



Die Schoggifabrik im Kinderzimmer

Carmela Melone Stucki stellt in ihrer Freizeit Schokolade her. Damit beglückt die Kanzleimitarbeiterin der Abteilung IV nicht nur sich selbst, sondern auch andere.

• Katharina Zürcher

W

Wenn Carmela Melone Stucki während eineinhalb Stunden ihrem Hobby nachgeht, entstehen dabei zwanzig 50-Gramm-Tafeln feinsten dunkler Schokolade. Mehr als ein Kilo Schoggi aufs Mal kann die Kanzleimitarbeiterin der Abteilung IV nicht produzieren, denn ihr elektrischer Topf zum Erhitzen und Abkühlen der süssen, braunen Masse fasst keine grössere Menge. Der Topf und die Polycarbonatformen, in die sie die Schokolademasse zum Abkühlen giesst, sind ihre einzigen Hilfsmittel. Der Rest ist Handarbeit.

Produktion im Kinderzimmer

Wie kommt sie darauf, selbst Schokolade herzustellen, noch dazu in der Schweiz? Carmela Melone lacht. «Hätte ich gewusst, wie kompliziert es ist, hätte ich mich wohl nicht darauf eingelassen.» Die Idee dazu hätten sie und ihr Partner vor ein paar Jahren in den Ferien in Galizien gehabt. «Es war so schön dort, dass wir am liebsten geblieben wären.» Sie hätten sich gefragt, wovon sie als Auswanderer leben könnten, und seien auf den Verkauf von eigener Schokolade und selbst geröstetem Kaffee gekommen.

Gesagt, getan: Seit Anfang Jahr betreiben sie hobbymässig ihre Firma «Chocamar» mit Sitz im ehemaligen Kinderzimmer der gemeinsamen Wohnung in St. Georgen, einen Steinwurf vom Schokoladenweg entfernt. Ihr Partner röstet Kaffee, sie temperiert Kakaomasse. Allerdings nicht gleichzeitig, denn: «Beim Kaffeerösten entsteht Wärme, und für die Schoggiproduktion brauche ich konstante Kühle.»

Bilder: Michi Giger

Basis der Chocamar-Schokolade bildet die Kakaomasse mit zugesetzter Kakaobutter, die Carmela Melone bei Felchlin bezieht. Dabei achtet sie darauf, dass die Bohnen aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel stammen. «Üblicherweise sind Kakao-plantagen Monokulturen», erklärt sie, «und die Bäuerinnen und Bauern können kaum von ihrer Arbeit leben.» Zudem sei auf afrikanischen Plantagen Kinderarbeit verbreitet.

Ihre Kakaobohnen stammen aus kleinen Familienbetrieben in Venezuela und der Dominikanischen Republik. Sie werden in Bioqualität angebaut, handgepflückt und -verlesen. Für den Geschmack spiele es eine grosse Rolle, in welcher Umgebung, welcher Pflanzengemeinschaft die Kakaosträucher wüchsen. «Die feinen Geschmacksnuancen der Bohnen können sich in Monokulturen nicht entwickeln.»

Auch für Diabetiker geeignet

Sechs verschiedene Schokoladensorten hat Carmela Melone derzeit im Angebot: Bio-Kokos, Blutorange, Pure Dark, Bio-Berberitze, Dark Nibs und Chanchamayo Café. «Ich bin gern kreativ und probiere immer wieder Neues aus», sagt sie. Derzeit experimentiere sie mit wildem Pfeffer aus dem Senegal. «Manches funktioniert, anderes nicht.» Chilischokolade etwa sei ihr nicht so gelungen wie gewünscht, und auch ein Experiment mit getrockneten Zitronenzesten habe sie abgebrochen. Bestens gelungen ist dagegen die Blutorangen-Schokolade, die sie mit

80 Prozent «Grand Cru Trinitario Cacao» herstellt und wie alle ihre Schokoladen mit Erythrit süsst. Dieser aus fermentierter Maisstärke gewonnene Süsstoff sei auch für Diabetiker geeignet.

Fruchtig-zarte Schokolade

Beim Degustieren einer 50-Gramm-Tafel Blutorangen-Schokolade ist sich die «Forum»-Redaktion einig: Die wunderbare Schokolade schmeckt ausgesprochen fruchtig, zart und ausgewogen; sie ist voller komplexer Geschmacksnuancen, die sich nach und nach auf der Zunge und im Gaumen entfalten. Auffallend ist, dass die Schokolade überhaupt nicht bitter schmeckt, obwohl sie einen Kakaogehalt von 80 Prozent aufweist. Dies sei auf die gute Qualität der Bohnen und das schonende Röst- und Herstellungsverfahren zurückzuführen, sagt Carmela Melone. Sie freut sich, wenn ihre Schokolade, von der sie durchschnittlich pro Monat gut 70 Tafeln online und an Märkten verkauft, gut ankommt: «Das Schönste an meinem Hobby ist, dass ich damit auch anderen eine Freude bereiten kann.» •

SCHOKOLADE ZU GEWINNEN

«Forum» verlost von jeder der sechs Chocamar-Sorten zwei Tafeln. Wer sein süsses Glück versuchen möchte, schreibt ein E-Mail mit dem Stichwort «Schokolade», «chocolat» oder «cioccolato» an: redaktion.forum@bvger.admin.ch. Die ersten zwölf Einsendungen werden berücksichtigt.

«Beim Einkauf achte ich auf nachhaltige Produktion und fairen Handel.»

CARMELA MELONE

