

SCHOGGI Schweizer Schokolade in Geschichten und Rezepten

Martina Meier
Alexander Kühn



atVERLAG

SCHOGGI Schweizer
Schokolade in Geschichten
und Rezepten

Martina Meier
Alexander Kühn

atVERLAG

INHALT

Vorwort **8**

Eine kurze Geschichte der Schokolade
in der Schweiz **10**

Bean to Bar: Die neue Philosophie **16**

Vom Baum zur Schokolade **17**

CHOCOLATIERS UND CHOCOLATE MAKER

**Was ist der Unterschied zwischen einem
Chocolatier und einem Chocolate Maker? Wie
kommt man den Aromen von Schokolade am
besten auf die Spur? Und wer giesst die schönsten
Osterhasen im ganzen Land? Auf unserer
schokoladigen Rundreise durch die Schweiz
erfahren Sie es.**

Amy Wiesner Mit der Kraft des Waldes
und der Berge **20**

Fabian Rimann Der Schoggi-Maradona
von Wettingen **34**

Anna und René Zimmermann Alte Hasen **48**

La Flor Schokolade, die Geschichten erzählt **64**

Orfève Perfektion trotz Zweifeln **78**

Taucherli Mister hundert Prozent **106**

Felchlin Grand Cru **112**

Cacao Betulia Erst ausgespuckt,
dann heiss begehrt **132**

LIEBLINGSREZEPTE

**Vom Parfait, an das man sich nach fünfzehn
Jahren noch erinnert, bis zur sommerlichen
Mousse, die man auch mit zwei Flaschen
Rosé in der Blutbahn spielend hinbekommt:
Unsere Lieblingsrezepte für die heimische Küche
bereiten mit wenig Aufwand viel Freude.**

Bruchschokolade mit Mandeln, Pistazien
und Aprikosen **26**

Birnen mit Schokoladensauce **28**

Schokoladen-Pavlova mit Himbeeren **30**

Schokoladenkuchen mit salziger Butter **32**

Bettmümpfeli **40**

Brunsli **42**

Bolivia-Lavendel-Pralinés **44**

Dunkle Schokoladenmousse **46**

Panther im Schnee **54**

Weisse Schokoladenmousse mit Quark
und Passionsfrucht **56**

Farina-Bona-Pralinen **58**

Himbeer-Schokoladen-Konfitüre **60**

Karamell-Nuss-Torte mit Schokolade **62**

Schokoladen-Crêpes mit Mascarpone-
Physalis-Mousse **70**

Schokoladen-Granita mit Bongkirsch **72**

Schokoladenglace **74**

Schokoladensoufflé mit Rosmarin,
Muskatnuss und rosa Pfeffer **76**

INSPIRATION VON DEN BESTEN

- Schokoladen-Mandel-Schaum **100**
Schokoladencreme mit Vanille **102**
Brownies **104**
Schokoladen-Kokos-Creme **118**
Marroniparfait à la Kasper **120**
Torta di pane **122**
Schokoladensauce zu Kalb, Rind oder Schwein **124**
Heisse weisse Schokolade **126**
Würzige heisse Schokolade **12**

Wir haben zehn Ausnahmekönneninnen und -können um ihre Interpretation des Themas Schokolade und Kakao gebeten. Herausgekommen ist ein köstliches Panoptikum zum Essen, Trinken und Staunen, bei dem auch Kakaobutter und Kakaofruchtsaft eine Rolle spielen.

- Wolfgang Bogner** Der schokoladige Geist aus der Flasche **24**
Zizi Hattab Die würzige Seite der Schokolade **38**
Kay Baumgardt und Miriam Kompatscher Zwei, die es auf die Spitze treiben **52**
Heiko Nieder Hochgenuss mit Kakaofruchtsaft **68**
Amanda Wassmer-Bulgin Zauberei mit Kakao **96**
Marc Döhning Des Zuckerbäckers Gespür für Schokolade **98**

