

«La Schoggi» boomt zur Weihnachtszeit

Seit einem Jahr stellt Bruno Blum seine Schokolade in Mühledorf von der Bohne bis zur Tafel her. Wie kam er dazu?

Nuria Langenkamp

Auf den Innenseiten seiner Unterarme hat sich Bruno Blum sein Lebensmotto tätowieren lassen. «Äs isch, wie's isch» steht auf dem einen Arm, «Äs chunnt scho guet» auf dem anderen. Gerade sitzt er mit ausgestreckten Beinen und verschränkten Armen auf einem Stuhl in seinem Lädli in der Alten Mühle in Mühledorf. Vor ihm ein Espresso.

Welche ist Ihre Lieblingsschokolade? «Hm, das ist wie bei Eltern, die sagen sollen, welches ihr Lieblingskind ist. Man liebt sie alle, und sie haben alle ihre Eigenheiten.»

Blum steht vom Tisch auf, verschwindet in der Schoggi-Werkstatt, um dann mit einer Kiste voller bunter «La Schoggi»-Tafeln zurückzukommen. Bunt? Pistazien, Popcorn, Goldmelissenblüten, Datteln hat er eingearbeitet. Die Schokolade ist immer die gleiche, die verschiedenen Sorten entstehen mit der Kombination der Zutaten.

In der Alten Mühle in Mühledorf wird wieder gemahlen, allerdings nicht mehr Getreide für die «Goldfarm-Nudeln» wie damals, sondern Kakaobohnen. Nicht industriell, sondern von Hand. Im selben Raum backt seine Partnerin, Doris Muff, italienische Spezialitäten in der «Werkstatt der Genüsse». Gemeinsam zogen sie vor ungefähr einem Jahr aus ihrer Werkstatt in Biberist weg und produzieren nun hinter dem Lädli.

Eine Schokoladen-Tafel setze grundsätzlich fünf Kriterien voraus: Sie müsse glänzen, sie

müsse knacken beim Abbrechen, sie dürfe in der Hand nicht schmelzen, im Mund aber nur langsam. Und sie müsse im Abgang gut sein, und der Geschmack dürfe nicht gleich verschwinden.

Blum hat zwei Jahre lang an seinem Schokoladenrezept getüftelt. «Ich wollte die für mich weltbeste Schokolade herstellen – nur für mich.» Das hat er geschafft. Heute stellt er nur Schokolade mit 75 Prozent Kakaanteil her, bei der der Kakao der «Star» sei. Heute ist die Schoggi sein Beruf, damals vor sieben Jahren begann es als Hobby.

Vom Werber zum Chocolatier

Eigentlich hatte Blum einen Bürojob, der ihm sehr gefiel. Er arbeitete in seiner eigenen Werbeagentur. Schon als 20-Jähriger stieg er als Werber in die Branche ein und machte über vierzig Jahre lang Werbung für Firmen und Marken wie ABB, Visa/Mastercard oder für die Berner Kantonalbank. Damals sei alles noch analog abgelaufen, und der Begriff Marketing war unbekannt.

Doch wie bei einem «Mischpult», mit dem Töne lauter oder leiser werden, habe Blum den Werber-Beruf mit der Zeit «ausfaden» lassen. Während er das sagt, drückt er Daumen und Zeigefinger zusammen, schiebt die eine Hand nach vorne, die andere nach hinten. Als würde er zwei Regler eines Mischpultes bedienen. Die Schokoladen-Passion fuhr er also hoch.

Jetzt ist «La Schoggi» kein Hobby mehr, jetzt ist die Scho-



Die bunten Schoggi-Variationen entstehen nicht mehr in Biberist, sondern in Mühledorf.

kolade sein Beruf. Damit muss er seinen Unterhalt verdienen. Events, Firmengeschenke, das Schokoladen-Abo und der Lädli-Tag am Mittwoch seien verlässliche Einnahmequellen. «Ich habe sowieso keine Zeit, um Geld auszugeben. Ich bin ja ständig hier!» «Äs isch, wie's isch.»

