Titelstory

(Titelstory)

Der Zauber des weissen Kakaos

Der vielleicht beste Kakao der Welt wächst auf der Farm eines schweizerisch-kolumbianischen Doppelbürgers in Antioquia. Vor den Toren Zürichs werden die Bohnen zu Schokolade, die an Ananas und Sternfrucht erinnert. Das Spiel mit der Säure nimmt im Produktionsprozess eine zentrale Rolle ein.

Text: Alex Kühn
Bilder: Nino Valpiani (Schweiz), Cacao Betulia (Kolumbien)

Die Betulia B9 der Adliswiler Schokoladenmanufaktur Taucherli sieht aus wie eine Milchschokolade – und schmeckt doch ganz anders. Nicht vordergründig süss und nach Vanille, sondern fruchtig und erfrischend. Man denkt sofort an Zitrusfrüchte, um wenig später festzustellen: Da ist noch viel mehr! «Die B9-Bohnen sind dynamisch und kraftvoll, besitzen Noten von Ananas, Sternfrüchten und Trauben. Hinzu kommen Anklänge von Kiefernholz und Kaffee. Das Ganze bei sehr geringer Adstringenz und kaum wahrnehmbaren Bitternoten», erklärt Christian Vélez, der die Hacienda Betulia, Kolumbiens innovativste Kakaofarm des Jahres 2018, zusammen mit seinem Cousin Juan Pablo gegründet hat und heute über den vielleicht besten Criollo-Kakao der Welt verfügt.

Vélez ist schweizerisch-kolumbianischer Doppelbürger und lebt – wenn er nicht gerade die Welt bereist – in Richterswil am Zürichsee. Das erklärt, warum die erste Abnehmerin für seinen Kakao die vor den Toren Zürichs beheimatete Schokoladenmanufaktur Taucherli war. Die Betulia-B9-Schokolade von Taucherli hat trotz ihres auffällig hellen Brauns einen Kakaoanteil von 80 Prozent. Die Farbe ist das Produkt der Genetik der raren Criollo-Bohnen des Typs B9, die ausnahmslos weiss sind. Gewöhnlich weist Criollo-Kakao in 20 bis 30 Prozent eine lila Färbung auf.

«Der Anblick von Kakaobäumen, deren Kronen ein Dach bilden, schenkt mir Ruhe und macht mich glücklich. Ich könnte stundenlang unter ihnen sitzen und das kühle Mikroklima geniessen. Ohne den Schatten der Bäume ist es sehr heiss auf der Hacienda», sagt Christian Vélez. «Sehe ich Bäume, die das kritische Alter von vier, fünf Jahren noch icht erreicht haben, sorge ich mich um sie, fast als wären sie Kinder.» An Kakao fasziniert den Chef von Betulia die uralte Tradition, dass er den Menschen schon vor tausenden von Jahren Energie und Genuss bescherte. «Ausserdem ist er die Verbindung zwischen meinen beiden Hälften, der kolumbianischen und der schweizerischen.»

Criollo gilt als edelste Kakaosorte der Welt, weisser Criollo wiederum ist der König der Könige. «Je heller die Bohnen, desto spannender ihr Aromaprofil – und desto länger anhaltend die sekundären Geschmacksnoten», erklärt Vélez. Von der weltweiten Kakaoproduktion entfallen nicht einmal fünf Prozent auf Criollo. Die Varietät ist nicht nur schmackhafter als andere Sorten, sondern leider auch anfälliger auf Krankheiten und geringer im Ertrag. Oder anders gesagt: für die auf Gewinnmaximierung getrimmte Massenproduktion schlicht nicht attraktiv.

Die Blüten zeigen es an: An diesem Baum wächst weisser Kakao.

Verfärbt sich die Kakaofrucht von Grün zu Gelb, ist sie reif für die Ernte.

Schön vorsichtig: Ein Mitarbeiter der Finca erntet eine Kakaofrucht.