Felicia Ludwig Wie Yogurette, nur viel besser **110**

Magdalena Liehr Mit der Finesse einer Goldschmiedin **116**

André Siedl Warum nicht einmal mit Ziegenmilch? **128**

Mike Suppiger Ein Hoch auf die weisse Schokolade **130**

TESTSCHOKOLADEN VON TAUCHERLI

Wenn Kay Keusen neue Schokoladensorten entwickelt, greift er nach den Sternen. Kein Wunder also, dass ihre Oberfläche anmutet wie jene ferner Planeten. 82

Schokoladen-Bibliothek Xocolatl: Im Wunderland der Schokolade **136**

Sensorik Patrick Zbinden: Nase und Gaumen der Nation **138**

Food Pairing Prost Schoggi! Die passende Getränkebegleitung **140**

Personen- und Produzentenverzeichnis **142**

Dank **143**

Fotografin und Autor **143**

VORWORT

«Als ich klein war, verfolgte ich mit einer Mischung aus Faszination und Entsetzen, wie meine Heidelberger Grossmutter zartbittere Schokolade ass, die zu allem Übel noch aus deutscher Fabrikation stammte. Für mich kam das allerhöchstens als Mutprobe infrage. In Sachen Schokolade war ich ein gnadenloser Nationalist: Alles, was nicht aus der Schweiz kam, betrachtete ich als minderwertig, alles mit mehr als vierzig Prozent Kakaoanteil sowieso. Als ich zum Ende meiner Schulzeit zur Erkenntnis kam, dass Schokolade nicht in erster Linie cremig und mild sein, sondern die ortstypischen Merkmale des Kakaos wiedergeben sollte und die Schweiz in dieser Hinsicht eben nicht die Nummer 1 war, fiel mein kulinarischer Nationalstolz wie ein zu früh aus dem Ofen geholtes Soufflé in sich zusammen. Dank den kreativen, klugen und passionierten Persönlichkeiten, die wir für dieses Buch besucht haben, ist er heute jedoch vollends wiederhergestellt.»

ALEXANDER KÜHN

«Mit Schokolade verbinde ich seit frühester Kindheit wohlige Sonntage im Bett. Meine Eltern stellten uns Kindern jeweils ein Schälchen mit Nüssen und dunkler Schokolade auf den Nachttisch und ermunterten uns, die Leckereien bei der gemütlichen Lektüre eines Buches zu geniessen. Solange wir das brav taten, gab es Sonntag für Sonntag eine neue Lieferung. Das freute uns sehr – auch weil wir die sonntägliche Tradition als besonderen Liebesbeweis unserer Eltern betrachteten. Dass sie uns zwar wirklich sehr liebten, die Schokolade aber vor allem hinstellten, um selbst ausschlafen zu können, wurde mir erst viel später bewusst. Der Liebe zu meinen Eltern und zur Schokolade hat dies freilich keinen Abbruch getan.

Die schönsten Aufträge sind für mich bis heute die, bei denen ich die fotografierten Speisen nach dem Fotoshooting aufessen kann. Und ich kann mir nichts Schöneres vorstellen als ein grosses Menü, das allein aus Desserts besteht, wie sie in diesem Buch zu finden sind.»

MARTINA MEIER

Auf kaum etwas sind wir in der Schweiz so stolz wie auf unsere Schoggi. Auch wenn wir sonst nichts mit Nationalismus am Hut haben, tut es uns weh, wenn unserem liebsten Kulturgut die Anerkennung versagt wird. Was selbst viele Schweizerinnen und Schweizer nicht wissen: Unser Land hat viel mehr zu bieten als gefällige Milkschokolade.

Schweizer Schokolade ist heute auch Schokolade, bei der die charakteristischen Eigenschaften des Kakaos zum Ausdruck kommen. Schokolade mit Persönlichkeit, Ecken und Kanten. Wir sind quer durch die Schweiz gereist und haben Menschen besucht, die solche Schokolade mit viel Herzblut von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel produzieren.

Hinzu kommen Porträts spannender Persönlichkeiten, die sich auf die verschiedensten Arten der Schokolade oder dem Kakao verschrieben haben: von der «Schokoladen-Bibliothekarin» über den Sensoriker bis hin zur Expertin für Getränkebegleitungen.

