

Sie leben ihren «süssen» Traum

Ein erfahrener Werbeprofi und eine routinierte Verkaufsfrau von Reitsportartikeln mit kaufmännischem Hintergrund: Bruno Blum und Doris Muff haben sich ihren speziellen «süssen» Traum erfüllt.

Der Biberister führt erfolgreich «La Schoggi», eine kleine Schokoladen-Manufaktur, die gebürtige Aargauerin eine «Werkstatt der Genüsse» mit der eigenen Herstellung von italienischem Gebäck. Ihr 2-Personen-Betrieb, der nur zu Spitzenzeiten für Verpackung und Versand helfende Hände erhält, findet man seit Februar im historischen Mühle-Gebäude aus dem Jahr 1774 im Buechibärg im Örtchen Mühledorf.

Bruno Blum und Doris Muff legen beide Wert auf Handarbeit. «Klar nutzen wir auch professionelle Geräte wie Melangeur, Backofen, Knetmaschine oder Temperiergerät in unseren Produktionsräumlichkeiten, doch bei uns ist alles 100 Prozent Handwerk», betont Bruno Blum. Er realisiert eine «Bean to bar»-Schokolade: Das heisst, er verarbeitet als Hersteller von der Bohne (Bean) bis zur Tafel (Bar) alles selbst, in seiner natürlichsten und reinsten Form, ohne vorgefertigte Couverture, wie es sonst bei Chocolatiers üblich ist. Bei Doris Muffs Werken wie den Panettone (ohne Konservierungsstoffe) steckt auch 100prozentige Handarbeit dahinter. Da könne es aufgrund der zeitaufwendigen Herstellung des beliebten Gebäcks «schon mal vorkommen, dass ich den Lievito Madres (Sauerteig) mit in den Urlaub nehme, da er täglich gefüttert werden muss», erklärt sie schmunzelnd.



Bruno Blum führt inzwischen 18 bis 21 verschiedene Tafelsorten im Sortiment, je nach Saison. Eine zartbittere, dunkle Schokolade bildet stets den Grundstein; bis auf die «Nature»-Variante wird jede Tafel in der Folge von Hand mit unterschiedlichsten Zutaten «dekoriert», pardon, veredelt. «Die Kakobohne soll der Star sein», erklärt der 64-Jährige, wobei es genau genommen 2 Sorten Kakaobohnen in seiner Tafel sind: eine fruchtige-

re Variante aus Kolumbien sowie eine aus Madagaskar, die der Schokolade geschmacklich «den Boden gibt». Beide Sorten bezieht der Solothurner direkt aus kleinen Familienbetrieben. Mit der Ergänzung von Kokosblüten-, Vollrohr- sowie Birkenzucker erreiche er seinen gewünschten Geschmack.

Während zweier Jahre musste er zu Hause «präbeln», bis er das Resultat hatte. «Dann drang schon der Werber in mir durch, der mich antrieb, die Schoggi auf



den Markt zu bringen», verrät er. Das war 2018. Die Erfolgsgeschichte begann. Und Doris Muff? Sie kündigte ihren Job vor zwei Jahren und setzt seither voll auf ihre süsse Werkstatt. Die 58-Jährige verwendet Original-Rohstoffe aus Italien, wo die Hobbybäckerin im Rahmen ihrer 1400-km-Pilgerwanderung zusammen mit Bruno die Inspiration für ihren jetzigen Berufsweg gefunden hatte.

Die Firmengeschichten seither würden ein Buch füllen, gespickt mit vielen Anekdoten. «Man lernt bei einem sol-

MÜHLEDORF



Jeden Mittwoch ist das Werkstatt-Lädeli von 10 bis 17 Uhr geöffnet

www.laschoggi.ch
www.werkstatt-der-genuesse.ch

chen Projekt viele sympathische Spinner im positiven Sinn kennen, die genauso ticken wie wir», bringt es Bruno Blum zusammengefasst auf den Punkt. Beide schätzen den persönlichen Kontakt zu ihren Lieferanten. Durch Gruppen-events in der alten Mühle und dem «Lädelitag» leben und geniessen sie auch die Nähe zur Kundschaft. «Diese persönlichen Begegnungen geben uns ganz viel Energie zurück», betonen beide. So zum Beispiel auch ein Event für eine Schweizer Firma und deren amerikanischen Geschäftspartner. Seither gehören auch zwei Amerikaner aus Florida zu den «Schoggi»-Abonnenten...

Edith Loosli

Wettbewerb

10x 2 LaSchoggi-Tafeln zu gewinnen

Bruno Blum und «chrutt u rüebe» verschenken 10x 2 LaSchoggi-Tafeln aus der Bruno Blums Manufaktur (1x Nature, 1x mit Zutat nach Wahl vor Ort). Die Gewinner:innen werden persönlich benachrichtigt und können anschliessend bei Bruno Blum den Gewinn in Mühledorf persönlich abholen (nach Terminvereinbarung).

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

Telefon _____

E-Mail _____

Talon einsenden an: Singer+co, Wettbewerb, Gotthelfstrasse 4, 3427 Utzenstorf oder die oben genannten Angaben per Mail einsenden an info@singer-co.ch, Betreff «Wettbewerb».

Einsendeschluss: 31.10.2024

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.