Auf die Ernte folgt das Öffnen der Kakaofrüchte und die Entnahme der Bohnen.

Die von weissem Fruchtfleisch umgebenen Bohne sind bereit fürs Fermentieren.

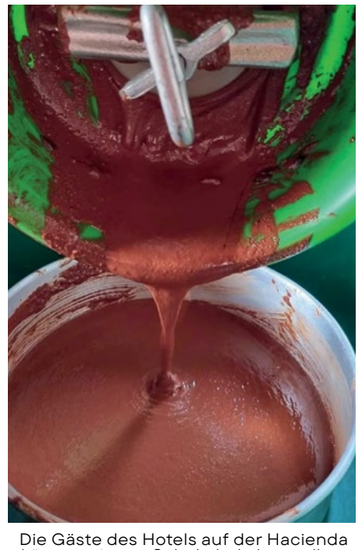
Der Fermentationsprozess erfolgt in Boxen aus speziellem Hartholz – Temperaturmessung inklusive.

Nach dem Fermentieren trocknen die Bohnen ein bis zwei Wochen an der Sonne.

«Je heller die Kakaobohne, desto spannender ihr Aromaprofil»

Der Herr der Kakaobohnen: Christian Vélez besitzt inzwischen 15 000 Bäume.

Normalerweise hat ein Baum auf einer Kakaofarm nur 9 Quadratmeter Platz. Auf der Hacienda Betulia sind es 16 Quadratmeter. Das beugt Krankheiten und der Auslaugung der Böden vor.



Die Gäste des Hotels auf der Hacienda können eigene Schokolade herstellen.

Schneidet man die frischen B9-Bohnen der Länge nach entzwei, zeigt sich, was mit dem Begriff «weisser Kakao» gemeint ist. Bei anderen Kakaosorten ist das Innere der Bohnen oft lila.

Die Bohnen werden nach dem Fermentieren mit einer sogenannten Kakao-Guillotine entzweigeschnitten. So lässt sich überprüfen, ob der Prozess korrekt abgelaufen ist.

Lukas Bosshart übernahm Taucherli im Frühling 2024 von Firmengründer Kay Keusen. Auch im Lager hat Hygiene höchste Priorität – darum das Haarnetz.

Obwohl ein Experte seine Bohnen ausspuckte, gab Vélez nicht auf

Die Türe zur Schatzkammer.

Mit solchen Walzen wird der geröstete Kakao im Melangeur zerrieben.

50 Kilo schwer ist ein Kakaosack.

Lodoe Namdak zerteilt die Bohnen mit der Kakao-Guillotine.

Vélez, der von Haus aus Physiker ist und mit der Entwicklung von Halbleitern zu einem ansehnlichen Vermögen kam, geht es mit der Hacienda Betulia nicht um Gewinnmaximierung, sondern um die Bewahrung eines Kulturguts. Und darum, in Kolumbien etwas aufzubauen, etwas, das bleibt und vielen Menschen ein Auskommen sichert. Durch den Kontakt mit einem Kontrolleur von Lindt kam er auf die Idee, dass sich der Kakaoanbau für dieses Vorhaben eignen würde. Sein Cousin Juan Pablo fand in Maceo, knapp 150 Kilometer von Medellín entfernt, eine Farm mit rund tausend alten Bäumen. Diese kaufte Vélez, nachdem er die Böden und die Genetik der Kakaobohnen hatte überprüfen lassen. Nun verschrieb er sich ganz seinem Ziel, den berühmten weissen Kakao zu züchten. Hierfür kaufte er die ganze Ernte eines Baums mit weissen Bohnen, der in der Nähe seiner Farm wuchs, und zog daraus Setzlinge. Was er nicht wusste: Aus solchen Setzlingen entstehen nicht automatisch Bäume, die ebenfalls Kakao der höchsten Qualitätsstufe abwerfen. Alles noch einmal von vorne also!