Natürlich dürfen in einem kulinarischen Buch Rezepte nicht fehlen. Wir haben uns in unserem Freundeskreis umgehört und 26 Kreationen ausgewählt, die einfach zuzubereiten sind. Schliesslich sollen Sie sich an der Schokolade erfreuen und nicht in zähen Kämpfen in der Küche aufreiben.

Das komplexe Handwerk überlassen wir lieber ausgewählten Persönlichkeiten aus der Spitzengastronomie. Zu deren Spezialitäten, die sie sich zum Teil eigens für dieses Buch ausgedacht haben, stellen wir bewusst keine Rezepte. Verstehen Sie diese Meisterwerke als Inspiration und staunen Sie, was man mit Schokolade oder Kakao alles anstellen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Nachkochen und Geniessen!

Martina Meier und Alexander Kühn

«Dieses Rezept ist zum Aufbrauchen von übrig gebliebenem Eiweiss gedacht. Anstelle von Kakaopulver können Sie auch Schokoladenpulver verwenden und dann den Puderzucker weglassen. Am besten schmecken die Bettmümpfeli frisch aus dem Ofen.»

BETTMÜMPFELI

Ergibt 20 Stück

2 Eiweiss
40 g Puderzucker
20 g Kakaopulver
50 g weiche Butter
40 g gemahlene Mandeln
20 g Mehl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen zu einem glatten, eher dünnflüssigen Teig verrühren. Den Teig zwei Drittel hoch in Halbkugel-Silikonformen füllen und im vorgeheizten Ofen 13–15 Minuten backen.





ANNA UND RENÉ ZIMMERMANN

Alte Hasen

Wer in den Tagen vor Ostern in die Bankettküche der Zürcher Wirtschaft Neumarkt kommt, kann leicht den Eindruck gewinnen, auf wundersame Weise im Reich der Osterhasen gelandet zu sein. Überall liegen silbern glänzende Hasenformen, und in der Luft schwebt der süsse Duft von Schokolade. Vor allem aber sind da zwei Gestalten, die mit ihrem konzentrierten Blick und verschiedenen Gerätschaften in den Händen selbst aussehen wie fleissige Osterhasen. Es sind Neumarkt-Wirt René Zimmermann und seine

Tochter Anna, Inhaberin des Restaurants Lotti auf der anderen Seite der Limmat. «Seit meinen frühen Kindertagen ist das Osterhasengiessen bei uns in der Familie eine Tradition», erklärt sie. Um sogleich hinterherzuschicken: «Mein Vater und ich pflegen diese Tradition weiter, meine Schwester Maria kommt manchmal zu Besuch und wird immer mit den schönsten Hasen beschenkt.»

Er habe eine geradezu kindliche Freude an den historischen Formen, die zum Teil über hundert Jahre alt seien, sagt René Zimmermann. Vor allem aber liebe er die meditative Stimmung während des vorösterlichen Rituals und das meist wortlose Beisammensein mit seiner Tochter. Diese sagt: «Früher genoss ich es einfach, den ganzen Tag lang Schokolade essen zu können. Inzwischen aber geht es mir wie meinem Vater um das alljährliche Ritual.» Eine gesunde Portion Aufregung ist trotz aller Routine noch immer mit dabei, wenn die Zimmermanns Osterhasen giessen. «Nur wenn man die Formen vorher ganz gründlich mit Watte poliert und jeden Schritt ganz korrekt ausführt, lassen sich die Hasen am Ende vollständig herauslösen. Dieser Moment ist immer wieder sehr spannend. Und es vergeht kein Jahr, in dem nicht ein paar Hasen im letzten Moment zu Bruch gehen», erzählt René Zimmermann.

