

Eine Handvoll Glück: Aus diesen rohen Kakaobohnen wird feinste Schokolade.

AUS EINER HAND

KAY KEUSEN gehört zu einer neuen Generation von SCHOGGIMACHERN. Der Chocolatier verarbeitet die Kakaobohnen selbst und macht bis zur Tafel alles manuell. Ein Trend für Liebhaber des ursprünglichen Geschmacks.

Text Michael Lütcher Fotos Filipa Peixeiro



Kay Keusen in seiner Produktionsstätte in Zürich-Nord.

Eine ehemalige Post im Norden der Stadt Zürich ist der Standort von Premium Swiss Chocolate, die Schokolade der Marke Taucherli herstellt. In grossen Jutesäcken wird der Rohstoff angeliefert: Kakaobohnen, braun, jede etwa so gross wie eine Erdnuss in der Schale. «Schokolade von der Bohne bis zur Tafel selbst zu machen, ist total spannend», sagt Firmeninhaber Kay Keusen, 40, voller Begeisterung. Zwei Jahre lang hat er geprübelt, Anfang März hat er seine ersten Bean-to-bar-Tafeln auf den Markt gebracht. Englisch ist der

Begriff, weil die Idee in den USA entstanden ist. Keusen ist einer von zurzeit rund einem halben Dutzend gewerblicher Bean-to-bar-Schokoladeproduzenten in der Schweiz (siehe Seite 46). Der Grundgedanke gleicht jenem der vielen kleinen Brauer, die schmackhafte Alternativen zum industriellen Lagerbier

herstellen. Die ursprünglichen Aromen sollen besser zur Geltung kommen. Schokolade ist seit dem 19. Jahrhundert ein Industrieprodukt. Selbst die Chocolatiers, die zarte Pralinés anfertigen, verfeinern traditionellerweise mit Halbfertigprodukten, die sie von industriellen Produzenten beziehen. Barry Callebaut ist der grösste, die Familienfirma Felchlin in Schwyz der renommierteste Anbieter dafür. «Schweizer Schokolade ist die weltbeste der Industrieschokoladen, aber langweilig», sagt Keusen. Zart schmelzend und oft mit der Beigabe von Vanille ➤



In der Kakao-Guillotine werden die Bohnen auf Mängel kontrolliert.



Um Holz oder kleine Steine auszusortieren, leert Kay Keusen die Bohnen in ein rotierendes Sieb.



Ein Steinrad mahlt die Kakao-masse während 90 Stunden.

«Schokolade ist wie Wein. Man sollte den Charakter der Frucht schmecken.»

Kay Keusen

gefällig gemacht. Er aber möchte die Kakaobohne und ihre vielfältigen Aromen wahrnehmen. «Schokolade ist wie Wein. Man sollte den Charakter der Frucht schmecken.» Die Kakaobohne existiert weltweit in rund 30 000 Varietäten.

Faire Entlohnung

In Keusens Manufaktur riecht es nach Kakao. Heftig und vielfältig. Nach Schokolade, aber auch säuerlich, was an eine Käserei erinnert. Es wird klar, dass Kakao von Natur aus auch andere Geruchsnoten hat als die von Tafeln und Truffes her gewohnten.

Die Bohnen, die aus Kolumbien und Nicaragua eintreffen, haben schon mehrere Verarbeitungsschritte hinter sich. Nach der Ernte werden sie an Ort und

Stelle aus der Frucht (siehe Box S. 45) gelöst. Darauf lässt man sie mitsamt der sie umgebenden Pulpe zwei bis drei Tage abgedeckt liegen – fermentieren. Dies intensiviert den Geschmack der Bohnen. Danach werden sie an der tropischen Sonne getrocknet und in Säcke verpackt.

