machete. Nun sind die Kakaobohnen sichtbar: 25 bis 50 längliche,

mandelförmige Samen, eingebettet in saftiges, helles bis leicht violettes Fruchtfleisch. Eine süsssaure Pulpe, die an Litschi erinnert.

Samen und Fruchtfleisch kommen nun in mit Blättern bedeckte Holzkisten. Der hohe Zuckeranteil im Fruchtfleisch und der Temperaturanstieg bewirken eine Gärung. Essigsäuren entstehen und verflüchtigen sich während des fünftägigen Prozesses, der überwacht wird und bei dem die Bohnen laufend durchmischt

werden für eine gleichmässige Fermentation.

Während weiterer fünf bis sechs Tage erfolgt die Sontrocknung, bei der sich die Aromen des Kakaos bilden.

Es darf keine Feuchtigkeit mehr vorhanden sein, wenn die Bohnen dann nach Grösse und Qualität sortiert werden. In zugenähten 60-Kilo-Säcken aus Jute oder speziellem Kunststoff gelangen die Kakaobohnen per Container im Schiff nach Europa.

[www.felchlin.com](http://www.felchlin.com)

## Die Firma Felchlin ist auf Edelbohnen spezialisiert, die direkt von den Bauern stammen.

«Ein Kontingent für Schiffscontainer ist für kleine Mengen schwer zu finden. Ein grosser Händler, der mit unserem Projekt sympathisiert, überlässt uns ein kleines Plätzchen auf seinen Transporten.» Über ein Zwischenlager im Basler Rheinhafen erreichen die Jutesäcke ihr Ziel in Schwyz.

Felchlin ist ein 105 Jahre alter Betrieb, der sich in den letzten 15 Jahren auf die handwerkliche Herstellung von Nischenprodukten spezialisiert hat. Mit Edelbohnen, die ausschliesslich direkt von den Bauern stammen. Sepp Schönbacher, der Chef der Produkteentwicklung, ist der Guru aller Liebhaber von Gourmet-Schokoladen. Er mag Leute, die wie er selbst auf der Suche nach dem ursprünglichen Geschmack sind, daher unterstützte und beriet er Blumer und Wirth von Anfang

an. Und seine Mitarbeiter setzen in der Produktion fort, was die Bauern in Venezuela begonnen haben: Röstung, Feinwalzung und Conchieren werden subtil abgestimmt auf jede einzelne Lage. Beim Conchieren, einer Erfindung des Schweizer Rodolphe Lindt aus dem Jahre 1879, werden die letzten und feinsten Aromen durch tagelanges Reiben freigelegt. In einem langen Prozess entsteht eine Masse mit seidigem Glanz und zartem Schmelz.

Bei Felchlin werden die individuell gerösteten Bohnen zuerst in einer Steinmühle schonend fein gemahlen, wodurch sich die Kakaobutter verflüssigt. Die noch vorhandenen Säuren im Kakao verflüchtigen sich, komplexe Geschmacksnoten kommen zutage. Es ist reine Kakaomasse, der nun Zucker zugeführt wird, um die

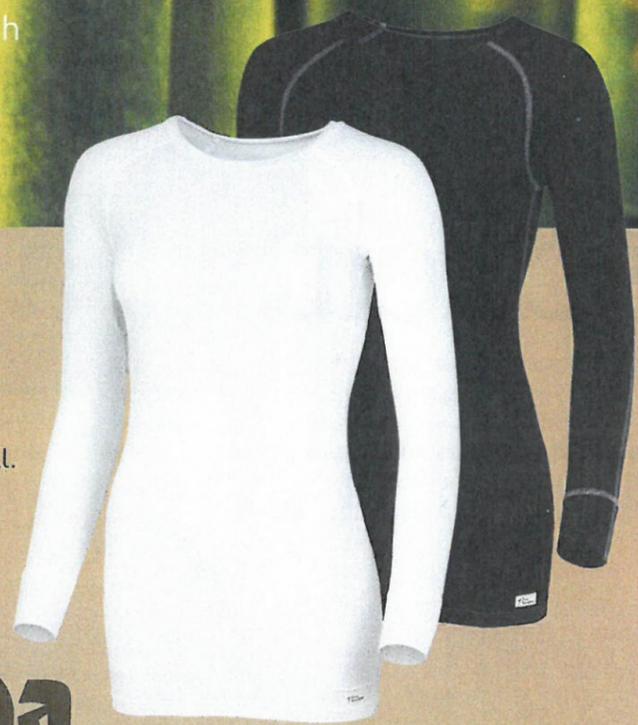
Aromen zu verstärken. Bei Grand-Cru-Schokoladen wird auf Milchpulver und weitere Aromen wie Vanille verzichtet, um den ursprünglichen Charakter einer Kakaosorte zu bewahren. Diese Schokolade-Grundmasse wird nun immer feiner gewalzt und gelangt schliesslich in die Conche. Der ständig überwachte Prozess in einer der letzten traditionellen Längsreiber-Walzen dauert zwischen 48 und 72 Stunden. Die fertige Couverture wird bis zur Weiterverarbeitung in beheizbaren Tanks auf der Flüssigkeitemperatur von 45 bis 50 Grad gehalten. Um sie in Tafeln zu giessen, kühlt man sie auf 26 bis 28 Grad herunter und erwärmt sie dann erneut auf 29 bis 32 Grad. Dabei bilden sich in der Couverture die gleichmässigen Kristalle, die für den angestrebten Schmelz sorgen.