Dann kam Vélez das Schicksal zu Hilfe. «Einer meiner Mitarbeiter stellte fest, dass ein Teil unserer eigenen Bäume auch weisse Bohnen hergab. Am ergiebigsten waren die Bäume Nummer 6, 8 und 9. Mit deren Zweigen veredelten wir einen Baum nach dem anderen. Heute besitzen wir rund 15 000 Bäume mit der begehrten Genetik. Sie sind die Grundlage für die Produktion unserer Criollo-Sorten B6, B8 und B9», erzählt er. Vom Aufpfropfen bis zur ersten Ernte vergingen fünf Jahre, und Vélez war voller Stolz, als es endlich so weit war. Er nahm Kakaoproben mit an den renommierten Salon du Chocolat in Paris und bat Stéphane Bonnat, einen der führenden Experten, sie zu degustieren.

Statt die Bohne zu loben, spuckte Bonnat sie aus und herrschte Vélez an, ihm nie wieder so etwas zum Probieren zu geben. Zeitversetztes Happy End der Geschichte: Die Assistentin des verärgerten Experten verlinkte den enttäuschten Neo-Kakaobauern mit Zoi Papalexandratou, der angesehensten Spezialistin für das Trocknen und Fermentieren von Kakao. Diese entwickelte ein auf die Bohnen der Hacienda Betulia zugeschnittenes Verfahren und legte so den Grundstein für den heutigen Erfolg. Sogar Bonnat ist nun begeistert von Vélez' Kakao – und mit ihm Alain Ducasse, der König der französischen Haute Cuisine. Eine der Schokoladen, die Ducasse produzieren lässt, die Cru d'Exception Colombie 75%, basiert auf Bohnen von Betulia. «Ein Ritterschlag, der uns alle sehr glücklich macht», sagt Vélez.

Christian Vélez' Geschäftspartner bei Taucherli heisst Lukas Bosshart. Bosshart trat im Januar die Nachfolge von Firmengründer Kay Keusen an, der sich nach acht Jahren intensiver Aufbauarbeit eine Auszeit gönnen wollte, und ist genauso verliebt ins Schokolademachen wie sein Vorgänger. «Wir suchen für jeden Sack Kakao, der zu uns kommt, den idealen Röstgrad. Dafür testen wir verschiedene Temperaturen und Röstzeiten», erklärt er. «Kakao ist wie Wein ein Naturprodukt, das saisonalen Schwankungen unterliegt und je nach Erntejahr ziemlich unterschiedlich schmecken kann.» Das Ziel beim Rösten: die säuerlichen und bitteren Noten mit den übrigen Aromafacetten in Balance bringen. «Ist eine Schokolade zu bitter, ist sie schlicht fehlerhaft. Ein ganz sanfter bitterer Touch gibt ihr aber Charakter. Säure wiederum ist ein ganz wichtiger Bestandteil des Geschmacksprofils von hochwertigem Kakao.»

Rund 80 Stunden dauert das Conchieren

«Eine Milchschokolade wird normalerweise 24 Stunden conchiert, eine dunkle 48 Stunden. Wir conchieren unsere Fine-Flavour-Schokoladen aber viel länger. Bei einem Kakaoanteil von 70 Prozent um die 72 Stunden, bei 80 Prozent sogar rund 80 Stunden. Am meisten Zeit braucht aber unsere 100-Prozent-Schokolade mit Bohnen aus Ghana – gut und gerne 120 Stunden», führt Taucherli-Chef Bosshart aus. Das Conchieren, bei dem stetig Luft hinzugefügt und abgegeben wird, hat entscheidenden Einfluss auf das Aroma einer Schokolade. Noch wichtiger ist der Prozess aber für die Textur. Bevor Rodolphe Lindt 1879 das Conchieren erfand, hatte Schokolade keinen Schmelz, sondern war körnig, übertrieben gesagt wie Sand.

