

Appenzeller

MAGAZIN



CHF 9.-



FAIR UND BIO
VON DER KAKAOBOHNE
ZUR SCHOGGITAFEL
AUS APPENZELL

STREICHELFARM GAIS
MIT TIEREN IN
BERÜHRUNG KOMMEN

MEISTERLICH
TRADITIONELL
UND MODERN:
MUSIKERINNEN
IM PORTRÄT



Winter und im Frühling. Allerdings sind die Preise für den Kakao viel zu tief. Die Bauern können von den Einnahmen nicht leben. Entsprechend gross ist die Gefahr, dass kolumbianische Drogenkartelle Anbauflächen für das lukrativere Kokain finden. «Ein Ausweg aus dem Teufelskreis ist die Diversifikation», sagt Andreas Koller. «Wenn die Kooperativen Früchte, Vanille, Zitronengras oder andere Produkte anbauen, kann die einkommenslose Zeit überbrückt werden, dies gibt finanzielle Sicherheit und auch der jungen Generation eine Zukunft.»

DIE KAKAOBOHNE ist der wichtigste Rohstoff der Schokolade. Produziert wird diese traditionell eher in Europa und Nordamerika und anderen hochindustrialisierten Ländern. In der Schweiz entwickelten findige Chocolatiers Ende des 19. Jahrhunderts den Prozess des Conchierens: Die Schokoladenmasse wird erwärmt und über Stunden gerührt. «Dies gibt der Schokolade die cremige Konsistenz», erklärt Andreas Koller. In der kleinen Manufaktur in Appenzell übernimmt das der Melangeur. Bevor dann die Schokoladenmasse in Tafeln gegossen werden kann, wird sie in einem modernen Temperaturgerät, das einem Schokoladenbrunnen gleicht, weiter veredelt. So wird sie lagerfähig, schön glänzend und knackt appetitlich beim Abbrechen.

Die verschiedenen Maschinen zeigen, wie komplex und vielschichtig die Herstellung einer Tafel Schokolade ist. Doch Sibylle Waters widerspricht augenzwinkernd: «Es braucht eigentlich nur Kakao, Zucker und Leidenschaft.» Ihr Mann habe anfänglich Tage und Nächte im «Wäschhüttli» verbracht, um zu tüfteln und schmackhafte Rezepturen zu mischen.

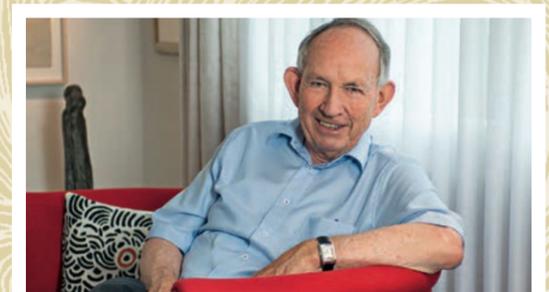
DER LETZTE SCHRITT ist das Einpacken der fünf auf zwölf Zentimeter grossen Schokotafeln. «Das ist jeweils der gemütlichste Teil der Arbeit», sagt Sibylle Waters. «Vor dem Schlafengehen wirkt es auf mich so beruhigend wie

eine Meditation.» Jährlich produziert das Paar rund 5000 bis 8000 kleine Tafeln. «Das ist wohl die einzige Schoggi, die vollständig in Appenzell hergestellt wird», schätzt Andreas Koller. «Diese von Hand hergestellte Schokolade aus fair gehandelten, biologischen Rohstoffen hat ihren Preis, sie ist ein Luxusprodukt, das mit Freude genossen werden kann», sagt Andreas Koller und schliesst das «Wäschhüttli» hinter sich.

EIN APPENZELLER NAMENS ...

Ein Appenzeller namens Scheer fand Gott hat es beim Fussball schwer. Ergibt sich ein Elfmeterschiessen, was wir am TV stets geniessen, so holt ein jeder Spieler Speuz, spuckt aus, macht auf der Brust ein Kreuz und schießt darauf dem Tor entgegen, dank seinem Kreuz mit Gottes Segen. Da sich nun Spieler beider Seiten bekreuzigend zum Schuss bereiten, auf welche Füsse, die da schiessen, soll Gott den Segen wirksam giessen? Mit scheint, vermutlich überlässt, im Himmel ist man nicht gestresst, er wohl den Fussball dem Zufall.

Eugen Auer



Eine Auswahl der Glossen von Eugen Auer ist in Buchform erschienen. «Ein Appenzeller namens ...» Band 4 und 5 sowie eine CD sind im Buchhandel oder bei verlagshaus-schwellbrunn.ch erhältlich.



DIE KAKAOFRUCHT wächst direkt aus dem Ast.

Bild: zVg



DIE BAUERN lösen das Fruchtfleisch mit den Bohnen aus der Kakaofrucht.

Bild: zVg



«DIE KAKAO-PFLANZE IST EINE DIVA»»

ANDREAS KOLLER

erzählt Andreas Koller lachend. Zum Schluss kippt er den Kessel vorsichtig über ein Becken mit einem Filter. Wenige kleine Stückchen bleiben hängen.

