

## Edel-Chocolatiers

Als Neulinge stiegen sie 2008 mit ihrer kleinen Firma Idilio Origins ins Schokoladengeschäft ein. Heute werden Pascal Wirth (l.) und Niklaus Blumer mit internationalen Auszeichnungen überhäuft.

**Seite 30**



### **SpatzZeitung- Gewinner Oktober**

Je zwei Tickets für den «Horror Circus» in Basel haben gewonnen:

Ruedi Schärler, Allschwil; Claudia Schmitt, Reinach; Kathy Mumenthaler, Binningen; Corinna Zigerli, Basel; Sabine Waldmeier, Basel; Benny Gürtler, Allschwil.

Herzlichen Glückwunsch!



Pascal Wirth (links) und Niklaus Blumer komponieren schwarze Schokolade, die zu den besten der Welt zählt.

# Auf Kakaojagd in Südamerika

Als Neulinge sind sie 2008 ins Schokoladengeschäft eingestiegen. Heute werden die beiden Basler Pascal Wirth und Niklaus Blumer mit internationalen Auszeichnungen für ihre dunkle Schokolade überhäuft.

Von Stefan Gyr, Fotos: Basil Stücheli

Von Schokoladenduft weit und breit keine Spur. Wer den Basler Chocolatiers Pascal Wirth und Niklaus Blumer einen Besuch abstattet, findet sich vor einem Altstadthaus an der Leimenstrasse unweit des Schützenmattparks wieder. Draussen ist kein Hinweis auf die Firma Idilio Origins und ihre preisgekrönte Premium Swiss Chocolate zu entdecken. Am Gebäude steht einzig das Architekturbüro Wirth + Wirth angeschrieben. Hier hat 2006 die Erfolgsgeschichte von Idilio Origins begonnen. Damals machten sich die Architekten Gedanken über ein besonderes Weihnachtsgeschenk für die Kundschaft. Eine edle dunkle Schokolade sollte es sein. «In der Schweiz findet man viel schwarze Schokolade von guter Qualität, aber nichts, das dem Vergleich mit den Spitzenprodukten aus Frankreich und Italien standhält», erklärt Niklaus Blumer, Geschäftsführer von Idilio Origins.

Denn die Schweiz ist nicht in jeder Hinsicht die Hochburg der Schokoladenfabrikation, auch wenn Touristen aus aller Herren Länder unsere Confisereien stürmen. Ihre Spezialität ist die Milkschokolade, die 1875 von einem Schweizer namens Daniel Peter erfunden wurde. Keine Milkschokolade der Welt ist der schweizerischen überlegen. Doch

bei der schwarzen Schokolade sind andere Länder führend.