Seine erste Aufgabe ist es, die nötigen Apparaturen aufzustellen und die Schokolade perfekt zu temperieren, während Anna die Hasenhälften poliert. Danach geht es ans Verzieren. «Schminken» nennen die Zimmermanns diese Tätigkeit, bei der sie mit kleinen Spritzsäcken voll geschmolzener Schokolade zu Werke gehen. Auf das Schminken folgt das Bepinseln der ganzen Fläche, damit sich später die Schminke mit dem Guss verbindet. Hier sind äusserst geschickte Hände gefragt. Zumal Anna und René Zimmermann eine Vorliebe für die besonders filigranen – und anspruchsvollen –

Hasenformen haben. «Das ist gewissermassen Ehrensache. Die Zeiten, in denen es nur mit den simplen Formen klappte, sind zum Glück längst vorbei», erklärt die Tochter.

Doch woher kommen eigentlich all die Osterhasenformen? «Einige habe ich im Brockenhaus aufgestöbert, andere im Internet ersteigert oder geschenkt bekommen. Bisweilen übernehme ich auch ganze Sammlungen, zum Beispiel die eines Confiseurs aus Stäfa, der sein Geschäft auflöste und die Formen nur en bloc hergeben wollte», sagt René Zimmermann. «Der letzte dicke Fisch ging mir völlig unerwartet ins Netz. Ich war mit meinen Töchtern in Basel, und beim Flanieren haben wir bei Johann Wanner am Spalenberg per Zufall wunderschöne Formen im Schaufenster gesehen. Gekauft haben wir schliesslich drei davon. Unter anderem einen meiner absoluten Lieblinge: den Hasen im Motorboot.»

Das exakte Alter der Hasenformen zu bestimmen, sei fast unmöglich, erklärt Anna Zimmermann. Die ganz alten seien weniger detailliert ausgearbeitet und von der Figur her in aller Regel eher rundlich-gemütlich. «Mit der Zeit wurden die Osterhasen dann immer sportlicher, filigraner und auch witziger.» Darüber, wie lange es Osterhasen aus Schokolade schon gibt, streiten sich die Experten. Man vermutet die Ursprünge im Frankreich des frühen 19. Jahrhunderts. Sicher aber ist, dass die ersten Modelle ganz schön Gewicht auf die Waage brachten. Die von den Honigschleudern der Imker abgeschaute Rotationstechnik zur Herstellung von Hohlformen kam erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf. Zuvor war jeder Hase deshalb so massiv, wie es heute nur noch die Ohren sind. Und ja, auch Anna und René Zimmermann beissen den Schokoladenosterhasen am liebsten zuerst in die Ohren. Allerdings erst, nachdem sie sich ein paar Tage an ihrem Glanz und ihrer eleganten Gestalt erfreut haben.

«Schon als Kind liebte ich Schokolade in allen Formen, Nutella aber gab es bei uns zu Hause nicht als Brotaufstrich. Dafür bereitete meine Mutter diese Konfi für uns zu, wenn sie viele Himbeeren im Garten hatte. Schmeckt am besten auf einem Stück Zopf!»

HIMBEER-SCHOKOLADEN-KONFITÜRE

Ergibt 6 Gläser à 250 ml

1 kg tiefgekühlte Himbeeren
500 g Gelierzucker
2 EL Himbeergeist
100 g Zartbitterschokolade

Die Himbeeren mit dem Stabmixer zu Mus pürieren. Das Himbeermus mit dem Gelierzucker und dem Himbeergeist in einem Topf zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die Gelierprobe machen: Dafür gibt man 1–2 Teelöffel der Konfitürenmasse auf einen kleinen Teller. Wird die Masse nach 1–2 Minuten dicklich-fest, ist die Konsistenz gut.

Die Schokolade fein hacken und unter die Himbeermasse rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Himbeer-Schokoladen-Konfitüre in saubere Weckgläser abfüllen.



FELICIA LUDWIG

Wie Yogurette, nur viel besser

An ihr erstes Stück Schokolade erinnert sich Felicia Ludwig noch ganz genau: «Es war im Jahr 1989 und ich ein kleines Mädchen in Rumänien. Bekannte aus der Nachbarschaft, die in Deutschland Arbeit gefunden hatten, schenkten uns ein paar Tafeln Schokolade. Erst biss ich mit grosser Neugier in die Milkschokolade, dann in die weisse. Und dachte einfach nur: Wow! Am besten schmeckte mir aber die ganz dunkle. Sie hatte einen Kakaoanteil von 65 Prozent, war wunderbar herb und zerging regelrecht auf der Zunge.»

