

FOOD-FACTS

Kaum ein Lebensmittel ist so unverzichtbar wie die Kartoffel.

10 000 Hektaren ...

... beträgt die Anbaufläche in der Schweiz. Das sind etwa 14 000 Fussballfelder und ergibt eine Jahresernte von 400 000 Tonnen Kartoffeln.

6 bis 10 Grad Celsius ...

... beträgt die ideale Lagertemperatur von Kartoffeln. Bei einer Lagertemperatur über 10 °C beginnen die Knollen zu keimen und werden schrumpelig. Am besten lagert man Kartoffeln deshalb nach wie vor im Keller.

45 Kilogramm ...

... Kartoffeln konsumiert jeder Schweizer pro Jahr.



KURZ-
PORTRÄT



Der Schoggi-Komponist

Bruno Blums Ziel: Die Schokolade herstellen, die er in den Läden vermisste. Die 100% hand- und hausgemachte «La Schoggi» steht für puren Kakaogeschmack.

«Ich hatte Lust, selber Schokolade zu machen, und keine Ahnung, wie das geht», erzählt Bruno Blum in seiner Schokoladen-Manufaktur im solothurnischen Biberist. Dunkle Schokolade hat es ihm besonders angetan, doch mit dem Geschmack der Industriegeschokolade konnte er sich nicht mehr anfreunden. «Ich vermisste den intensiven Kakaogeschmack.» So begann Bruno zu recherchieren und wagte sich an die Herstellung seiner eigenen Schokolade. Die Freude, als er zum ersten Mal nach vielen Anläufen eine selbstgemachte Tafel in den Händen hielt, war gross: «Hey! Das isch ja Schoggi!» Mit den Kreationen, die er heute unter dem Namen «La Schoggi» ausliefert, haben diese ersten Versuchsobjekte nur noch wenig gemeinsam. Als er sein Schokoladen-Abenteuer startete, hatte Bruno einen Klang im Ohr: «Diese ganz bestimmte Komposition versuchte ich in Schokolade zu übersetzen.» Um der

Symphonie näherzukommen, probelte er in seinem heimischen Atelier mit verschiedenen Zutaten und Zubereitungsmethoden. Ein Durchbruch gelang ihm, als er zum ersten Mal Kakaobohnen der kolumbianischen Hacienda Betulia verwendete. Schritt für Schritt näherte Bruno sich seinem Ziel, perfektionierte seine Arbeitsabläufe und eruierte die richtigen Zutaten. Inzwischen erfreuen seine quadratischen, exakt 50 Gramm schweren und in reiner Handarbeit hergestellten Schokoladentafeln eine immer grösser werdende Kundschaft, und er durfte seine Schoggi inzwischen schon nach Italien, Frankreich, Deutschland und sogar nach Schweden verschicken. Die «Bean-to-Bar»-Spezialitäten von «La Schoggi» können im gleichnamigen Onlineshop bestellt werden. Die puristischen Kreationen sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und wer nicht mehr auf «La Schoggi» verzichten kann, dem bietet Bruno Blum auch ein praktisches Schoggi-Abo an. www.laschoggi.ch