

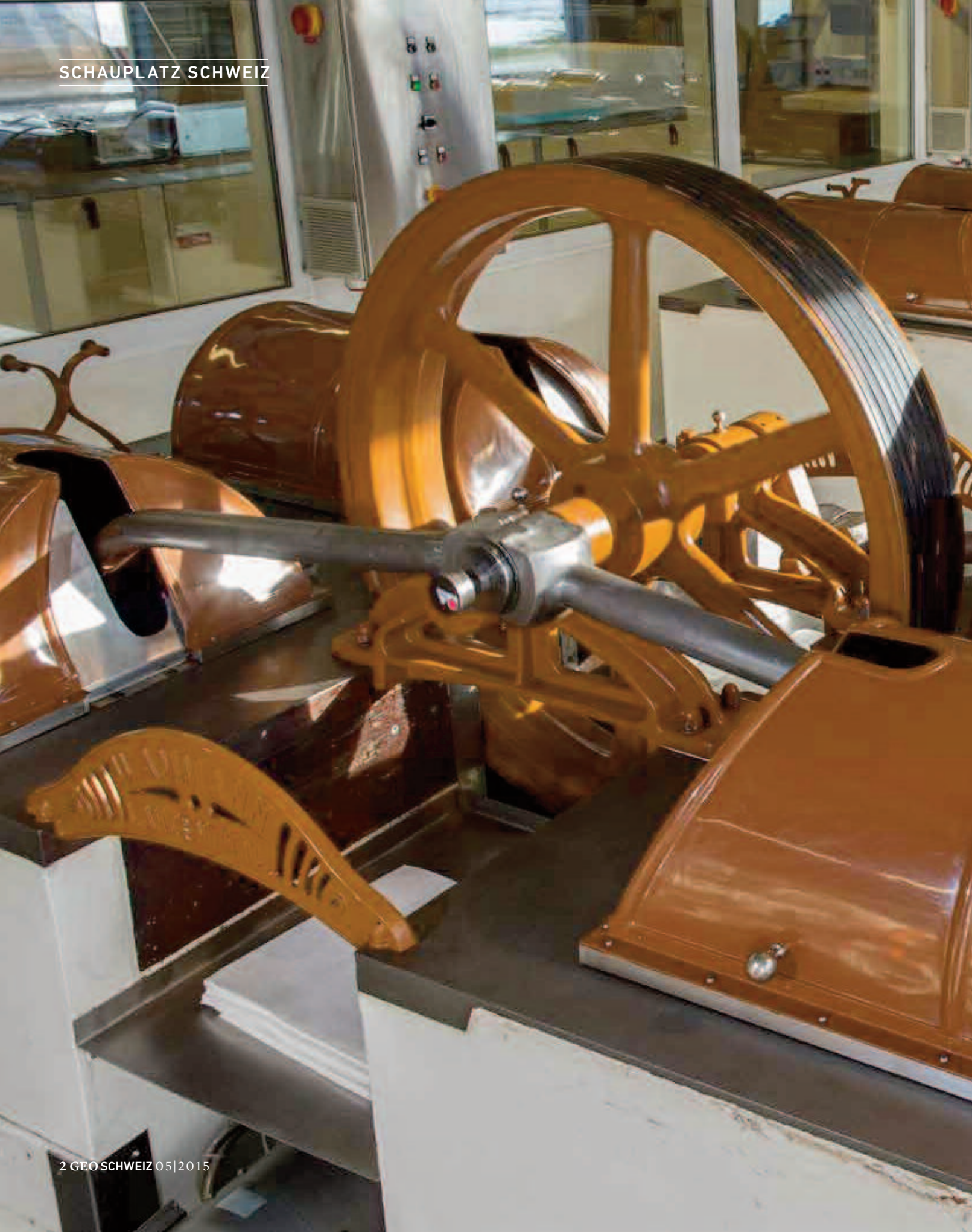
TERROIRMILCH UND LAGENKAKAO

BEI VIELEN LEBENSMITTELN wird die Herkunft immer wichtiger. Nur für Milch galt das bislang nicht. Die kleine Schwyzer Schokoladefabrik Felchlin will das nun ändern – und entwickelt Grand-Cru-Kuvertüren aus Biosphärenmilch