Keusen bezieht seine Bohnen über eine belgisch-holländische Handelsfirma, die sie ihrerseits Kooperativen von Bauern abgekauft hat. Zu wissen, woher der Rohstoff stammt, gehört zur Bean-to-bar-Idee. Ebenso, dass die Kakaobauern fair entlohnt werden. 6 Dollar 80 bezahle er derzeit pro Kilogramm Kakaobohnen an die Händler, wovon 4 Dollar 20 an die Produzenten gingen, erklärt Keusen. Das ist gut doppelt so viel wie der aktuelle Welthan-

delspreis für Kakao. Und deutlich mehr, als die erklärten Fairtrade-Händler aufwerfen: Das bekannte Fairtrade-Label Max Havelaar etwa bezahlt den Kakaoproduzenten nebst dem Marktpreis eine Prämie von nur 20 Rappen pro Kilogramm Kakao.

Keusen greift eine Handvoll Bohnen und legt sie, eine nach der andern, in eine metallene Form. Kakao-Guillotine heisst diese. Er klappt sie zu und verschraubt sie, schiebt ein rechteckiges Messer in einen Spalt der Form. So «guillotiniert», d. h. halbiert er die fixierten Bohnen. Danach prüft Keusen, ob kein Schimmel und kein Ungeziefer da ist und ob die Stichprobe gleichmässig fermentiert ist.

Genügt die Qualität seinen Ansprüchen, kommen die Bohnen in die Röst-



Geschmeidig fliesst die Masse aus dem Melangeur.



Mit dem Grindometer bestimmt Kay Keusen die Feinheit der Schokolade.



Die Tafeln nehmen Form an.

TROPENFRUCHT KAKAO



Grundlage der Schokolade ist die Kakaobohne, der Samen der Kakao-frucht. Diese enthält durchschnittlich 40 Samen und wächst an Bäumen in den Tropen.

Kakaobohnen wurden bereits um 1500 v. Chr. im Gebiet des heutigen Mexiko zur Herstellung eines Getränks genutzt. «Xocolatl» nannten diese die Azteken später. Die spanischen Eroberer

brachten die Bohne nach Europa, wo Konditoren im 17. Jahrhundert damit für die Herstellung von Süßem zu experimentieren begannen.

Angebaut wird Kakao heute rund um den Äquator. Wichtigste Anbau-

region ist Westafrika, die Bohnen aus dem ursprünglichen Anbaug Gebiet in Mittel- und Südamerika gelten als die qualitativ besten.

Kakao wird in den vier Hauptsorten Criollo, Trinitario, Forastero und Nacional mit 30 000 Untersorten angebaut.

trommel. Wenig später erfüllt der Röstgeruch den Raum. Nach rund einer Stunde bei bis zu 250 Grad gibt die Trommel die Bohnen frei. Diese kann man essen: Sie sind knackig, schmecken leicht bitter, aber deutlich nach Kakao.

Von fest zu flüssig

In einem anderen Gerät werden die Bohnen danach aufgebrochen und von ihren dünnen Schalen getrennt. Teilchen von ein paar Millimetern Länge sind das Resultat, Nibs genannt. Den nächsten Schritt nennt der gesprächige Mann «den schönsten» des ganzen Produktionsprozesses. Weil dabei der Kakao in eine bereits der Schokolade ähnliche Masse verwandelt wird. Keusen leert die Nibs in den Trichter ➤»

SCHWEIZER SCHOGGI – VON HAND GEMACHT



CHOCOLAT DIETER MEIER
Die «Revolution der Schokolade» verspricht der Zürcher Sänger, Fleisch- und Weinproduzent Dieter Meier. Er hat die Rechte einer Erfindung der Hochschule ZHAW Wädenswil ZH erworben: ein Kaltverfahren zur Schokoladenproduktion. Dieses soll die Aromen der Kakaobohne besser erhalten. Die sieben Sorten schmecken tatsächlich intensiv.

Preis für 50 g: 9.60 Fr.
www.chocolatdietermeier.com



FABIAN RIMANN
Der Chocolatier aus Wettingen AG hat 2014 damit begonnen, von Grund auf Schokoladen zu produzieren. Inzwischen stellt er 12 Sorten her. In seinen Kreationen ist unschwer der Chocolatier zu erkennen. Nebst reinem Kakao bringt Rimann auch Früchte-Aromen in seinen Schokoladen unter. Die Tafeln sind mit einem Muster, das Kakaofrüchte zeigt, verziert.