Vor dem Conchieren stehen bei der Schokoladenherstellung noch zwei andere wichtige Prozesse. Das Aufspalten der gerösteten Bohnen in sogenannte Nibs (dabei werden auch die Schalen weggeblasen) und das Zerkleinern der Nibs im Melangeur. Zwei steinerne Mahlsteine im Inneren des Melangeurs zerreiben die Nibs so lange, bis nur noch Partikelchen mit einer Grösse von 25 bis 30 Mikron übrigbleiben. In der Conche werden diese noch einmal zerkleinert, auf unter 20 Mikron. «Wir messen mit einem speziellen Gerät, wann die angepeilte Feinheit erreicht ist, machen aber immer auch Geschmackstests. Mehrere Mitarbeitende in der Produktion haben eine Sensorikausbildung absolviert und erkennen genau, ob alles passt oder man noch etwas länger conchieren muss», führt Bosshart aus.

Für seine Fine-Flavour-Schokoladen verwendet der Schoggi-Enthusiast keine Vanille. Nicht aus finanziellen Gründen, sondern um den Charakter des Kakaos nicht zu übertünchen. «Vanille macht die Schokolade milder und gefälliger, aber das möchten wir hier nicht. Es geht uns darum, das Jahr, die Saison und den Herkunftsort geschmacklich abzubilden», erklärt er. Für sein übriges Sortiment kauft Taucherli nachhaltig produzierte Vanille aus Uganda ein, obwohl diese 390 Franken pro Kilo kostet. Die Firma Vanilla Dream, die den kostbaren Rohstoff produziert, gehört einem Schweizer und unterstützt mit ihren Einkünften ein Schutzprojekt für Gorillas.

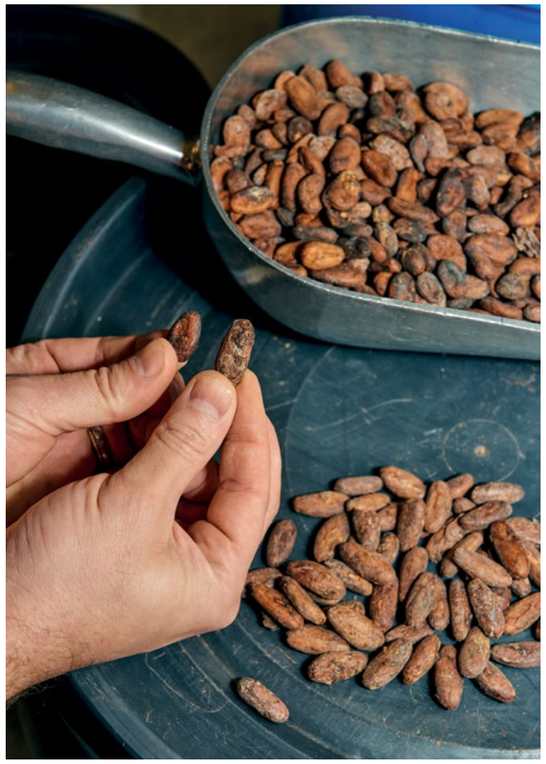
Trotz 80 Prozent Kakaoanteil sieht die Betulia B9 aus wie eine Milchschokolade

«Weil wir eine Bean-to-Bar-Manufaktur sind, können wir bei jeder Zutat unserer Schokolade selbst entscheiden, woher wir sie beziehen. Gerade beim Kakao ist das extrem wichtig, längst nicht nur wegen der Qualität», betont Bosshart. Der Hintergrund: Zwei Drittel des weltweit gehandelten Kakaos kommen aus Afrika, wo die Regierungen 90 Prozent des Marktes beherrschen. Sie bezahlen den Bauern einen fixen Kilopreis, der sich auch im Fall von grossen Ernteausfällen und entsprechender Kakaoknappheit nicht erhöht. Sie und die Zwischenhändler profitieren so von schwankenden Preisen, verdienten zum Beispiel an den Verheerungen, die der Wirbelsturm El Niño anrichtete, hunderte Millionen Dollar.

