

AESCHBACH CHOCOLATIER

Der Schoggitaler kommt aus gutem Haus

«Der Schoggitaler ist ein Kulturgut, mit dem in der Schweiz gewaltige Werke erhalten worden sind.» Dies meint Markus Aeschbach, kaufmännischer Leiter von Aeschbach Chocolatier in Root bei Luzern, wo der Schoggitaler seit 1984 hergestellt wird. Rund 500 000 Stück sind es in diesem Jahr. René Regenass, Journalist, Luzern

Er habe das Flair für das Schokogeschäft wahrscheinlich schon mit der Muttermilch aufgenommen, sagt er im Verlauf des Gesprächs. Markus Aeschbach freut sich, wenn er sein Werk, das ChocoDromo in Root zeigen kann. Er führt durch die historisch dokumentierte, aber auch der Neuentwicklung gewidmete Ausstellung der ChocoWelt. Hier kann man Kakaobohnen und grosse Rezeptbücher bestaunen und den Produktionsprozess des aktuellen Schoggitalers verfolgen. Es wird die Entstehung eines Nahrungsmittels gezeigt, das zum Genussartikel wird, eine Dokumentation auf hohem Niveau. Das neue Fabrikgebäude – 2012 erfolgte der Umzug von Cham nach Root – ist ein grosszügiges Haus von rund 30 000 Kubikmetern mit 800 Quadratmetern Ausstellungsfläche. Es gibt Schulungs- und Eventräume mit Bankettmöglichkeiten für bis zu 150 Personen. Im Erdgeschoss lädt ein öffentliches Café mit einem Verkaufslokal zum Verweilen ein. Im Unternehmen gibt es 80 Vollzeitstellen.

Der Vater von Markus Aeschbach arbeitete als Chocolatier bei Surchard in Neuenburg. 1972 begann er in Zug mit dem Aufbau des eigenen Unternehmens. Sechs Jahre später folgte der Umzug in ein Gewerbegebäude in Cham. 2010 dann entstand die Idee für einen Neubau in Root. Massgebend war dabei ein gutes Angebot: 12 000 Quadratmeter Bauland zu einem akzeptablen Preis. Mar-

kus Aeschbach trat nach dem Abschluss an der Wirtschafts-Hochschule in Luzern 1990 in den Betrieb ein, 2003 übernahm er die kaufmännische Leitung.

Kreatives Wirken für den Kunden

Es gebe immer wieder neue Trends, sagt Markus Aeschbach. «Dunkle Schokolade ist gegenwärtig in, mit unterschiedlichen Geschmacksaromen, Chili zum Beispiel. Das können wir alles

«Die flüssige Schokomasse für den Taler wird gekühlt, um den Talerrohling auszustanzen, und dann für den Prägeprozess wieder leicht angewärmt.»

schnell umsetzen.» Der Anstoss kommt meistens vom Markt oder von den Kunden. Ein anderes Beispiel sind die Schnapsstängeli, wozu Landwirte ihr Selbstgebranntes vom Hof mitbringen.

Das Umfeld gibt dann die Geschichten zum Erzählen her. «Das ist wichtig für den Konsumenten», sagt Aeschbach. «Viele wollen wissen, woher die Ware kommt. Es geht nicht nur um den Genuss, sondern auch um die Geschichte, die dahintersteckt. Wir haben zum Beispiel ein Schoggistängeli mit Appenzeller Alpenbitter entwickelt. Oder eine Schokolade mit Galgantwurzel und Zitronengras aus dem Tropenhaus Wolhusen.»

Seit 1984 stellt die Firma Aeschbach den Schoggitaler für den Schweizer Heimatschutz und Pro Natura her. Für die verwendete Schokolade aus Biovollmilch und Kakao aus fairem Handel braucht es eine besondere Mischung, die zur Prägung des Talers geeignet ist. «Für den Schoggitaler verwenden wir Max-Havelaar-zertifizierte Bioschokolade, das ist eine Herausforderung für unsern Betrieb. Das Biolabel bedingt die Verwendung von Rohrzucker. Und Rohrzucker hat einen Eigengeschmack, den nicht alle gern haben. Darum waren Anpassungen notwendig.»

