

Schokolade und Pralinés, die in allen Regenbogenfarben schillern und leuchten – diese neue Entwicklung von Sandro Zinggeler sorgt aktuell für Aufmerksamkeit in der Lebensmittelbranche.

BILDER ZVG

# DIE SCHOKOLADE DER ZUKUNFT

Der Umsatz mit Schokolade sinkt. Mit Innovationen und Weltneuheiten wollen sich hiesige Produzenten zurück an die Weltspitze bringen. Auch Köche reden mit.

**C**orona-Krise und standortschädliche Regulierungen setzen dem Produktionsstandort Schweiz zu. Der Umsatz an Schokolade ist im zweiten Halbjahr um 20 Prozent eingebrochen. Die Negativentwicklung betreffe sowohl das Inland- wie auch das Exportgeschäft, so Chocosuisse, der Verband der Schokoladenfabrikanten. Stark betroffen sind das weltweite Travel Retail Business und das Geschäft mit der internationalen Hotel-, Kongress- und Reise-gastronomie.

Erich Keller, stellvertretender Verkaufsleiter des Schokoladenherstellers Max Felchlin AG in Ibach/SZ, bemerkte bis Ende Oktober vor allem Umsatzrückgänge im Gastro- und Industriebereich sowie im Export. «Der Gewerke-markt mit den Bäckereien, Konditoreien, Confiterien und Chocolaterien hingegen performte relativ

gut. In diesem Bereich mussten wir keine grossen Rückgänge verzeichnen.» Diese Geschäfte durften im Vergleich zur Gastronomie immer offen haben.

**«Wir mussten und wollten uns bewegen. Wer stillsteht, hat verloren.»**

ERICH KELLER, STV. VERKAUFSLEITER  
MAX FELCHLIN AG

Um den Rückgang aufzuhalten, hat die Firma Felchlin sofort Innovationen entwickelt und auf den Markt gebracht. «Mit dem neuen Felchlin Ice Tea, gesüsst mit Kakaofruchtsaft, bieten wir eine Innovation. Mit unserer neuen Kakaofrucht-Couverture – bestehend aus Kakaomasse und Kakaofruchtsaft – konnten wir

gar eine Weltneuheit präsentieren», so Erich Keller. Als erstes Unternehmen der Welt bietet die Firma ein Produkt ausschliesslich aus der Kakaofrucht an.

*Erste Couverture ohne Zucker, dafür mit spannender Säure*

Keller sieht in der neuen Couverture aus bolivianischen Kakaobohnen, gesüsst ausschliesslich mit Kakaofruchtsaft aus Ghana, ein immenses Potenzial. «Das bisher ungenutzte Fruchtfleisch bringt eine völlig neue Geschmackskomponente in die Welt der Schokolade. Zudem kommt das Produkt vollständig ohne Zucker aus», so Keller. Er denkt, dass die neue Couverture zur bestverkauften auf dem Halbfabrikatmarkt werden könnte. So wie dies mit ihrer «Maracaibo Clasificado 65%» passierte, welche die Max Felchlin AG vor 20 Jahren auf den

Markt brachte. Als kleines Traditionsunternehmen fehlen der Firma die Mittel, um in kurzer Zeit den Weltmarkt über diese Weltneuheit zu informieren. Im Schweizer Markt hingegen konnte



Sandro Zinggeler gewann diverse Kochwettbewerbe, arbeitete in verschiedenen Gourmetrestaurants und ist auch am TV zu sehen.

sie das Produkt gut platzieren. «Mit «Sprüngli» haben wir einen Kunden, der auf das Halbfabrikat setzt und damit Produkte wie Truffes und Luxemburgerli herstellt», erläutert Keller. Das «Chedi» in Andermatt verwendet die neue Couverture für Desserts. Versuchsweise wurden schon Espumas, Cakes, Karamell, Pralinen

und Sorbets mit der neuen Couverture gesüsst. «Die neue Schokolade ohne Zucker ist eine tolle Neuheit für Pâtissiers», sagt Erich Keller. «Ich vermute, dass dieses Produkt sogar im salzigen Bereich Bestand haben kann. Genau dort sind die Säuren der Frucht spannend.» Die Max Felchlin AG hat eine Auswahl an Rezepten herausgegeben, um ihre Kunden diesbezüglich zu unterstützen.

*Schokoladen-3D-Drucker mitentwickelt*

Die Firma Felchlin ist auf dem Schweizer Markt bekannt für die Qualität ihrer Couverturen, aber auch in Sachen Innovation hat sie sich einen Namen gemacht. Deshalb ist die Ostschweizer Fachhochschule (OST) auf sie zugekommen. Inspiriert durch die Schokoladenbeschriftungen auf Torten, Lebkuchen und sonstigem



Mehr Informationen unter:  
[www.chocofoil.com](http://www.chocofoil.com)  
[www.felchlin.com](http://www.felchlin.com)





Der neue Schokoladen-3D-Drucker druckt bisher unmögliche Schokoladenformen. Egal ob Würfel, Früchte oder Logos.

