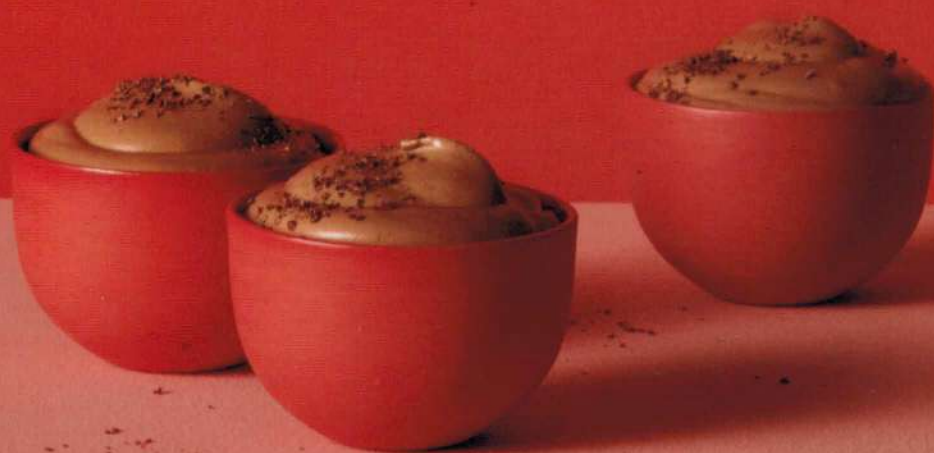


SCHOGGI Schweizer Schokolade in Geschichten und Rezepten

Martina Meier
Alexander Kühn



atVERLAG





ORFÈVE

Perfektion trotz Zweifeln

Hätte bei Orfève nur François-Xavier Mousin das Sagen und nicht auch Caroline Buechler, wäre die Genfer Schokoladenmanufaktur mit ihren Produkten wohl noch immer nicht auf den Markt gegangen. «Nachdem wir uns entschlossen hatten, unsere Marketing-Jobs in der Uhrenbranche aufzugeben und voll auf Schokolade zu setzen, feilten wir eineinhalb Jahre an der Rezeptur für unsere ersten Tafeln. François-Xavier hatte als Perfektionist

aber selbst dann noch Bedenken und hätte am liebsten ewig weiter getüftelt», sagt seine Partnerin und lacht.

Doch was ist denn die grosse Schwierigkeit bei der Produktion von Schokolade? «Alles, was da drüben passiert», sagt Mousin, den Zeigefinger auf den gläsernen Kubus mit dem imposanten Maschinenpark gerichtet. Ein wenig muss er nun auch selber lachen. Vor allem aber leuchten seine Augen, wenn er vom Rösten, vom Conchieren und von den duftenden Kakaobohnen spricht. Schokolade, das spürt man, ist seine grosse Passion. Alles hänge letztlich von der Qualität des Kakaos ab, betont unser Gastgeber. Vom Anbau, von der Ernte und natürlich von der Fermentation der Bohnen. Als Chocolate Maker steuere man nur die letzten zehn Prozent zum Gelingen bei. Doch auch die hätten es leider in sich.

Mit den Produzenten über Preise zu verhandeln, kommt für das Paar aus der Westschweiz nicht infrage. Wer exzellenten Kakao anbaue, solle davon auch profitieren. Am liebsten wäre es ihnen, wenn die Kakaobauern im Rolls-Royce zur Ernte fahren könnten, sagen François-Xavier Mousin und Caroline Buechler unisono. Sie selbst haben einst ihre beiden Autos verkauft, um genug Geld für ihr grosses Schokoladen-Abenteuer zu haben.

Für echten Porcelana-Kakao, eine Unterart von Criollo, bezahlt Orfève um die fünfzehn Franken pro Kilo – ungefähr das Siebenfache des Weltmarktpreises für herkömmlichen Kakao. Die Bohnen stammen von einer kleinen Finca in Venezuela, den Kontakt dorthin stellte ein in Paris ansässiges Mitglied der Produzentenfamilie her. Die Suche nach den besten Produkten ist nicht nur für Spitzenköche von enormer Bedeutung, sondern eben auch für alle, die herausragende Schokolade kreieren wollen. Egal welche Bohnen zum Einsatz kommen, Schokolade von Orfève ist immer eine Hommage an den Charakter der Kakaosorte und der Anbauregion. «Das Rösten küsst die Aromen der Bohnen wach. Und weil wir keine Facette ihrer Persönlichkeit verlieren wollen, bewegen sich die Temperaturen bei diesem Prozess in einem möglichst tiefen Bereich», erklärt Caroline Buechler. Wann der richtige Moment gekommen ist, um die Kakaobohnen aus der Röstmaschine zu nehmen, beurteilen sie und ihr Partner zu einem erheblichen Teil mit der Nase

und den Ohren. Allgemeingültige und immer gleichbleibende Parameter, wie man sie bei einem so traditionsreichen Handwerk vermuten könnte, gebe es nicht. «Wir stützen uns auf unsere eigenen Erfahrungen oder die Beobachtungen von Kolleginnen und Kollegen.»

Der Firmenname Orfève ist nicht zufällig gewählt. Er spielt mit den französischen Wörtern orfèvre (Goldschmied) und fève (Bohne). «Weil es bei der Goldschmiedekunst wie bei der Schokolade auf die kleinsten Nuancen ankommt», sagt François-Xavier Mousin, der durchaus auch Parallelen zum Uhren-Business sieht. «Zu Beginn unseres Abenteuers mit der Schokolade ist uns das gar nicht aufgefallen. Mit der Zeit kristallisierte sich die Ähnlichkeit der beiden Metiers jedoch immer deutlicher heraus. Der grosse Unterschied besteht darin, dass man selbst für Uhren, die pro Stück eine Million Franken kosten, immer genügend Käufer finden wird, eine Tafel Schokolade aber nicht viel mehr als zehn Franken kosten darf.»

Neun verschiedene Sorten umfasst das Sortiment von Orfève inzwischen. Zwei davon besitzen eine ganz besondere Textur und knirschen regelrecht zwischen den Zähnen. «Brut de noir» steht neben der Herkunftsbezeichnung und dem Kakaoanteil auf ihrer Verpackung. «Wir haben es hier mit Schokolade zu tun, die zunächst zu hundert Prozent aus Kakao besteht. In einem zweiten Schritt geben wir dann Rohrzucker hinzu, achten aber darauf, dass seine Kristalle intakt bleiben. So kommt es zum speziellen Mundgefühl und dem typischen Knirschen zwischen den Zähnen», führt Caroline Buechler aus.

Im Rahmen von Spezialaufträgen produzieren die beiden Chocolate Maker auch ausgefallene Sorten, etwa mit Zimt und Piment d'Espelette, einer eher milden, wunderbar fruchtigen Chilisorte aus dem französischen Baskenland. Das Ergebnis ist – wie bei allen anderen Kreationen aus dem Hause Orfève – sehr nahe an der Perfektion. Nur einer ist noch immer nicht ganz überzeugt: der stets so selbstkritische Monsieur Mousin. «Ich erwarte jeden Tag, dass jemand kommt und uns sagt, dass unsere Schokolade halt doch nicht höchsten Ansprüchen genüge», sagt er, halb im Spass, halb im Ernst. Wir sind sicher, dass dieser nörgelnde Jemand niemals kommen wird.