VON PAUL IMHOF [TEXT] UND TOMAS WÜTHRICH [FOTOS]

Ein letzter Blick von Röstmeister Hansjürg Streuli auf die selektionierten Bohnen, bevor der exquisite Kakao den Weg vom Rohprodukt zur Grand-Cru-Schokolade geht







Die Behandlung im Längsreiber ist das Beste, was der Schokolade angediehen werden kann. Erfunden hat der Berner Rodolphe Lindt 1879 das Verfahren, das der Kuvertüre Schmelz, Tiefe und Seidenglanz verleiht. Überwacht von Bettino Giacomini



Zum großen Degustations-Panel bei Felchlin in Schwyz gehören 20 Mitarbeiter – vom Direktorium bis zum einfachen Angestellten. Sepp Schönbächler (links) und Johannes Meuli verkosten in Wasser gelöste Kakaobohnen

EIN CONFISEUR WOLLTE WISSEN, OB MAN MIT MILCH NICHT EINMAL ETWAS BESONDERES MACHEN KÖNNE

Die Idee war schon lange da. „Zuerst bloß in den Köpfen“, erzählt Sepp Schönbächler, Head of Innovation, Quality & Industrial Sales bei Felchlin Switzerland. „Dann, vor etwa 15 Jahren, sagte ein Kunde in Japan: Warum macht ihr nicht mehr mit Milch? Ihr Schweizer habt die Milchsokolade doch erfunden!“

Schönbächler, studierter Lebensmitteltechnologe, hat in jungen Jahren in Australien geforscht, warum ein Hamburger süchtig macht (es liegt am Zucker im Brötchen), nun schaut er aufmunternd in die Runde. Am Tisch in einer nüchtern

gestalteten Cafeteria in Entlebuch sitzen Johannes Meuli, Projektleiter Entwicklung bei Felchlin, und René Epp, Geschäftsleiter der Biosphäre Markt AG, die die Produkte der UNESCO-Biosphäre Entlebuch valorisiert.

Draußen herrscht Winter. Wie eine Decke aus Schlagrahm liegt Schnee auf der hügeligen Landschaft dieser Region zwischen Zentralschweiz und Emmental, von Verächtern gern als Luzerns Wilder Westen bespöttelt.

René Epp nimmt den Faden auf. Ein Confiseur aus dem Mittelland sei auf Biosphäre Entlebuch zugekommen und habe gefragt, ob man mit Milch nicht einmal



Weisse Kuvertüre wird in einer modernen Conche veredelt. Was beim Längsreiber zwei bis drei Tage dauern kann, spielt sich hier in Stunden ab

etwas Besonderes machen könne. Bei Epp stieß der Confiseur auf ein offenes Ohr. Unter dem Siegel der UNESCO hat sich das verlorene Gebiet, durchsetzt mit tiefen Tälern, dunklen Wäldern und grünen Weiden, seit 2008 einen Namen gemacht. Der schlechte Ruf als Reservat, in dem seltsame Stämme hausen, ist verschwunden, die Biosphäre-Idee hat sich durchgesetzt.

„Die Natur ist in unserem Leben weder Gegner noch Opfer, sondern Partner und Heimat“, postuliert ein Bericht vom Dezember 2012. Das Statement hat seinen Preis, die Produkte aus der Biosphäre müssen auch vermarktet werden.