Preis für 70 g: 11.70 Fr.
<https://fabianrimann.com>



GARÇOA
In der eigenen Küche begannen die beiden Agronomen Andreas Brechbühl und Franziska Akert, in Zürich Schokolade zu machen – sortenreine Tafeln aus fair gehandeltem Kakao. Inzwischen sind die beiden umgezogen. Klein ist ihre Produktionsmenge noch immer, fein aber auch. Vier Sorten, sehr dunkel und kräftig im Geschmack, auffällig bunt verpackt.

Preis für 85 g: 10.50 Fr.
www.garcoa.ch



REHMANN
Bohnen aus neun verschiedenen Ländern auf vier Kontinenten rund um den Äquator verarbeitet der Basler Chocolatier Fabian Rehmann zu ebenso vielen Bean-to-bar-Schokoladen. Mit Namen wie «Marley», «Che» und «Bolivar» erinnern sie an historische Persönlichkeiten. Fein ist der Schmelz, intensiv wie auch sehr unterschiedlich sind die Geschmacksnoten.

Preis für 60 g: 7.50 Fr.
www.fabianrehmann.ch



LA FLOR
Der Händler Heini Schwarzenbach, die Slow Food-Aktivistin Laura Schälchli und der Wirt Ivo Müller waren unzufrieden mit dem Schoggi-Angebot. Darum gründeten sie ihre eigene Manufaktur. Diese Woche kommen die ersten Tafeln auf den Markt. Vorerst drei Sorten, jeweils aus den Bohnen einer einzigen Farm gemacht. In drei Wochen folgt eine Milchschooggi.

Preis für 70 g: 8.80 Fr.
www.laflor.ch



NATURKOSTBAR
Die Firma Naturkostbar in Steffisburg BE ist auf Rohkost spezialisiert. Und so produziert sie ihre Schokolade aus nicht gerösteten Kakaobohnen. Der Verzicht auf die Erhitzung soll die Nährstoffe besser erhalten. Gesüsst wird mit Kokosblütennektar. Es gibt zehn Sorten, darunter eine aus wilden Kakaobohnen aus Bolivien sowie neuerdings eine Kokosmilch-Schokolade.

Preis für 50 g: 8.90 Fr.
www.naturkostbar.ch

einer Maschine, die Pre-Grinder (Vor-Mahlwerk) heisst. Nach ein paar Augenblicken fallen Brösel aus ihrem Ausguss. Wenig später wird daraus eine Masse, die Kinder ohne Umschweife als «Gaggi» identifizieren würden. Schliesslich rinnt eine braune Creme aus dem Werk – ist es Schoggifondue?

Das Mahlwerk wandelt die trockenen Kakaobohnen optisch zu Schokolade. Die Hitze, die das Mahlen erzeugt, sorgt für die Verflüssigung: Sie bringt die in den Bohnen enthaltene Kakaobutter zum Schmelzen. Das Resultat schmeckt nach Kakao, die Konsistenz ist etwas sandig.

Der grosse Schritt Richtung Schokolade folgt aber erst jetzt. Keusen leert die Masse in den Melangeur. Das ist ein Stahltopf von etwa 80 Zentimeter Durchmesser, in dem sich eine Steinmühle dreht, welche die Form eines Flugzeugfahrwerks hat: ein Paar Räder, in diesem Fall aus Stein, die durch eine kurze Achse verbunden sind. Rund 90 Stunden lässt es der Schoggimacher laufen. Die Kakaoteilchen sollen so klein wie möglich werden. Die Schokolade soll auf der Zunge zergehen und nicht wie Sand zwischen den Zähnen liegen.

Über die Feinheit gibt das Grindometer Auskunft: ein Metallblock mit einer breiten, unterschiedlich rauen Kerbe, in die Keusen flüssige Schokolade streicht. Je feiner die Fläche, an der sie haften bleibt, desto kleiner sind ihre Teilchen. Das Ziel: Sie soll nicht mehr als 20 Tausendstel-millimeter (My) messen. Objekte dieser Grösse kann die Zunge nicht mehr als Einzelteil wahrnehmen.