Seit diesem Tag hat sich eine Menge verändert im Leben von Felicia Ludwig. Längst ist sie nicht mehr das kleine Mädchen, das über die Aromen zuvor unbekannter Köstlichkeiten staunt, sondern Chef-Pâtissière im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Ornellaia unweit der Zürcher Bahnhofstrasse. Die Liebe zur dunklen Schokolade aber ist geblieben. «Am liebsten arbeite ich mit Sorten ab sechzig Prozent Kakaoanteil», sagt die Dessertkünstlerin. «Die haben in Sachen Komplexität und Schmelz am meisten zu bieten.»

Neben dem zartbitteren Genuss gab es in Felicia Ludwigs Jugend aber noch eine andere Schokoladen-Liebe: die Yogurette. Auf der Idee, Schokolade, Joghurt und Erdbeeren zu kombinieren, baut denn auch das Dessert auf, das



sie sich für dieses Buch ausgedacht hat. Nur sind die Komponenten natürlich viel hochwertiger und raffinierter als im Industrieprodukt aus dem Hause Ferrero. Auf dem Teller finden sich eine Mousse aus 72-prozentiger Schokolade, ein Crèmeux aus Milkschokolade, eine Schokoladen-Chantilly, ein Karamellröllchen mit Milkschokolade, ein Schokoladen-Crumble, Walderdbeer- und Joghurt-Yuzu-Perlen, ein Crunch aus Kakaonibs, ein Erdbeer-Gel und ein Walderdbeer-Sorbet.

«Um möglichst viele Facetten der Schokolade abzudecken, verwende ich in meinen Desserts neben der dunklen oft auch Milkschokolade. Die Mischung macht's. Und natürlich lege ich Wert auf ein spannendes Zusammenspiel der Texturen», erklärt Felicia Ludwig. Diesen Perfektionismus schätzen nicht nur die vielen Stammgäste des «Ornellaia» sehr, sondern auch ihr Chef Antonio Colaianni. Er sagt: «Feli gehört zu den Allerbesten ihres Faches.» Wer möchte da widersprechen?

«Schokolade verfügt über eine enorme Zahl von Aromafacetten und harmoniert deshalb ausgezeichnet mit allerlei Gewürzen. Das habe ich mir in den beiden Rezepten für Trinkschokolade zunutze gemacht.»

HEISSE WEISSE SCHOKOLADE

Ergibt 4 Becher

1 cm Ingwerwurzel
2 Stängel Zitronengras
2 Kaffirlimettenblätter
600 ml ungesüsste Hafermilch
150 g weisse Schokolade
rosa Pfeffer nach Belieben

Den Ingwer schälen und fein würfeln. Das Zitronengras mit dem Messerrücken etwas aufklopfen, die Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Alles mit der Hafermilch in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die aromatisierte Hafermilch durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf giessen. Die Schokolade grob zerbrechen und zur Hafermilch geben. Bei milder Hitze langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit dem Stabmixer schaumig aufmixen, in vorgewärmte Becher füllen und nach Belieben mit etwas rosa Pfeffer bestreut servieren.

WÜRZIGE HEISSE SCHOKOLADE

Ergibt 4 Becher

3 Kardamomkapseln
¼ rote Chilischote
600 ml frische Milch
frisch geriebene Muskatnuss
150 g dunkle Schokolade (Kakaogehalt 72 %)
Salzflocken

Den Kardamom grob zerstossen. Die Chili aufschneiden und mit dem Kardamom und der Milch in einen kleinen Topf geben. Mit etwas Muskatnuss würzen und bei milder Hitze einmal sanft aufkochen. Vom Feuer nehmen und 5–6 Minuten ziehen lassen. Dann die Milch durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf giessen. Die Schokolade grob zerbrechen und zur Milch geben. Bei milder Hitze langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Mit dem Stabmixer schaumig aufmixen, in vorgewärmte Becher füllen und mit Salzflocken bestreut servieren.