Gut 100 Bauern betreiben im Entlebuch Milchwirtschaft. Im Jahr laufen 17 Millionen Liter Milch zusammen von Tieren, die traditionell gefüttert werden, also kein Silofutter erhalten. Die Milch wird von acht Käsereien zu regionalen Spezialitätenkäse verarbeitet, zu Sbrinz und vor allem zu Emmentaler. Der Rückgang des Emmentaler-Absatzes hat dazu geführt, dass ein Viertel der wertvollen „Biosphärenmilch“ in den Industriekanal fließt. „Die aufwendige Heuwirtschaft kann aber nur betrieben werden, wenn der Bauer einen angemessenen Milchpreis erhält“, erklärt Epp, und nicht 25 Prozent weniger als für Industriemilch.

Und so sei man gegen Ende eines Gesprächs über Milch bei der Milchsokolade gelandet. Epp: „Der Confiseur hat geraten, uns an Felchlin zu wenden. Dort haben wir dann angeklopft.“ Die Felchlin AG in Schwyz, gegründet 1908 zwecks Handels mit Honig, gilt heute als exquisite Adresse für Spitzenschokolade.

Epp meldete sich im richtigen Moment, denn Felchlin suchte ein anderes Milchpulver, eines, das nach Milch und nicht nach Verarbeitung schmeckt. Das neue Pulver sollte Ansprüche erfüllen, um neben der bestehenden Linie mit Grand-Cru-Kakao eine zweite



Nach der Reinigung werden die Kakaobohnen geröstet. Je nach Qualität und Ziel dienen dazu verschiedene Geräte. Julius Schelbert prüft eine Charge aus dem traditionellen Kugelröster

mit Grand-Cru-Milchschokolade aufzubauen. Nicht Milchpulver aus einem anonymen Industriekanal war gefragt, sondern eines mit Herkunft, mit „Terroir“.

Ein Bewusstsein für Terroir ist in der Schweiz nichts Neues, es beginnt mit den Zonenplänen, führt ins tägliche Leben, wo jede und jeder sein Gärtchen pflegt, bis weit in die Landwirtschaft und besonders in den Weinbau hinein, wo das Ende der Importzölle für ausländische Weine die heimischen Winzer, die sich nicht auf Subventionen stützen können, zwang, ihre Gewächse nach Qualität und nicht nach Quantität zu keltern. Der Begriff „Cru“ bedeutet „Gewächs“ und bezeich-

net im Burgund eine bestimmte Lage, eine Parzelle mit prägnantem Charakter; „Grand Cru“ ist folglich ein „Großes Gewächs“, das Beste. Der Begriff legte sich wie ein Zauberspruch über die helvetischen Weinberge, auf denen seither die Lage forciert und das Terroir gepflegt wird.

Wiesen und Weiden blieben vergessen. Für die Milch gilt das Cru-Prinzip nur für gewisse, zumeist AOP-geschützte Käseerzeugnisse, so darf beispielsweise für Berner Alp- und Hobelkäse nur die Milch von Kühen verwendet werden, die auf klar deklarierten Alpen während der Sommerzeit das Futter dieser Alp-

weiden und nichts anderes fressen, schon gar kein Silogras. Wenn Felchlin also Grand-Cru-Kakao aus fernen Kontinenten mit Aufwand und Sorgfalt selektiert und importiert, dann sollte erst recht dasselbe mit der Milch im eigenen Land möglich sein.

1936 hatte das Unternehmen angefangen, eigene Kuvertüren herzustellen. Kuvertüren sind Vorprodukte, die weiterverarbeitet werden; sie enthalten mehr Kakaobutter als die spätere Schokolade im Detailhandel. 1999 lancierte Felchlin mit „Grand Cru Maracaibo“ in der Schweiz die erste Kuvertüre, die aus bestmöglichem Kakao einer definierten Re-