Gebäck, haben Studierende und Ingenieure mit der Unterstützung der Max Felchlin AG den Chocoformer, einen Schokoladen-3D-Drucker, entwickelt. Die Firma hat den Studierenden die Feinheiten bei der Verarbeitung der Couverture aufgezeigt. Weiter hat sie geholfen, die entscheidenden Parameter für das 3D-Drucken von unterschiedlichen Premium-Couverturen zu ermitteln.

#### Neuartige Formen entstehen

Der Schokoladen-3D-Drucker hat verschiedene Anwendungsgebiete, wobei unter anderem die Kreationen von Confisereuren mit moderner Präzision ergänzt und unterstützt werden können. Es können damit Schokoladenkreationen umgesetzt werden, welche durch herkömmliche Fertigungsverfahren – wie das Giessen in eine Form – unmöglich herstellbar sind: beispielsweise eine Vase oder das Gerüst eines Würfels aus Schokolade. Solche Schokoladenobjekte können mit verschiedenen Zutaten gefüllt und etwa als Dessert serviert werden.

#### Eigene Schokoladensujets kreieren

Weiter ist es möglich, vor Ort in einem Verkaufslokal oder über einen Onlineshop Schokoladensujets mit eigenen Kreationen oder einem Namen zu personalisieren. Damit es für Confisereure, Köche oder Pâtissiers möglich ist, eigene Schokoladenkreationen umzusetzen, hat die OST eine App entwickelt. Es kann ein Text eingegeben oder eine Zeichnung auf einem Touchscreen selbst erstellt werden. Dazu wird zwischen verschiedenen vorgegebenen Unterlagen wie gegossenen Schokoladenformen, Keksen, Lebkuchen und noch mehr ausgewählt. Ist der Text oder die Zeichnung mittels Touchstift eingegeben und die Unterlage definiert, kann der Druck

gestartet werden. Die persönlich kreierte Dekoration wird dann direkt über die App mit dem Chocoformer gezeichnet. So können verschiedene Geschenke und Köstlichkeiten in kurzer Zeit personalisiert werden.

Das Interesse am Chocoformer ist gross: «Wir bekommen wöchentlich mehrere Anfragen», sagt Daniel Schwendemann, Professor an der OST. Noch ist das Gerät ein Prototyp der OST und nicht auf dem Markt erhältlich.

### «Corona gab uns einen Schub. Die ruhige Zeit ist auch eine Chance.»

SANDRO ZINGGELER  
KOCH UND FOOD ARTIST

Personalisieren ist auch für Sandro Zinggeler ein wichtiges Stichwort. Der 30-jährige Koch entwickelte mit seinem Bruder Marc, Ingenieur am Forschungs- und Entwicklungszentrum CSEM, eine Folie, die Schokolade und Pralines farbig schimmern lässt. Ende dieses Monats bringen sie ihre Chocofoil auf den Markt. In einem nächsten Schritt bieten die Brüder neben weiteren Designs personalisierbare Folien an.

Sandro Zinggeler machte sich in der Branche erstmals einen Namen, als er 2009 den Wettbewerb La Cuisine des Jeunes gewann. Nach einigen Jahren in der Spitzengastronomie konzipiert er heute Gastrokonzepte, steht als Moderator vor der Kamera und führt eine Firma für innovative Caterings. Letztere steht dieses Jahr coronabedingt mehrheitlich still. Für Chocofoil war dies aber eine Chance. «Corona gab uns einen Schub», so Zinggeler. Denn obwohl sie merkten, dass ihre farbig schimmernden Schokoladenprodukte den Menschen grosse Freude bereiteten, ging die Wei-

terentwicklung ihres Produkts im Berufsleben etwas unter.

#### Schimmernd wie die Flügel eines Schmetterlings

Die Chocofoil ist eine lebensmittelechte Folie mit einer strukturierten Oberfläche, welche es ermöglicht, Farbeffekte auf Schokolade zu erzeugen. Je nach Betrachtungswinkel erscheint die Oberfläche der Schokolade in den verschiedensten Regenbogenfarben, was allein durch die von der Folie

übertragenen Strukturen ausgelöst wird. «Es ist das Schönste, was ich in der Küche je gesehen habe», so Sandro Zinggeler. Die Chocofoil sei sein Soul Food in diesem schwierigen Jahr.