PERSONEN- UND PRODUZENTENVERZEICHNIS

Baumgardt, Kay (Gasthaus Fernsicht, Heiden) 52 ff.
Bloch, Camille 11
Bogner, Wolfgang (Tales Bar, Zürich) 24 ff.
Bonnat, Stéphane 132 ff.
Buechler, Caroline (Orfève) 78 ff.
Cacao Betulia 132 ff.
Chocolat Frey 14 f.
Döhring, Marc (Der Zuckerbäcker) 98 f.
Ducasse, Alain 135
Felchlin 16, 23, 36, 39, 53, 112 ff., 128, 131, 137
Gnädinger, Maren (Xocolatl) 136 f.
Hattab, Zizi (Restaurant Kle, Zürich) 38 f.
van Houten, Coenraad Johannes 10
Keusen, Kay (Taucherli) 106 ff., 135
Kompatscher, Miriam (Gasthaus Fernsicht, Heiden) 52 f.
La Flor 64 ff., 137
Liehr, Magdalena (Les Trois Rois, Basel) 116 f.
Lindt, Rodolphe 10
Ludwig, Felicia (Restaurant Ornellaia, Zürich) 110 f.
Mousin, François-Xavier (Orfève) 78 ff.
Munz 11, 13
Nieder, Heiko (The Dolder Grand, Zürich) 68 f.
Orfève 78 ff., 137
Papalexandratou, Zoi 134
Peter, Daniel 10
Rimann, Fabian 35 ff., 139
Rüegsegger, Werner 23
Schälchli, Laura (La Flor) 65 ff.
Siedl, André (Restaurant Widder, Zürich) 128 f.
Suchard, Philippe 10
Suppiger, Mike (Park Hotel Vitznau) 130 f.
Taucherli 82 ff., 106 ff., 135
Teuscher, Confiserie 15
Tobler, Theodor 12
Vélez, Christian (Cacao Betulia) 132 ff.
Wander, Albert 13 f.
Wassmer-Bulgin, Amanda (Grand Resort Bad Ragaz) 96 f., 140 f.
Wiesner, Amy 20 ff.
Wiesner, Stefan 20
Xocolatl 136 f.
Zbinden, Patrick (Sensoriker) 138 f.
Zimmermann, Anna und René 48 ff.

DANK

Unser Dank gilt allen, die für dieses Buch ihre Zeit und ihre Expertise mit uns geteilt haben. Neben den Porträtierten sind das:

Erich Keller, Ruth und Peter Grimm, Rea und Felix Meier, Andrea Caprez, Gerry Amstutz, Jolanda Stierli, Gaby Szöllösy, Regula Blass, Ada Tanner, Alex Stierli, Simon Zimmerli, Boris Müller, Sebastian Rösch, Cataldo Cozza, Simone Bruske, Daniela Chemelli, Mirjam Graf, Claudio Del Principe, Doris Moser, Teresa Mazive, Monica Giger, Elif Oskan, Sylvia Karle, Franziska Weinmann, Maja Brunner, Wolfgang Fölling, Mathias Heinz, Christian Splettstösser, Bea Peter, Mira Gisler, Andrin Willi, Mirjam Eberle, Alexandra Freitag, Kay Keusen

FOTOGRAFIN UND AUTOR

Martina Meier arbeitet als selbstständige Fotografin mit eigenem Studio in Zürich. Zu ihren bevorzugten Bereichen zählen Kulinarik, Still Life, Interiors und Porträts. Sie steht für Redaktionen und Werbeagenturen im In- und Ausland im Einsatz. Im AT Verlag hat sie zusammen mit der Autorin Kathrin Fritz das Buch «Von Huhn und Ei» herausgegeben.

Alexander Kühn ist Chefredaktor des Schweizer Genussmagazins «Marmite» und schreibt seit vielen Jahren als Journalist, Autor und Restaurantkritiker über kulinarische Themen mit Schwerpunkt Schweiz und Mitteleuropa. Für den AT Verlag hat er unter anderem als Textautor an den Kochbüchern von Andreas Caminada mitgewirkt.