**»CRIOLLO
AMAZONICO«,
WILDER KAKAO AUS
DEM DSCHUNDEL
BOLIVIENS,
GESAMMELT VON
INDIANERN**

gion gewonnen wurde. Nach Maracaibo aus Venezuela brachten Felchlin Spürnasen weitere Bohnen der Edelsorten Criollo und Trinitario aus bestimmten Lagen in Ecuador, Grenada, der Dominikanischen Republik, Madagaskar und Java nach Hause. Eine Exklusivität ist „Criollo Amazonico“, Bohnen von Bäumen, die in der Provinz Beni im bolivianischen Amazonasgebiet auf weit verstreuten „Kakaoinseln“ wild wachsen; Indianerfamilien ernten die Bohnen und bringen sie zu Pferd oder im Einbaum zur Sammelstelle.

„Wir erhalten heute Kakaobohnen aus der ganzen Welt zugeschickt“, erzählt Sepp Schönbacher, „nicht mehr nur aus den bekannten Grand-Cru-Regionen, auch aus Papua, Belize, Galápagos. Wir

haben einen Namen bei den Kakaobauern.“ Nicht nur das. An Felchlin gelangen auch Interessenten, die eigene Rohprodukte einkaufen und selber verwerten, deshalb auf Expertenwissen angewiesen sind. So habe sich über einen Consultant ein Amerikaner gemeldet und Kakaobohnen der Sorte Criollo geschickt, die aus einer abgelegenen Region im Hochland von Peru stammten, „sehr fein, kaum bitter, mit alter Genetik“.

Felchlin gleiste einen Großversuch mit alter und neuer Conchier-Technologie auf. Beim Conchieren, der eigentlichen Veredelung der Schokolade, laufen physikalische und geschmacksbildende Prozesse ab: Beim Trockencon-



In der Kakaobohnen-Guillotine, einem verschleißbaren Metalletui, halbiert ein Messer alle einzeln eingelegten Bohnen auf einen Stoß und enthüllt die Qualität der Ware. Gut sind eine braun-beige Farbe und eine hirntartige Struktur





Der Längsreiber funktioniert wie ein Raddampfer. Angetrieben von einem Schwungrad, bewegt der Hebel die Eisenrolle über eine Granitplatte hin und her. Die Reibungswärme weicht die Schokolade auf und fördert ihre innersten Geheimnisse zutage

chieren wird die flockige Schokolade-Grundmasse durch Reibung auf 60 bis 90 Grad Celsius erwärmt, die zunehmende Wärme verdampft Wasser, der aufsteigende Dampf nimmt flüchtige Substanzen mit sich wie Essigsäure, die bei der Fermentation der Bohnen nach dem Ernten entstanden sind. Beim zweiten Schritt, dem Plastifizieren, werden die trockenen Partikel durch stetes Rühren mit Kakaobutter ummantelt, die Masse erhält ihren seidigen Glanz. Hat man den gewünschten Seidenglanz erreicht, gießt man fürs Verflüssigen erwärmte Kakaobutter dazu; nun wird die Masse in heizbare Tanks gefüllt und bis zur Weiterverarbeitung maximal für einen bis zwei Tage zwischengelagert.

Im modernen Kurzzeitverfahren erledigt sich dieser Prozess in einem runden Tank durch den Einsatz von Rührwerken mit großen Scherkräften und Drehgeschwindigkeiten in wenigen Stunden. Mit den Längsreibern, erfunden von Rodolphe Lindt 1879 in Bern, dauert der Vorgang zwei bis drei Tage. Der Längsreiber sieht aus wie ein Raddampfer und funktioniert auch so: Das Rad bewegt auf beiden Seiten zwei horizontale Hebel, einen vor und einen hinter sich, und die Hebel treiben Stahlwalzen in länglichen Wannen über Granitplatten hin und her. Dabei wird die Schokolade-Grundmasse zwischen Stahl und Granit langsam gerieben und belüftet. Die entstehende Reibungswärme bewirkt eine Verflüssigung ohne Verlust der delikaten Aromastoffe und Fruchtsäuren.