Im Lädli rumort die Kaffeemaschine. Es ist schon der zweite Espresso, den Blum zum Gespräch trinkt. Fast Tag und Nacht sei er in der Schoggi-Werkstatt, vor allem an Weihnachten sei er total ausgelastet. Zu dieser Zeit produziere er vor allem Firmen- und Weihnachtsgeschenke.

Die Geschenksets verbindet er mit Produkten aus der «Werkstatt der Genüsse». Doris Muff backt Panettoni, die während drei Tagen entstehen: «Panetto-



Mit «La Schoggi» stellt Bruno Blum die für ihn weltbeste Schokolade her.

Bilder: Nuria Langenkamp

ne ist die Königsdisziplin des Backens», sagt sie. Muff erzählt, dass sie ihren «Lievito Madre», die Mutterhefe, sogar in die Ferien mitnimmt: «Sie ist ein Lebewesen, das man füttern muss», um davon immer wieder ein Stück in den frischen Teig einzubauen. Sie führt den «Ein-Frau-Betrieb», Blum den «Ein-Mann-Betrieb» neben ihr.

Dass Blum alle Tafeln vollständig von Hand herstellt, beweist er in seiner «La Schoggi»-Werkstatt hinter dem Lädli. Doch zuerst Hygieneanzug, Überschuh und Haube anziehen. Blum setzt seine schwarze Schoggimacher-Mütze auf und führt in seine Welt.

In einem ersten Schritt sortiert er jede Bohne von Hand aus und röste sie. Die Bohnen stammen von kleinen Plantagen aus Madagaskar und Kolum-

bien. Blum nimmt eine Bohne und beisst ab. Es knackt wie bei Chips. Die Bohnen mahlt er mit Muskelkraft in einer Handmühle: «Je mehr ich von mir selbst reingebe, desto mehr schmeckt man das in der Schoggi.» Nun hat er kleine Kakaostückchen namens Nibs.

Dann entfernt er die Schale der Bohne. «Früher nahm ich dafür einen Haarföhn.» Heute verwendet er ein einfaches Konstrukt, bei dem ein Staubsauger heisse Luft durch ein Rohr bläst. Die Nibs ohne Schale gibt er in einen Melangeur, in dem zwei Walzen die Masse für mindestens 72 Stunden gleichmässig rühren und drehen. Dort fügt er ein wenig Kakaobutter und Kokosblüten-, Vollrohr- und Birkenzucker hinzu.

Danach lässt er die Masse abkühlen. Nun hat er Kuvertüre.

«Die meisten Chocolatiers kaufen die Kuvertüre ein, ich mache sie halt selbst.»

Die Kuvertüre temperiert er in einem Temperiergerät, dem «Schokoladenbrunnen», der immer fliesst. Er hält einen Löffel darunter und gibt ihn der Journalistin. «Das ist «La Schoggi», sagt er. Sie schmeckt fruchtig, etwas bitter, nicht zu süß und fühlt sich weich auf der Zunge an.

In einem nächsten Schritt hält er eine Giessform mit jeweils 50 Gramm unter den Brunnen, um das braune Gold abzufüllen. Er lässt sie abkühlen. Nun hat er eine fertige Tafel. Ein Kreislauf, den Blum täglich mehrmals wiederholt und trotzdem: «Es gibt nichts Schöneres für mich.» Sein Motto «Äs chunnt scho guet» hat wohl recht behalten.

Ja zum Kredit für die Sanierung der Baselstrasse

Feldbrunnen-St. Niklaus genehmigt den Kredit über 800'000 Franken. Ausserdem werden die Steuern gesenkt.

Angelica Schorre

Feldbrunnen-St. Niklaus senkt die Steuern. Dies um 2 Prozentpunkte auf 70 Prozent für natürliche Personen und um 9 Prozentpunkte auf 55 Prozent für juristische Personen. Mit dieser «erfreulichen Nachricht» begrüßte Gemeindepräsident Marc Huggenberger die 71 Stimmberechtigten der Gemeindeversammlung. Möglich sei die Steuersenkung durch die positive finanzielle Entwicklung der Gemeinde.