Dafür dass sich die Schokolade sauber giessen lässt, sorgt Sonnenblumen-Lecithin. «Das in der industriellen Produktion übliche Soja-Lecithin wollten wir nicht verwenden, weil dieses punkto Nachhaltigkeit bedenklich ist. Ganz ohne Lecithin kämen wir nur aus, wenn wir viel, viel mehr Kakaobutter zugeben würden. Das ist finanziell höchstens machbar, wenn eine Tafel 14, 15 Franken kostet», erklärt Lukas Bosshart. «Wir möchten Premium sein, aber nicht Luxus.» Die gegossene Schokolade erkaltet in einem über zehn Meter langen Kühltunnel. Um diesen aufstellen zu können, musste Taucherli-Gründer Kay Keusen am alten Produktionsstandort einst eine Wand durchbrechen.

Die bunten Verpackungen der Fine-Flavour-Schokoladen, die bis heute von Hand um die Tafeln gewickelt werden, sind ein weiteres Markenzeichen von Taucherli. Entworfen hat sie die in Lausanne geborene Künstlerin Anne-Marie Pappas. Ein QR-Code auf der Rückseite gibt genau an, woher der Kakao stammt, wann er geerntet und wie lange er geröstet und conchiert wurde. «Transparenz ist oberstes Gebot», sagt Firmenchef Lukas Bosshart. «Wenn jemand bei uns abschaut und dann gute, nachhaltige Schokolade produziert, stört uns das nicht. Im Gegenteil.»

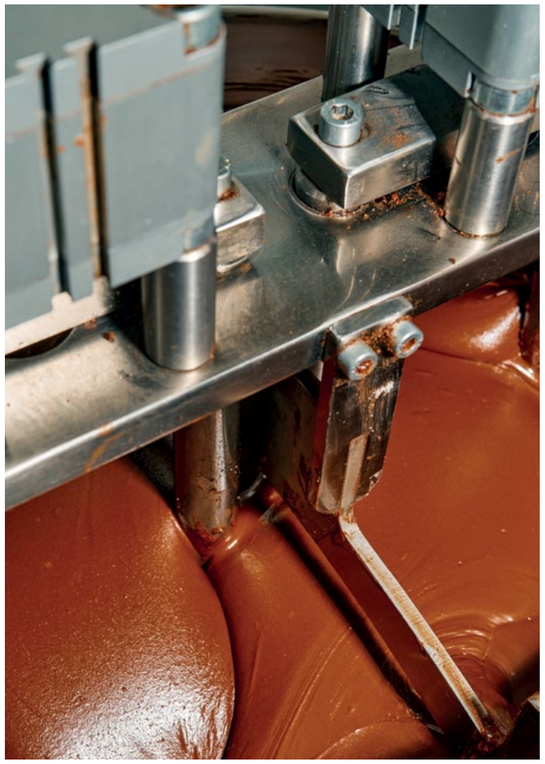
Für die kommenden Jahre plant das heutige 7-Personen-Unternehmen Taucherli – ein Quartett arbeitet in der Produktion, ein Trio im Backoffice – eine sanfte Expansion in der Schweiz. Ein Element davon: Kooperationen mit anderen Brands, die Qualität über Quantität stellen. «Unter anderem wird es eine Schokolade mit Bruch von Jakob's Basler Leckerly geben. Ein Gewinn für beide Seiten», so Lukas Bosshart, dessen Unternehmen schon eine Gin-Schokolade mit der Turicum Distillery auf den Markt gebracht hat.



Betulia-B9-Kakaobohnen sind im Vergleich zu anderen Bohnen aussergewöhnlich länglich.

Nach dem Rösten werden die Kakaobohnen in sogenannte Nibs aufgespaltet.

Im Steinmelangeur bleiben die natürlichen Aromen des Kakaos besser erhalten. Der Prozess dauert dafür deutlich länger.



Das Erstellen des Aromaprofils von Schokolade ist vereinfacht gesagt das Herausarbeiten von Bitterkeit und Säure.