Der Kunde aus Amerika hatte sich im Prinzip bereits für das billigere Schnellverfahren entschieden, weil die Qualität seiner Raritätenbohnen für sich sprechen und Verbesserungen gar nicht möglich seien. Nachdem er beide Kuvertüren degustiert hatte, wählte er den Längsreiber.

In den Fabrikationshallen in Ibach unterhalb Schwyz' stehen drei dieser Maschinen mit je vier Wannen, hergestellt in den 1930er Jahren bei U. Ammann in

FÜR FELCHLINS GRAND-CRU- VERSTÄNDNIS GENÜGTE DAS HERKÖMMLICHE MILCHPULVER NICHT

Langenthal. Das rhythmische Rollen fördert die Seele des Kakaos zutage, verdeutlicht die Aromen, stärkt die Geschmeidigkeit und verfeinert die Masse zu einem organoleptisch opulenten Gesamtkunstwerk. Schokolade enthält Substanzen wie Polyphenole, die den Körper vor Herz- und Krebserkrankungen schützen, und Alkaloide wie Theobromin und Koffein, die das zentrale Nervensystem stimulieren. Und mindestens 600 verschiedene natürliche Aromen. Die Resultate des klassischen Conchiervfahrens wirken sich so überzeugend auf die Nachfrage aus, dass das Unternehmen zwei weitere Längsreiber kaufen will. Nur bei Sorten mit weniger Komplexität sei die Mühe vergebens, so Schönbächler, Forestero-Bohnen aus Industrieplantagen wür-

den im Längsreiber platt gewalzt: „Da ist am Ende an Aromatik alles weg, es bleibt bloß blanker Kakao.“

Wer bei Beschaffung und Verarbeitung seiner Produkte derart tief in die Details geht, mit den Bauern persönlichen Kontakt unterhält und ihnen faire Preise zahlt, sucht den gleichen Standard auch bei den anderen wichtigen Ingredienzen, insbesondere bei der Milch, die ja vor der Haustür sprudelt.

„Für uns ist dieser Standard eine Philosophie, kein Hype“, betont Schönbächler. Um Milkschokolade zu produzieren, mischt man Milchpulver in die Kakaomasse. Felchlin kauft das handelsübliche Schweizer Milchpulver. Dieses Pulver genügt allerdings nicht dem Grand-Cru-Verständnis, weil nur die Her-



Unter den Augen von Romy Häberli fällt weiße Kuvertüre, produziert aus Kakaobutter, Zucker und Milchpulver, aus der Walze. In der Schokolade »Opus Blanc Sélection 35 %« besticht die Entlebucher Biosphärenmilch am deutlichsten

kunft aus der Schweiz deklariert wird und es nicht richtig „milchig“ schmeckt.

Felchlin begann in Holland eine Versuchsreihe. Mit 1000 Litern „Talkesselmilch“ aus der Umgebung von Schwyz pröbelten Schönbächler und seine Equipe mit verschiedenen schonenden Technologien von Gefrier- bis Vakuumtrocknen. Zwei Jahre später eröffnete man ein Projekt. Um das Milchpulver selbst herzustellen, erwiesen sich die Investitionskosten für die Anlage als zu hoch, „das können sich nur Pharmariesen leisten“. Man wandte sich an Emmi, fand dort kein Gehör. Man suchte geeignete Milch, deren Herkunft sich mit den Grand-Cru-Ansprüchen vereinbaren ließ, ergebnislos.