## Rasant in Topliga aufgestiegen

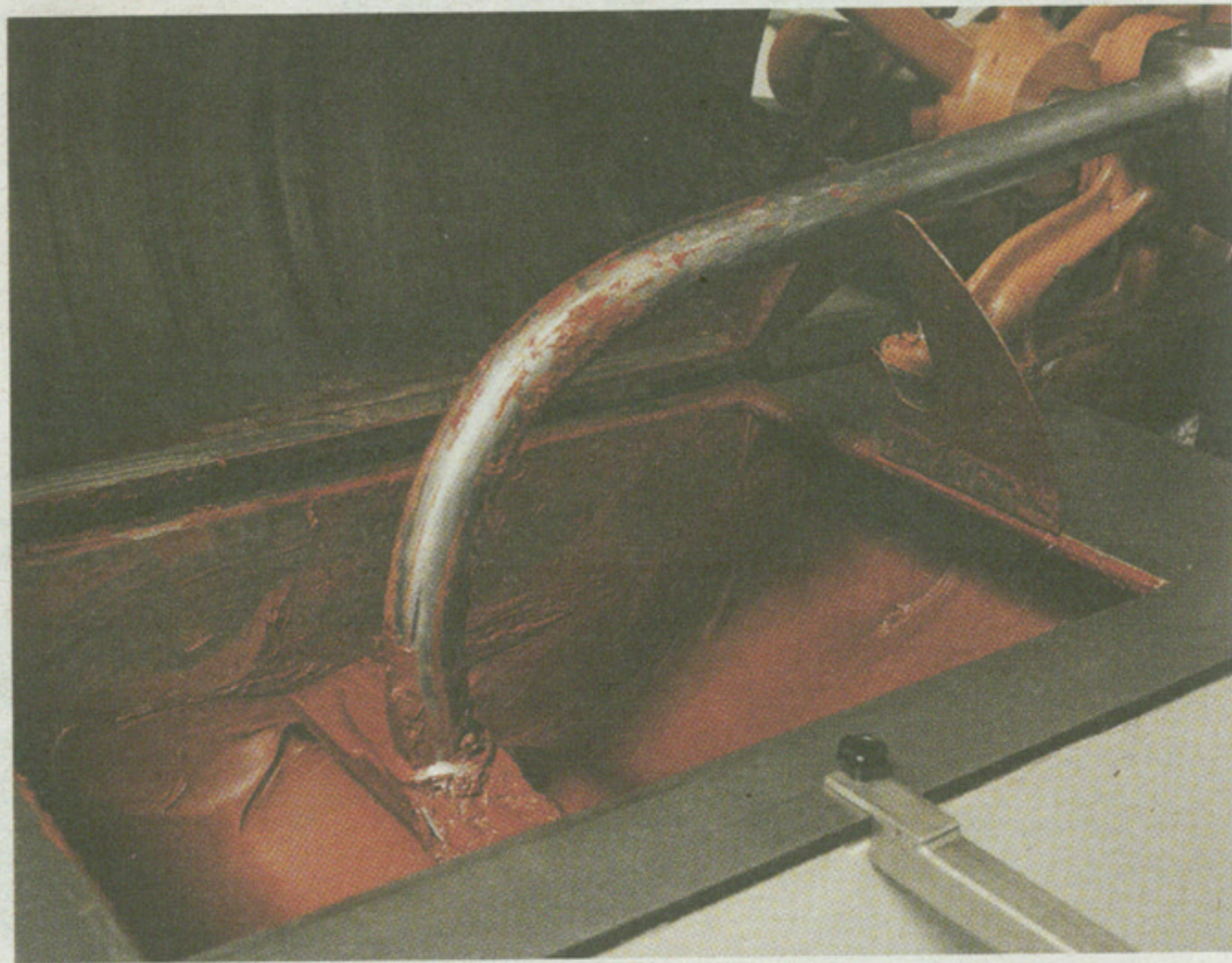
Pascal Wirth (48) und Niklaus Blumer (49) haben diese Rangordnung durcheinander gewirbelt. Obwohl Idilio Origins erst seit 2008 im internationalen Schokolademarkt mitmischte, ist das kleine Unternehmen bereits in die Topliga der Produzenten von schwarzer Schokolade aufgestiegen. 2011 zeichnete die Academy of Chocolate in London ihre Schokolade «Selección Amari Merideña» mit der Goldmedaille aus. Idilio Origins konnte gleich auch noch Silber für «Finca Torres» und Bronze für «Porcelana Criollo Puro» einheimsen. Und als ob das nicht schon der Lorbeeren genug wären,

holten die Basler Chocolatiers auch noch die Gesamtauszeichnung als beste Firma in der Kategorie der dunklen Schokoladenhersteller. In diesem Jahr gewannen sie bei den International Chocolate Awards in London für ihre «Selección Amari Merideña»

nochmals Gold in der europäischen Runde.

Wer die italienischen und französischen Spitzenproduzenten von dunkler Schokolade ausstechen will, muss an Kakaobohnen von heraus-

teinamerika. «Wir haben mit einer gewissen Naivität angefangen», erinnert sich Niklaus Blumer. Bei bäuerlichen Kleinbetrieben in Venezuela, aber auch in Kolumbien und Ecuador wurden sie schliess-



Bei der Firma Felchlin wird die Idilio-Schokolade in der Längsreiber-Conche veredelt.

ragender Qualität herankommen. «Wir fanden keine auf dem heimischen Markt», erinnert sich Pascal Wirth. So machte er sich mit Niklaus Blumer selbst auf die Suche nach einer qualitativ hochwertigen Bohnensorte. In drei Jahren bereisten die beiden elf Mal Länder in La-

lich fündig. Bei der Schokoladenherstellung verhalte es sich ähnlich wie bei edlem Wein, sagt Blumer: «Nicht nur die Kakaobohnensorte ist entscheidend für die Qualität, sondern auch die Lage.» Er hat «gigantische Unterschiede von Hang zu Hang» festgestellt. Wirth weiss: «Die

wirklichen Spitzengewächse findet man erst nach langer Suche an Einzellagen.»

**Produktion in Schwyz**

Mit den südamerikanischen Kakaopflanzern schlossen die beiden Basler Exklusivverträge ab. Sie gewährten ihnen Kaufgarantien für die ganzen Ernten und bis zu fünfmal höhere Preise, als die anderen Schokoladehersteller bezahlen. Dafür müssen die Kleinbauern die Bohnenqualität der seltenen Sorten liefern, die von den Geschäftspartnern in Basel gewünscht wird. «Wir haben mit den Idilio-Schokoladen ein exklusives Produkt geschaffen», hält Wirth fest. «Nachhaltigkeit ist uns wichtig, und der Nachschub der gleich hohen Qualität an Bohnen ist das A und O für ein gelungenes Produkt.»