Unter der Bezeichnung «Idilio Origins», die für die Verbundenheit mit der Natur steht, gelangen diese kostbaren dunklen Schokoladetafeln an ausgesuchte Verkaufsstellen in der Schweiz und zunehmend auch im Ausland. Sie wurden bereits mehrfach mit wichtigen Branchen-

ANZEIGE



Nachhaltig – ökologisch  
– sozialverträglich



PURE COLLECTION

Hautfreundlich, temperaturausgleichend und antibakteriell. Dies sind nur einige der positiven Eigenschaften von Eco-bamboo Thermo-Unterwäsche.



[eco-bamboo.ch](http://eco-bamboo.ch)

Erhältlich in Sherpa Stores oder online unter [sherpaoutdoor.com](http://sherpaoutdoor.com)

Auf der Verpackung wird die Herkunft und die Geschichte der Bohnen erzählt.



## Kakao mit Noten von reifen Ananas, einem Hauch Limette, sanften Gewürz- und Röstaromen, Muskat und dunklen Mandeln.

preisen ausgezeichnet. Auf ihren weissen Verpackungen wird die Herkunft und die Geschichte der Kakaobohnen erzählt. Mit Nummern von 1 bis 14 und unterschiedlichen Schriftarten, deren Form den Charakter der Schokolade widerspiegelt. Die Tafeln aus Chuao tragen die Nummer 14, sie enthalten 72 Prozent Kakaoanteil und wurden 48 Stunden conchiert. Die Degus-

tationsnotizen klingen wie bei einer Weinverkostung: milder Kakao mit Noten von reifen Ananas, einem Hauch Limette, sanften Gewürz- und Röstaromen, Muskat und dunklen Mandeln. Die Schokolade mit der Nummer 12 stammt von der benachbarten Finca Torres und verspricht einen eleganten, runden Abgang mit harmonischen Fruchtaromen von reifen

Feigen, Duft von Filterkaffee, von Baumnüssen und frischem Heu. Und weil die Projektentwickler nicht ruhen mögen, bringen sie mit der Nummer 15 demnächst ihre erste Milkschokolade auf den Markt. Die Verpackung in hellbraunem Papier, aus den Schalen der Kakaobohnen hergestellt, wurde in Zusammenarbeit mit dem Basler Papiermuseum kreiert. Während Pascal Wirth nach wie vor sein Architekturbüro führt und sich vorwiegend in seiner Freizeit mit der Schokoladeproduktion beschäftigt, widmet sich sein Partner Niklaus Blumer mit grosser Freude zu mindestens hundert Prozent seinem Pionierprojekt. Und bestätigt damit einmal mehr, dass Schokolade glücklich macht. Ihn und auch alle andern Beteiligten.

### Lust auf Edelschokolade?

Idilio Origins Premium Swiss Chocolate gibts bei ausgewählten Detaillisten, zu finden über [www.idilio.ch](http://www.idilio.ch)

ANZEIGE

# Stanislas Wawrinka scheitert am Ständemehr.

Die tägliche Nachrichtenflut kann einen ziemlich durcheinander bringen. Unsere Zeitung sorgt für den Überblick: «Schweiz am Sonntag».

iPad-Ausgabe im App-Store erhältlich



## WINTER-VERGNÜGEN



Luxuriöse Ökologie? Ökologischer Luxus? Aber ja, das geht: Das Whitepod Öko-Resort am Fuss der Dents du Midi im Unterwallis beweist es. Auf 1400 Metern Höhe, weit weg von der Hektik des Unterlandes, wird hier sanfter Tourismus betrieben: regionale Produkte in der Küche,

aber auch bei der Ausstattung der futuristisch anmutenden Igluzelte, tiefer Energieverbrauch und ein schonend betriebenes privates Skigebiet mit zwei Schleppliften. Ab 360 Franken pro Nacht und Iglu. Geöffnet nur im Winter ab 19.12.2013 bis 5.4.2014. [www.whitepod.com](http://www.whitepod.com)



### KEIN KALTER KAFFEE

Gebrauchtes Kaffeepulver landet meist im Müll. Falsch, sagte sich der spanische Designer Raúl Lauri, damit lässt sich noch was machen. Den halt- und formbar gemachten Rohstoff verarbeitet er zu duftenden Leuchten, Kerzenständern und Schalen, die man am Ende ihrer Lebensdauer auf dem Kompost entsorgen kann. Ab 145 Franken über [www.qnc.ch](http://www.qnc.ch)

### Die Sportstunde lässt grüssen

Unzählige Hände haben das Leder der verschiedenen Turngeräte poliert und Gebrauchsspuren hinterlassen. Diese machen die Taschen, die Bernd Dörr daraus fertigt, zu attraktiven Unikaten. Ab 259 Franken, erhältlich bei [www.zirkeltraining.ch](http://www.zirkeltraining.ch) und Changemaker, etwa in Basel, Luzern, Thun, [www.changemaker.ch](http://www.changemaker.ch)



### WARMES VOM SCHAF

Schaffell ist nicht gleich Schaffell. Wird es nach alter schwedischer Tradition verarbeitet wie die Felle von QnC, so hat man ein hochwertiges Produkt vor sich, das seine natürlichen Eigenschaften wie Wärmeregulierung und Strapazierfähigkeit behält. Ab ca. 180 Fr. [www.qnc.ch](http://www.qnc.ch)



### Wach GEKÜSST



Myriam Chuard Geelhaar ist Kunsthistorikerin. Ihr geübter Blick entdeckt auf Flohmärkten, in Estrichen und Kellern längst vergessene Kindermöbel und Spielsachen. Wie eine Fee befreit sie die Zeugen vergangener Zeiten aus ihrem Dornröschenschlaf und restauriert sie liebevoll. Auf dass diese einen Hauch Nostalgie in moderne Kinderzimmer bringen – als schöne, qualitätsvolle Gegenstücke zur Plastikflut, mit der unsere Kleinen in der Regel aufwachsen. [www.trouvailekids.com](http://www.trouvailekids.com)