Bis die Biosphärenmilch endlich Schwung ins Projekt brachte. „Das Entlebuch ist ein Milchland“, betont René Epp, „wir müssen es erhalten, auch wenn zwei Drittel des Milchgeschäfts international beeinflusst werden. Jeder Betrieb, der eingeht, ist dann einmal weg.“ Die Kühe dieser Höfe fressen frisches Gras und Heu, keine Silage, also fermentierte, in Kunststoffolie gewickelte Grasballen – ein vertrauter Anblick auf zahlreichen Wiesen im Land. „Das ist wie Sauerkraut“, wirft Johannes Meuli ein. Trinkmilch aus Sauerkraut? Verkäsen kann man sie jedenfalls nicht, die Laibe würden gären und platzen. „Und was für Käse gut ist, ist auch für uns das Beste.“ Die Bauern im Entlebuch produzieren ihre silagefreie Milch nach IP-Standards. „Unsere Milch ist wertig“, sagt Epp mit Nachdruck, „die gehört nicht in den Pulverturm von Dagmersellen.“

Am Ende kam dann alles ins Lot. Emmi, mächtigste Milchverarbeiterin der Schweiz und auch Besitzerin des „Pulverturms“ von Dagmersellen, bekundete plötzlich Interesse an Felchlins Versuchen und Ideen, und so lieferten die Entlebucher Bauern Milch von zwei Tagen, gemolken am vierten und fünften Oktober 2014, insgesamt 100 000 Liter.

DAS ÜBLICHE MILCHPULVER SCHMECKT NACH KARAMELL, DAS BIOSPHÄRENPULVER KLAR NACH MILCH

Die Resultate stehen vor uns auf dem Tisch: Umgeben von leeren Espressotassen und kleinen, in Zellophan verpackten Herzen aus weißer und brauner Schokolade – beide enthalten das neue Milchpulver – ragen zwei Häufchen lockeren Pulvers aus Untertassen. Das eine schneeweiß, das andere etwas dunkler, mattgelb, elfenbeinfarben. Das erste ist neues Milchpulver, das zweite traditionelles.

Johannes Meuli gibt die Muster in die Runde, regt an, die Pulver zu beschnuppern. Das dunklere riecht etwas nach Karamell, das andere klar nach Milch. Nun löst Meuli die Pulver in Wasser auf, verteilt Plastiklöffelchen, fordert zur Verkostung auf. Was die Nase mit ihren um ein Vielfaches zahlreichen Sensoren vorgegeben hat, bestätigt der Gaumen eindeutig: Das weiße Pulver schmeckt „wie die frisch gemolkene Milch, die ich als Bub auf dem Maimensäß getrunken habe“, so Meuli; das elfenbeinfarbene Pulver schmeckt wie karamellisierte Milch.

Der Unterschied liegt in der Produktionsweise. In Cham brachte 1867 die Anglo-Swiss Condensed Milk Co. gezuckerte, auf zähflüssige Konsistenz reduzierte Milch in Dosen auf den Markt, Kondensmilch. Im gleichen Jahr präsentierte Henri Nestlé in Vevey ein milchhaltiges Mehl für Kindernahrung, das auf der Weltausstellung in Paris prämiert wurde und als Farine Lactée Nestlé in Europa rasch auf Nachfrage stieß. 1875 stellte Nestlés Freund und Nachbar Daniel Peter Milkschokolade vor, die er aus Kakao, Zucker und Kondensmilch gemischt hatte. Peter gilt als Erfinder der Milkschokolade, allerdings warben im „Dresdner Anzeiger“ bereits 1839 die Schokoladefabrikanten Jordan & Timaeus für ihre „Chocolate aus Eselsmilch“, die freilich aus frischer und deshalb nur kurz haltbarer Milch fabriziert wurde.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es zwei taugliche Verfahren: Trocknung durch Versprühen in heißer Luft oder durch Walzen auf erhitzten Metallrol-



Fabrikladen in Ibach. Felchlin stellt Kuvertüren zur Weiterverarbeitung her – doch von solcher Qualität, dass man sie am liebsten unverändert genießt

len. Auf diese Weise konnte man den Wassergehalt der Milch von 87 Prozent auf zwei bis vier Prozent reduzieren. Felchlin arbeitet mit dem klassischen Milchpulver, das nach einer standardisierten industriellen Methode hergestellt wird: Die Milch wird lokal und regional zusammengesüttet, homogenisiert, eingedickt und als dünner Film auf 140 bis 150 Grad Celsius heißen Walzen zu Miniflocken gepresst. Bei dieser Temperatur karamellisiert der Zucker, das Milchpulver wird entsprechend aromatisiert und erhält außerdem noch einen Kochgeschmack. Dieser „Goût“ lässt sich wissenschaftlich zwar nicht vollständig darlegen, aber degustatorisch, also mit den Sinnen, wahrnehmen.

