

# Zwei Basler komponieren die besten schwarzen Schokoladen – und retten die Ehre der Schweizer

VON KARIN DEHMIGEN (TEXT)  
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Eine Pilgerstätte für Chocoholics ist es nicht, der kleine, feine Laden namens Xocolatl, an der Blumen-gasse 3 in Basel. Eher ein Paradies für Connaisseure, für Liebhaber dunkler Schokoladen der besten Hersteller der Welt. Die wenigen Schweizer Produkte, die Inhaberin Maren Gnädinger in ihr exklusives Sortiment aufgenommen hat, sind nur Kernern ein Begriff – wie die Tafeln von Idilio Origins, einem jungen Basler Unternehmen. Das Mehr der Schweizer Marken genügt den Ansprüchen der Fachfrau nicht.

Auch wenn Touristen aller Länder unsere Confeisiers stürmen – die Schweiz ist nicht in jeder Hinsicht die Hochburg der Schokoladenmanufaktur. Ihre Spezialität ist die Milchschokolade, die vor 134 Jahren von einem Schweizer namens Daniel Peter erfunden worden ist. Und die deshalb so gut schmeckt, weil ein anderer Schweizer, Rodolphe Lindt, das Schmelzen entwickelt hat, jenes Verfahren, das der braunen, süs-sen Masse den unvergleichlich zarten Schmelz verleiht.

## Die beiden wollen in die Topliga aufsteigen

Keine Milchschokolade der Welt ist der schweizerischen überlegen. Bei der schwarzen Schokolade aber sind andere Länder führend: Italien, Frankreich, Belgien. Was Niklaus Blumer und Pascal Wirth, die beiden Inhaber von Odilio Origins, nicht länger kampflos hinnehmen wollen. Ihr Ziel ist es, in die Topliga der Produzenten von schwarzer Schokolade aufzusteigen. Dass dieses Ziel kein un-

## Heisse Schoggi der Spitzenklasse

**Eine Tasse heisse Milch und daneben ein Säckchen Kakaopulver; in den meisten Caféhäusern wird eine heisse Schokolade so serviert.**

Für Maren Gnädinger von Xocolatl ein Ding der Unmöglichkeit. Zumal es alles andere als kompliziert sei, eine gute Schokolade oder Couvertüre in eine Trinkschokolade zu verwandeln, wie sie sagt. Pro Person nimmt sie 35 Gramm einer dunklen, kräftigen Couvertüre oder Schokolade (von Idilio Origins zieht sie die Nummer 5 vor, die Cooperativa Amazonas mit einem Kakaogehalt von 72 Prozent) und erhitzt diese zusammen mit 2-3 dl Milch. «Rühren Sie sie dabei ständig mit dem Schwingbesen. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen, die Schokolade dabei aber noch kurz weiterrühren.

Aufgepasst: Die Milch sollte nicht über 70 Grad erhitzt werden. Natürlich können Sie die Trinkschokolade auch pikant zubereiten, etwa mit Chili, Zimt, Kardamom oder Pfeffer.»

**Die Schokolade von Idilio Origins** ([www.idilio.ch](http://www.idilio.ch)) ist in folgenden Geschäften erhältlich: in Basel bei Xocolatl an der Blumen-gasse und bei Musik & Wein an der Eulergasse; in Zürich bei Schwarzenbach an der Münster-gasse und bei Truffe an der Schlüsselgasse; in St. Moritz bei Glattfelder und in Ötten bei Maduro, Ringstrasse.

erfüllbarer Traum ist, haben sie bei Blinddegustationen bereits bewiesen. «Selbst Amadei, die Top-marke aus Italien, haben wir top-pen können», sagt Niklaus Blumer mit unverhohlenen Stolz.

## Manchmal müssen sie mitten in der Nacht amarschieren

Der Kasus knaxus bei der Herstellung von guter schwarzer Schokolade ist die Kakaobohne. Zwar liegt sie schön warm eingepackt im Fleisch einer fruchtigen, melonenartigen Längs – im kühlen Land der Milchschoggi aber will sie nicht gedeihen. Was sie will, ist die fruchte Hitze Venezuelas und die der angrenzenden Länder, und selbst dort spielt sie gerne die Mimose: Nur beste Lagen und ein Landwirt, der sie zu pappeln versteht, machen aus ihr jene Super-bohne, die es für Schokolade der Spitzenklasse braucht.

Blumer und Wirth sind drei Jahre lang von Plantage zu Plantage gereist, auf der Suche nach raren, besonders aromatischen Sorten, nach Bauern, die das Handwerk des Fermentierens verstehen – jenen Vorgang, bei dem das Fruchtfleisch um die Bohne gärt und auf deren Aromen Einfluss nimmt – und die bereit sind, sich mit einem kleinen Schweizer Unternehmen zusammenzutun.

Der Aufwand war und ist immens, der Kontakt und die Qualitätskontrolle müssen ständig erneuert werden. Doch der Erfolg ermuntert das Team. Zehn Varietäten, darunter die «Ieros» der Königin der Kakaobohnen, der äusserst seltenen Criollo porcellana hergestellt, haben sie bis anhin entwickeln können, und jede hat ihre unverwechselbaren Aromen.

Diese hervorzubringen, ist die zweite grosse Herausforderung bei der Herstellung schwarzer Schokolade. Zwar steckt in jeder guten Kakaobohne ein breites Spektrum an Geschmacks-komponenten: Fruchtnoten, massige Aromen, Bitterstoffe. Doch sie herauszufiltern und so zu komponieren, dass eine der jeweiligen Sorte entsprechende Geschmacks-melodie entsteht, braucht das Können und die Experimentier-freudigkeit eines grossen Chocolatiers. Modernen, computerge-steuerten Maschinen gelingt eine solche Differenzierung nicht.

Blumer und Wirth, die zwar Schokoladenkennner, aber keine -macher sind, hatten das Glück, einen Spezialisten bei Felchlin in Schwyz zu finden, dem besten Schweizer Hersteller für Couvertüren, und dessen Leidenschaft für das Spiel mit exklusiven Kakaobohnen zu wecken. Bis zu 48 Stunden konchiert ihr Spezialist die Varietäten für Idilio Origins, «und nicht selten müssen wir mitten in der Nacht amarschieren, weil gerade dann der Gold erreicht ist, nach dem wir suchen», sagt Niklaus Blumer.

Erfolg macht glücklich, aber auch sichtig. Schon haben sich die beiden Basler an die nächste Knackmass gewagt: die Produktion einer erstklassigen Milchschokolade. Entgegen aller Werbeproschaffungen, wird sie nämlich nicht mit frischer Milch, sondern mit Milchpulver hergestellt, sonst funktioniert der Produktionsvorgang nicht. «Aber genau das würden wir gerne ändern.»

Bis es so weit ist, gönnen wir uns bei Xocolatl eine Tasse heisse Schoggi: hundert Prozent pulverfeil.