Gemeinderat Urs Schweizer, Ressort Finanzen, erklärte die Eckpunkte des Budgets 2025. So hat zum Beispiel der Entscheid des Kantonsrats im Herbst, die

Abschöpfungsquote für die Berggemeinden für den Finanzausgleichstopf von 37 auf 36 Prozent zu senken, das Budget um rund 50'000 Franken entlastet. Schweizer hob hervor, dass das Bemühen um «Stabilität und Berechenbarkeit» die Finanzplanung des Gemeinderates prägt: «Ohne Initiative und Engagement geht gar nichts.» Ziel ist es, bis 2026 schuldenfrei zu werden und den Steuerfuss bis Ende der Legislatur 2029 zu halten, wenn nicht gar weiter zu senken.

Ein «Kostenüberwälzungsprogramm»

Wie auch in anderen Gemeinden prägen die gebundenen Ausgaben wie die der Bereiche

Gesundheit und soziale Sicherheit das Budget. Es sei grotesk, so Urs Schweizer, dass die Regierung hier von Sparen rede. Für ihn sei das ein «Kostenüberwälzungsprogramm» auf die Gemeinden.

Er vermisse eine Initiative auf politischer Ebene, die das Problem an den Wurzeln packt. So sind die Kosten im Bereich Gesundheit in den letzten Jahren um 23 Prozent gestiegen, im Bereich soziale Sicherheit um 25 Prozent. Für das Budget 2025 heisst das: Der Nettoaufwand für den Bereich Gesundheit ist um 56'750 Franken höher (total 356'500 Franken) als im Vorjahr; im Bereich soziale Sicherheit um 53'000 Franken.

Die Erfolgsrechnung schliesst – trotz Steuerreduktion – mit einem Ertragsüberschuss von knapp 90'000 Franken. Dies bei einem Aufwand von 7'271'070 Franken und einem Ertrag von 7'360'745 Franken. Für das Jahr 2025 werden keine neuen Investitionen bewilligt. Die «alten» Investitionen, die 2021 bewilligt wurden, machen im Budget 90'000 Franken aus.

Gewisse «Deals» sind nun möglich

Aufgrund dieser tiefen Investitionen macht der Selbstfinanzierungsgrad fast 190 Prozent aus. Der Steuersenkung und dem Budget 2025 stimmte die Gemeindeversammlung zu. Auch

dem Kredit von 800'000 Franken für die Sanierung der Baselstrasse und dem Zweispurusbau der Aare Seeland Mobil AG stimmte die Gemeindeversammlung zu. Dieser Kredit beinhaltet in diesem Zusammenhang gemeindebezogene Projekte wie Baukosten für Werkleitungen, Beleuchtung und den Bahnübergang Sandmatt.

Durch die Annahme des Kredits können bestimmte «Deals», wie Marc Huggenberger es ausdrückte, in Anspruch genommen werden: So kann die Kostenbeteiligung der Gemeinde an die Baumeisterarbeiten am Bahnübergang Sandmatt von 50 Prozent auf 33 Prozent gesenkt werden.

Nachrichten

Gekkos ersuchen um Beitrag aus Sportfonds

Inlinhockey Die Gekkos Gerlafingen ersuchen um einen Beitrag aus dem Swisslos-Sportfonds. Sie müssen ihre Bandenanlage ersetzen und den Sportplatz sanieren. Es soll eine moderne, überdachte Spielanlage erstellt werden. Dafür sind Kosten in der Höhe von 100'334 Franken budgetiert. Der Regierungsrat spricht einen Beitrag von 20 Prozent der beitragsberechtigten Kosten. Für das vorliegende Projekt sind das maximal 19'687 Franken. Die Gekkos beteiligen sich ebenfalls mit 20 Prozent. Sie lösen einen beachtlichen Teil ihrer Rücklagen auf und versuchen über Crowdfunding, Gönner zu begeistern. Der Gemeinderat hat bereits eine Defizitgarantie von 60'000 Franken gesprochen. (rm/rrb)