Das System nach Felchlin funktioniert im Prinzip wie eine Schneekanone, nur mit umgekehrten Temperaturen: Die Milch wird zuerst möglichst schonend pasteurisiert, um Keime abzutöten, ohne dabei einen Kochgeschmack zu erzeugen. „Die Temperatur ist auf das

Minimum optimiert, um die hochwertigen Aromen der Milch nicht zu zerstören“, erklärt Meuli. Die pasteurisierte Milch wird dann durch eine Düse in einen 20 Meter hohen, mit heißer Luft gefüllten Trocknungsturm gesprüht. Das Wasser verdampft, das Milchpulver rieselt wie Schnee auf den Grund des Turms, feine Kügelchen statt Plättchen wie beim Walzverfahren. Meuli: „Der Kontakt zwischen Milchtropfen und Hitze muss kurz sein, so bleibt die Temperatur im Milchtropfen tief und die Denaturierung der Proteine gering.“

Endlich dürfen wir die Herzchen kosten. Die weiße Schokolade, hergestellt aus Bio-Kakaobutter aus der Dominikanischen Republik, Zucker und dem Entlebucher Biosphäre-Milchpulver, ist von zarter Cremigkeit und schmeckt sehr milchig – kein Zweifel, auch wenn wir durchaus bekehrt ins Herzchen gebissen haben. Schwieriger ist, die Milkschokolade von der üblichen zu unterscheiden. Doch es muss ja nicht gleich alles nach

Kuhstall riechen. „Entscheidend für uns ist, das wir mit so einem reinen Milchpulver selber karamellisieren können, je nachdem, was gewünscht wird“, sagt Schönbächler. „Entscheidend für uns ist der Geschmack“, so Meuli. „Entscheidend für uns ist der Mehrwert, den wir aus unserer Milch generieren können“, hält Epp fest.

Die ersten Degustationen sind bei Felchlin erfolgreich verlaufen. „Quality is no coincidence“, sagt Schönbächler, Qualität ist kein Zufall. „Opus Sélection“ heißt die neue Grand-Cru-Linie mit Pulver aus Schweizer Herkunftsmilch: „Opus Blanc Sélection 35 %“ die weiße Kuvertüre, „Opus Lait Sélection 38 %“ die Milkschokolade.

„Beinahe 1000 verschiedene Gräser und Kräuter“ seien in ihrem Heumilchpulver enthalten, schreibt Felchlin in einem Prospekt. Heumilch? Auch wenn die Kühe für dieses Milchpulver gar kein Heu fressen? „Zutreffendere Begriffe wie Grasmilch waren schon vergeben“, bedauert Schönbächler. Wie wärs mit Terroirmilch? ///

IMPRESSUM

SCHAUPLATZ SCHWEIZ

Redaktion:

geo.schweiz@geo.de, Paul Imhof (Text; paulimhof@bluewin.ch), Andri Pol (Bild; apol@bluewin.ch)

Verlag und Anzeigen: Marco Valà, Telefon +41 44 269 70 70, guj.schweiz@guj.de

Abobestellung: GEO Schweiz, Kundenservice DPV, 20355 Hamburg, Telefon +49 40 55 55 78 09, abo-service@dpv.de, Abonnement Schweiz Fr. 150.-/Jahr

Layout: aydesign, Küsnacht

Druck: EVERS Druck GmbH