Wirth und Blumer legen auch grossen Wert auf die direkte Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten in Venezuela. Sie sichern selbst den anspruchsvollen Transport der Kakaobohnen von ihrem Ursprungsort in die Schweizer Schokoladenproduktion. «Bei der Kakaobohnenverarbeitung kann man auf jeder Stufe alles ganz falsch machen», sagt Blumer. «Deshalb treiben wir einen grossen Zusatzaufwand.» Blumer und Wirth sind zwar Schokoladenkenner, aber keine Hersteller. Mit der Schokoladenfirma Max Felchlin AG in Schwyz fanden sie einen Spezialisten, der für Idilio Origins die Kakaobohnen röstet, mahlt und conchiert, das heisst während nahezu 50 Stunden geschmeidig rührt.

**Wissenschaftlich begleitet**

Sechs verschiedene und nummerierte Schokoladentafeln hat Idilio Origins in seinem Sortiment. Sie werden in ausgewählten Schokoladengeschäften verkauft; in Basel vertreibt sie der Laden Xocolatl. Zwei weitere, nicht nummerierte Tafeln führt Coop. Alle sind je 80 Gramm schwer und weisen einen Kakaogehalt von 72 oder 74 Prozent auf – ihr Preis: 6.50 Franken und mehr. Die teuerste ist für 11.50 Franken zu haben: Die «Porcelana Criollo Puro» wird unter wissenschaftlicher Begleitung in den letzten traditionellen Anbaugebieten am Fuss der Anden gewonnen, sorgfältig fermentiert und an der Sonne schonend getrocknet, wie auf der Verpackung zu lesen ist. Die Degustationsnotiz bescheinigt ihr Zitrusfruchtnoten, Himbeer, gefolgt von Gewürzaromen, und einem langen nussigen Abgang.



Alle Idilio-Tafeln sind je 80 Gramm schwer und weisen einen Kakaogehalt von 72 oder 74 Prozent auf.

Insgesamt stösst die Firma heute jährlich rund 25 Tonnen Schokoladentafeln aus. Sie beschäftigt fünf Mitarbeiter, davon drei in Venezuela. Das Geschäft läuft gut, Idilio Origins schreibt schwarze Zahlen. Blumer und Wirth planen, die Produktion auf 100 Ton-

nen pro Jahr zu steigern. Mehr allerdings nicht, sonst leidet die Qualität. «Mit dieser Vergrösserung wird unser Geschäft stabil», erklärt Blumer. «Wir könnten schlechte Ernten ausgleichen und wären weniger abhängig von den politischen Umständen in Venezuela.»

Dort ist mit Hugo Chávez derzeit ein Präsident an der Macht, der die Verstaatlichung in seinem Land vorantreibt. Das bereitet den Chocolatiers Sorgen. Sie befürchten als Folge eine Verschlechterung der Kakaobohnenqualität. «Die bäuerlichen Kleinbetriebe, mit denen wir zusammenarbeiten, dürften allerdings von dieser Verstaatlichungspolitik weniger betroffen sein», meint Wirth.

**Griff nach den Sternen**

Vor ihrem Einstieg ins Schokoladengeschäft arbeiteten die beiden Basler in der Baubranche – Wirth als Architekt und Blumer als Projektentwickler. Das Leipziger Stadion für die Fussball-WM 2006 zählt zu ihren bekanntesten Projekten. Inzwischen verwendet Blumer seine Arbeitszeit ausschliesslich für Idilio Origins und weilt etwa drei Monate im Jahr in Südamerika, mehrheitlich in Venezuela. Wirth ist nach eigenen Angaben immer noch «zu 200 Prozent Architekt». Doch seine Ferien verbringt er stets in Südamerika mit der «Kakaojagd», wie er sich ausdrückt. «Ich möchte weitere spezielle Kakaobohnensorten entdecken», so Wirth.

«Eigentlich könnten wir uns zur Ruhe setzen», spasst Blumer. «Unser ursprüngliches Ziel, die beste Schweizer Schokolade herzustellen, haben wir erreicht.» Doch statt sich zurückzulehnen, greifen die beiden nach den Sternen: «Wir möchten den Mouton-Rothschild der Kakaobohnen finden», erklärt Blumer. Das sei möglich, ist er überzeugt: «Es gibt noch viele weisse Flecken, die auf ihre Entdeckung warten.»

Anzeige

**Energiesparweltmeister.**

Eine Plattform für alle Energiequellen: Mit SolvisMax – Modul für Modul – zur Wärme der Zukunft!

- Sonnenkollektor
- Brennwert (Gas oder Öl)
- Wärmepumpe
- Pellets, Holz, Kaminofen
- Kraft-Wärme-Kopplung

Stiftung Warentest test **GUT (1,8)** SolvisMax Gas **Testsieger** Kombi-Solaranlagen mit integriertem Heizkessel Ausgabe 3/2009

**bad&heizung**

**ISSLER**

Schliefweg 30 · 4106 Therwil  
T (061) 7 21 85 66 · www.issler-ag.ch  
Basler Str. 61-63 · 79639 Grenzach-Wyhlen  
T (076 24) 50 50-0 · www.issler.de