Warten bei der Herstellung des Talers besondere Schwierigkeiten? Markus Aeschbach: «Schokolade ist ein natürlicher Rohstoff, den man praktisch bei jeder Produktion anders behandeln muss. Die flüssige Schokomasse für den Taler wird gekühlt, um den Talerrohling auszustanzen, und dann für den Prägeprozess wieder leicht angewärmt.» Ein eigentliches Kunstwerk ist die



Peter Rüegger

Markus Aeschbach und der Schoggitaler

Markus Aeschbach et l'Ecu d'or

Gravur der Prägestempel. Da braucht es die intensive Zusammenarbeit der Gestalter des Sujets und dem Graveur, der die Prägestempel in einem aufwendigen Prozess herstellt. Der Produktionsprozess des Schoggitalers kann in der Ausstellung in Root auf Video verfolgt oder durch die Fenster in die Produktionsräume der ChocoWelt beobachtet werden.

Die Prägemaschinen für den Taler – ein rein mechanisches Verfahren – sind uralt und kommen aus Italien. Sie waren schon bei der Herstellung der ersten Schoggitaler im Jahre 1946 im Einsatz und standen früher bei der Firma Tobler-Schokolade, die später von Suchard übernommen worden ist. 1984 konnte Vater Aeschbach die Talerprägemaschinen von der Firma Jakobs-Suchard-Tobler übernehmen.

Gaumenglück

Vom Kakaobaum zum Gaumenglück – so heisst die Erlebnisausstellung in Root. Was will die Ausstellung vermitteln? Markus Aeschbach: «Es geht eigentlich um die kulturelle Entwicklung der Schokolade und um das Handwerk des Chocolatiers. Schokolade kann ein Genusslebnis sein, zum Beispiel bei den Pralinen mit ihrer Aromenvielfalt. Ein Gegensatz zum Fastfood-Angebot mit den bekannten Schokoriegeln. Zwischen einer Aeschbach-Praline frisch von der Produktion und einer Industriepraline sind Welten.»

→ www.chocolatier.ch



ZVG

Die Prägemaschinen waren schon bei der Herstellung der ersten Schoggitaler 1946 im Einsatz.

Les machines à frapper les Ecus d'or étaient déjà utilisées avant la création du premier Ecu d'or en 1946.



Marcel Oszrowski

LE CHOCOLATIER AESCHBACH

La chocolaterie Aeschbach, à Root, près de Lucerne confectionne les Ecus d'or depuis 1984. Markus Aeschbach qui a repris les rênes de l'entreprise familiale en 2003 est tombé très jeune dans la marmite! Fils d'un chocolatier qui a appris le métier chez Suchard, à Neuchâtel, pour ensuite créer sa chocolaterie artisanale à Zoug, il gère la maison Aeschbach en restant attentif aux tendances nouvelles. «Aujourd'hui, les amateurs de chocolat ne se contentent pas du goût», dit-il. «Nous sommes des artisans et nos produits ont tous une histoire.»

La chocolaterie Aeschbach a déménagé une première fois à Cham, puis en 2012 à Root dans des locaux neufs qui accueillent l'exposition interactive «Du cacaoyer aux plaisirs des papilles» présentée sur un espace de 800m². On peut y découvrir et toucher des fèves de cacao, des livres de recettes ainsi que le processus de production de l'Ecu d'or que ce chocolatier confectionne pour Patrimoine suisse et Pro Natura.

La fabrication des Ecus d'or exige un mélange spécial. Les pièces en chocolat sont produites à partir de cacao labellisé fair-trade (anciennement Max Havelaar), de lait bio et de sucre de canne bio. Markus Aeschbach explique que le travail se fait à partir d'une matière première naturelle et qu'il faut ajuster la recette aux spécificités de chaque arrivage. Le motif gravé sur les Ecus d'or change chaque année. Il doit illustrer le thème annuel. Il est donc le fruit d'une collaboration intensive entre l'illustrateur et le graveur qui fabrique le tampon-frappeur. Les machines à frapper les Ecus d'or viennent d'Italie. Déjà utilisées en 1946 pour le premier Ecu d'or, elles appartenaient à la chocolaterie Tobler, devenue par la suite l'entreprise Jakobs-Suchard-Tobler, et avaient été rachetées en 1946 par le père de Markus Aeschbach.

La chocolaterie dispose par ailleurs de locaux de formation et d'une salle de fêtes. Un café et un coin boutique au rez-de-chaussée offrent la possibilité de déguster les spécialités de la maison.