Um die Objekte schimmern zu lassen, wird die Folie auf die leicht angeschmolzene oder flüssige Schokolade aufgebracht und nach dem Aushärten wieder entfernt. «Wir wollen mit unseren Folien Köche dazu inspirieren, Tests mit anderen schokoladenartigen Lebensmitteln zu machen.» Als Tipp gibt er experimentierfreudigen Köchen mit auf den Weg, dass der Effekt auf dunklem Hintergrund stärker wirkt. SARAH SIDLER

#### Max Felchlin und Chocofoil

##### Etablierter Player

Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten. Vom Kakao-Anbau bis zur Veredelung: Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit stehen für die Nischenproduzentin aus der Zentralschweiz im Fokus. Sei es in ihrer direkten Zusammenarbeit mit Kakao-Bauern vor Ort, den B2B-Kunden und Partnern oder bei allen Unternehmensprozessen.

##### Quereinsteiger

Chocofoil bringt Technologie in die Küche, welche für atemberaubende Effekte sorgt, ganz ohne künstliche Zusatzstoffe oder Qualitätseinbußen. Der erste Geniestreich von Koch Sandro Zinggeler und seinem Bruder, dem Ingenieur Marc, ist die Folie Chocofoil, welche es auf einfache Weise ermöglicht, Schokolade in Regenbogenfarben schimmern zu lassen.

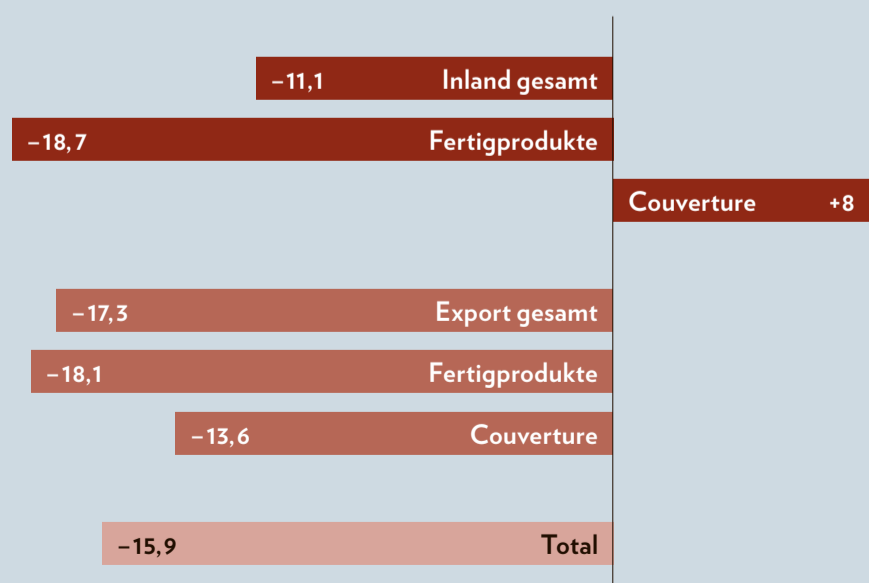


## Verpackungen für den Kompost

Nach langer Recherche ist es La Flor gelungen, eine zur Marke passende und 100 Prozent recycelbare Verpackung zu entwickeln. Die Marke steht für sortenreine, handgemachte Schokolade, bei der sämtliche Ressourcen und Arbeitsschritte offengelegt sind. Das neue Package ist ebenso licht- wie luftdicht, 100 Prozent recycelbar und überrascht mit minimalistisch aktuellem Design. Die Verpackung besteht aus drei Komponenten: Die innere Lage ist Bioplastik, welcher in Israel entwickelt und hergestellt wird. Die mittlere Lage wird in England aus nachhaltig gewonnenen Holzfasern gefertigt. Die äussere Lage ist ein Papier, das aus landwirtschaftlichen Abfällen entsteht. Alle drei Materialkomponenten werden mit erneuerbaren Energien produziert und sind im Hauskompost abbaubar. Die für die Haltbarkeit notwendige Laminage hat zur Folge, dass die Verpackung nur in grösseren Kompostanlagen abgebaut werden kann. Original Beans lancierte diesen August die weltweit erste plastikfreie, kompostierbare Verpackung für Couverture-Beutel. Da diese vor allem in der Gastronomie für die Herstellung von Desserts genutzt werden, wird dort sehr viel Plastik eingespart. Alle Original Beans-Verpackungen sind aus nachhaltigen Papierquellen hergestellt. Sie sind natürlich, erneuerbar und gartenkompostierbar. Entsorgt werden können sie im Papiermüll oder im Garten.

## CORONA BREMST DEN VERKAUF VON SCHWEIZER SCHOKOLADE

Veränderungen zur Vorjahresperiode –  
Mai bis August 2020 in Prozent



Quelle: Foodaktuell, 2020