Nach zwei Dritteln der Laufzeit des Melangeurs gibt Keusen Zucker und etwas zusätzliche Kakaobutter hinzu – als einzige Zutaten.

«Über den Geschmack der Schokolade entscheiden die Art und die Qualität der Bohnen, die Röstung und die Dauer des Melangierens», sagt Kay Keusen. Und das, was jetzt noch folgt. Zuerst das Conchie-



ren. Jener Arbeitsschritt, den vor fast 140 Jahren der Berner Rodolphe Lindt erfand und der als entscheidend für den Schmelz der Schokolade gilt. In einem erwärmten Topf drehen zwei Rührwerke in gegenläufigen Richtungen und führen der Schokoladenmasse Luft zu. Das macht sie geschmeidig. Und soll zugleich die übrig gebliebene Säure des Kakaos auslüften.

Danach ist die Schokolade so weit, dass sie in die Formen gefüllt werden kann. Wozu wiederum eine Maschine nötig ist, welche für die richtige Temperatur der Masse sorgt.

Grosse Investitionen
Detailliert erklärt Keusen alle Geräte, die in seinem Raum stehen. Was zweierlei belegt. Erstens seine Begeisterung für Ma-

schinen. Zweitens die Tatsache, dass die Schokoladenproduktion einiger Maschinen bedarf. Und solche waren noch vor wenigen Jahren nicht in der bescheidenen Grösse erhältlich, die ein gewerblicher Betrieb brauchen kann.

Kay Keusen lernte ursprünglich Maurer, wurde dann Verkäufer, Verkaufsleiter und Unternehmensberater. «Doch ich träumte immer davon, Wein, Käse oder Schokolade zu produzieren», sagt er. «Schoggi ist ein riesiges Thema, und man macht damit Leute glücklich.» Vor drei Jahren übernahm er die damals junge und doch schon konkursite Marke Taucherli. Mit Lektüre, vielen Gesprächen und Proben brachte er sich das Schokoladenmachen bei. Zuerst produzierte er seine Taucherli-Schoggi auf die hergebrachte

Der Produktionsprozess durchläuft viele Stufen, bis aus einer Kakaofrucht Schokolade wird.

Methode: Er kaufte die Basis-Schokolade bei der Barry-Callebaut-Tochter Carma und verfeinerte sie. Und erfuhr gleichzeitig von der Bean-to-bar-Bewegung, die ihn begeisterte.

Fast eine halbe Million Franken hat Keusen in seine Produktion investiert. Die Herstellung bewältigt er weitgehend alleine. Er lebe auf dem Existenzminimum in einer Wohngemeinschaft, sagt er. Trotzdem hat seine Schoggi ihren Preis. Der Arbeitsaufwand und die Kosten für die erlesenen Bohnen sind pro Tafel viel höher als bei einem Industrieprodukt.

Die frisch gegossenen Tafeln werden, nachdem sie aus dem 14 Meter langen Kühltunnel kommen, von Hand eingepackt. Nämlich von ein paar Pensionierten, in erster Linie von seinen Eltern Markus, 68, und Esther, 65. Die beiden führten früher in Basel ein Restaurant und fahren nun zweimal pro Woche nach Zürich, um die Taucherli-Schokoladen in Alufolie und schön bedrucktes Papier zu hüllen. «Eine knifflige, aber schöne Arbeit», sagt die Mutter.

Drei Sorten Bean-to-bar-Schokolade von Taucherli gibt es vorerst: Eine mit 72-Prozent Kakao-Anteil aus Nicaragua, leicht bitter und rauchig, aber geschmeidig. Eine aus kolumbianischem Kakao, die mit Kakao-Nibs bestreut ist, und eine mit gerösteten Raps-Samen, die zwischen den Zähnen sachte knacken.

Das ist erst der Anfang. Bald will Kay Keusen auch eine Bean-to-bar Milchschooggi machen.

Kaufinformation
Bean-to-bar-Schokoladen von Taucherli kosten 9.50 bis 9.90 Fr. pro 80-g-Tafel. Sie sind beispielsweise in den Changermaker-Läden erhältlich sowie online bei www.taucherli.com

