



Franziska Akert (36) hat Agrarwissenschaften in Zürich und Berlin studiert und jahrelang als Sennerin und Käserin gearbeitet. 2016 hat sie gemeinsam mit Andreas Brechbühl (links im Bild) Garçoa gegründet. Heute arbeitet neben den beiden auch die Verfahrens-Ingenieurin Eva Schüler in der Manufaktur in Zürich.
www.garcoa.ch

Frau Akert, Sie haben mehrere Sommer lang als Sennerin in den Bündner Alpen Käse hergestellt. Wie sind Sie zur Schokolade gekommen?

FRANZISKA AKERT: Über den Käse, denn dabei fasziniert mich insbesondere der Fermentierungsprozess. Irgendwann erfuhr ich, dass die Kakaobohnen zur Schokoladenherstellung ebenfalls fermentiert werden. Das hat mich interessiert und ich habe mich in diesem Bereich um ein Praktikum bemüht.

So kamen Sie nach Südamerika.

FA: Genau. Ich habe für die Firma Pronatec, die Bio- und Fairtrade-Schokolade herstellt, bei Kakaobauern-Kooperativen in Peru mitgeholfen. Dort haben wir versucht, die Fermentierungs- und Trocknungsprozesse zu standardisieren. Eine spannende Herausforderung, denn es gibt eine riesige Diversität beim Anbau und der Verarbeitung der Kakaobohnen. Ich habe das Wissen von Ort zu Ort weitergetragen und auf die lokalen Situationen angepasst. Dabei halfen mir die Vorgehensweisen aus der Käserei.

Wann haben Sie sich entschieden, selber Schoggi herzustellen?

«Ich war von der Vielfalt an Kakaobohnen fasziniert»

Franziska Akert kam über den Käse zur Schokolade. Wen wunderts? Für beide sind Fermentierungsprozesse entscheidend.

Interview: Stéphanie Erni

FA: Ich habe in Peru ganz viele verschiedene Kakaobohnen probiert und war von der Vielfalt fasziniert. Der industrialisierte Schokoladenmarkt widerspiegelt diese Vielfalt überhaupt nicht. Ich entwickelte deshalb noch in Peru die Idee, in einer kleinen Manufaktur Schoggi aus einzelnen Kakaosorten herstellen.

Und mit dieser Idee sind Sie zurück nach Hause gegangen...

FA: Ja, und dort stiess sie bei meinem Studienkollegen Andreas Brechbühl auf offene Ohren. Während ich mich mit den Produktionsaspekten beschäftigte, kümmerte er sich um das Wirtschaftliche.

Garçoa bietet Schokolade aus vier Bohnensorten aus Indien, Peru und Ghana an. Wieso gerade diese vier?

FA: Weil wir dazu eine persönliche Beziehung haben. Ich zu den Kooperativen, die die Sorten in Peru anbauen und Andreas zu jenen in Indien und Ghana. Auch er hat dort längere Zeit gearbeitet und die Bauern persönlich kennengelernt.

Sie produzieren Bean to Bar-Schokolade. Was bedeutet das?

FA: Es ist ein schwammiger Begriff, der aber im Kern meint, dass die Schokolade von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel in ein- und demselben Betrieb hergestellt wird und zwar handwerklich. Bei Garçoa importieren wir ausserdem noch die Bohnen selbst. Dann selektieren wir sie von Hand, schälen, rösten und mahlen sie, geben etwas Bio-Rohrzucker hinzu und zum Schluss giesen wir die so hergestellte Schokoladenmasse in unsere eigens hergestellten Formen. Es dauert in unserer kleinen Manufaktur länger, bis die Schokoladenmasse ganz fein ist, aber

dafür entfaltet sie ihr eigenes Aroma. Denn in unsere Schoggi kommt nichts ausser den Bohnen und Zucker. Wir geben auch keine Kakaobutter bei, wie das sonst üblich ist.

Und wieso nicht?

FA: Zugesezte Kakaobutter stammt nicht von derselben Bohnenernte. Uns ist aber die Authentizität wichtig. Wir schreiben auch das Erntejahr auf die Schokoladenverpackung, denn jeder Jahrgang schmeckt etwas anders.

Reisen Sie noch in die Anbauggebiete?

FA: Wir haben kaum mehr Zeit dafür neben der Produktion. Deshalb ist auch ein gutes, vertrauensvolles Verhältnis zu den Bauern wichtig. Diese kommen übrigens auch mal zu uns, um sich die Manufaktur anzuschauen.

Wo sehen Sie beim Schokoladenmarkt Handlungsbedarf?

FA: Schokolade ist bei uns ein Luxusprodukt. In den Anbaugebieten leben die Bauern aber oft in schwierigen Verhältnissen. Ich finde es wichtig, dass die Schokoladenunternehmen auf deren Lebens- und Arbeitsbedingungen achten und sie verbessern.

Früher forschten Sie auch im Bereich der Milchwirtschaft. Machen Sie heute noch etwas anderes als Schokolade?

FA: Eben habe ich wieder ein Forschungsprojekt bei der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen zum Thema Nachhaltigkeit in der Milchproduktion gestartet. Ausserdem wandere ich gerne, auch mit den Skiern, aber im Moment füllen mich meine Familie und Garçoa ganz aus.