

## Erlesenes aus den Regionen Solothurn und Basel

Sie sind von Hand und mit Herzblut von lokalen Kreativköpfen geschaffen: Produkte, die über die Region hinausstrahlen. Sie erzählen Geschichten von ausgewählten Materialien, sorgfältigem Handwerk und Liebe zum Detail, die sie unverwechselbar machen.



© laschoggi.ch

La Schoggi ist eine Zartbitter-Schokolade mit 75% Kakaoanteil, besteht aus rein natürlichen Zutaten und hat keinen Kristallzucker. Diese Sorte ist mit von Hand geschnittenen Medjool-Dateln veredelt.

«La Schoggi» ist eine Schokoladen-Manufaktur, in der die Schoggi 100 % von Hand hergestellt wird. Deren Gründer Bruno Blum verehrt die Kakaobohne: «Ich möchte schon immer dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil, bloss fand ich einfach keine, die mich voll und ganz überzeugte», erzählt er von seinem Anfang. «Deshalb beschloss ich, selbst Schokolade herzustellen», führt er aus, «bis dahin hatte ich jedoch keine Ahnung, wie das geht.» Anders als beim Confiseur oder der Chocolatière beginnt das Handwerk von Bruno Blum nicht mit gekaufter Kuvertüre, sondern bei der Kakaobohne. Für seine Schoggi verwendet er Kakaobohnen aus nachhaltiger und fairer Produktion, die er direkt und ohne Zwischenhandel bei kleinen, familiengeführten Plantagen bezieht. La Schoggi enthält keinen Kristallzucker, sondern Kokosblüten-, unraffiniertes Vollrohr- und Birkenzucker. Diese Kunst des Schokolademachens hat er sich selbst beigebracht durch ein Fachliteratur-Studium und einen langwierigen «Trial and Error»-Prozess. «Ich bin eigentlich ständig daran, neue Sorten zu kreieren», sagt der Schokoladenmacher aus Mühledorf. «Alles, was ich sehe, lese, rieche oder esse, prüft mein Gehirn automatisch auf die Schokoladentauglichkeit», fügt er freudig an. Ideen testet er regelmässig anhand von «Skizzen» – wie er sie nennt: spontane Versuche von neuen Zutaten-Kombinationen. Was Potenzial hat, verfeinert er weiter, bis es «vernaschungswürdig» ist. Auf diese Weise entstehen Zartbitter-Variationen wie «Spicy Merké» mit chilenischer Chili-Gewürzmischung, mit Schweizer Blütenpollen oder mit 100 % natürlichem, ätherischem Lavendelöl und getrockneten Lavendelblüten.

### Kakao-Köstlichkeiten, aus der Ruhe geboren

«Ich mag jeden einzelnen Schritt meiner Handarbeit, weil jedes Mal wieder ein Wow-Erlebnis damit verbunden ist», findet Bruno Blum. «Doch ein besonders



© localsearch

«Für mich ist ein Produkt dann gut, wenn dessen Macher es mit ehrlichem Bestreben hergestellt hat: den Menschen, die es konsumieren, etwas Gutes tun zu wollen.»

### Bruno Blum, Schokoladenmacher «La Schoggi»



#### Bean-to-Bar erleben

An Schoggi-Events weilt Bruno Blum Firmen, Vereine und Familien ein in die Welt des handwerklichen Schokoladenmachens von der Kakaobohne bis zur Tafel.

berührender Moment ist für mich, wenn ich die fertigen Tafeln der Giessform entnehme, jedes einzelne Schokoladenstück sorgfältig mit Stoffhandschuhen poliere und in die Verpackung lege – es fühlt sich Mal für Mal beinahe so an, als würde ich ein Kind hinaus in die Genusswelt lassen ...» Um sich mit solch einer Hingabe seinem Handwerk zu widmen, braucht Bruno Blum Ruhe und Einsamkeit, damit er der Schoggi-Fertigung volle Achtsamkeit schenken kann. Kürzlich hat er nicht zuletzt deshalb seinen neuen Standort im idyllischen «Buechibärg» bezogen und seine Werkstatt in einem historischen Mühle-Gebäude aus dem Jahr 1774, umgeben von weiten Feldern, eingerichtet. Auch am neuen Wirkungsort treibt ihn sein Entdeckergeist um, der fortwährend neue Geschmackserlebnisse erforscht. «Hier bin ich nie am Ziel, und das ist gut so», sinniert er.

[laschoggi.ch](https://laschoggi.ch)