DIE KAKAOBOHNEN, die das Paar verarbeitet, wachsen in Kolumbien in Waldgärten. Die Halbschattengewächse stehen gerne unter grösseren Baumarten. Die Kakaopflanze sei eine Diva: Nur wenn es ihr wirklich wohl sei, gedeihe sie gut, führt Andreas Koller aus. Die Waldgärten sind intakte Landschaften, in denen keine intensive Landwirtschaft betrieben wird, die Bohnen haben also Bioqualität. Geerntet wird die Frucht zweimal jährlich, im

Kakao, Zucker und Leidenschaft

Schoggi made in Appenzell: In einem kleinen Schopf haben Andreas Koller und Sibylle Waters eine Schokoladenmanufaktur eingerichtet. Ihre Schoggi – mit tiefem, herbem Aroma – fertigen sie aus direkt importierten Kakaobohnen aus Kolumbien an. Die Herstellung ist komplex, die Geschichte dahinter aussergewöhnlich. Text ANGELA MÜLLER // Bilder CARMEN WUEEST

Es rattert, surrt und rauscht in der kleinen Manufaktur in Appenzell, und der Duft von Schokolade hängt in der Luft. Andreas Koller und Sibylle Waters führen durch die Räume ihres «Wäschhüttli», des Schopfs, der sich direkt neben ihrem Wohnhaus an der Sitter befindet. Ein paar Schritte genügen, um ihn zu durchschreiten. Auf engstem Raum kreieren die beiden Schokolade aus direkt importierten kolumbianischen Kakaobohnen. Diese Produktionsweise nennt sich «bean-to-bar» (von der Bohne zur Tafel) und ist ein neuer, weltweiter Trend. «In der Schokoladenproduktion passiert etwas Ähnliches wie beim Bier. Es entstehen kleine Produktionsstätten, die spezielle, qualitativ hochstehende Ware herstellen und grossen Wert auf Nachhaltigkeit legen», sagt der 65-jährige Andreas Koller. Die Produktion

von Schokoladentafeln ist anspruchsvoll und beinhaltet verschiedene Schritte.

Doch wie wird ein ehemaliger Unternehmensberater zum Chocolatier? Bei dieser Frage lachen er und seine Frau Sibylle Waters auf. «Mit 58 Jahren wollte ich nochmals etwas anderes in meinem Leben in Angriff nehmen und mir den lang gehegten Traum erfüllen, Entwicklungsarbeit im Ausland zu leisten.» Er erhielt die Gelegenheit, von 2017 bis 2019 für die Schweizer Nichtregierungsorganisation Comundo in Kolumbien bei einem Friedensprojekt mitzuarbeiten. Sibylle Waters hingegen «zuges überhaupt nicht in die Welt hinaus», wie sie sagt. Die Gesundheitsfachfrau hatte damals eine gut laufende Shiatsu-Praxis. «Ich wollte dieses Projekt nicht aufgeben.» Gelöst haben die beiden das Dilemma, so weit voneinander getrennt zu

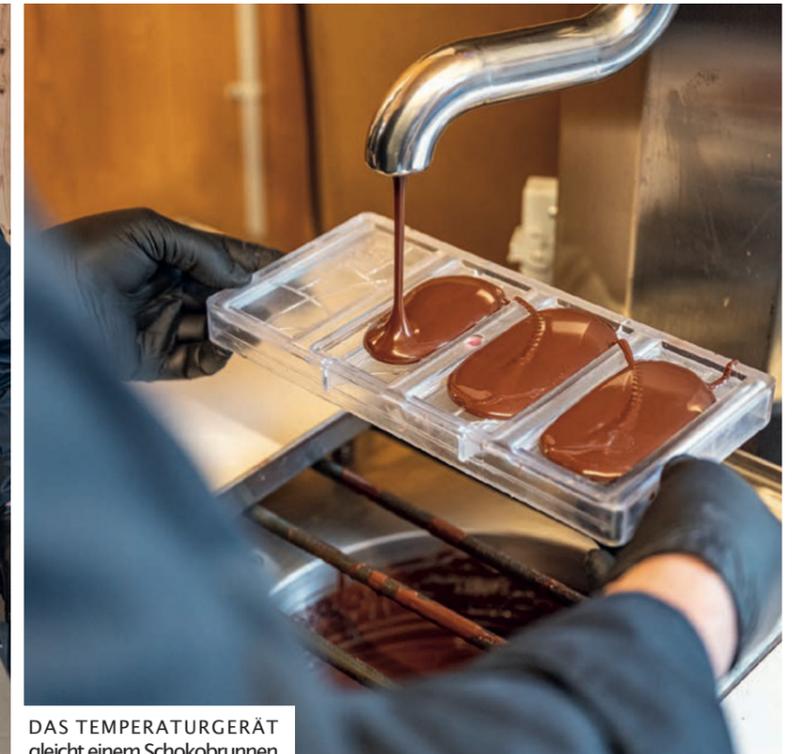
SCHOGGI MADE IN APPENZEL

Die Schokolade Cacao de Corazón dürfte Liebhaberinnen und Liebhaber dunkler Schokolade schmecken und lässt sich mit einem guten Wein vergleichen, den man Schluck für Schluck genießt. Sie hat ein herbes, tiefes Schokoladenaroma mit fruchtigen Noten und zergeht auf der Zunge. Cacao de Corazón gibt es in fünf verschiedenen Sorten, erhältlich bei der Flauderei in Appenzell, im Hof Weissbad, bei Bio ohne in Trogen, bei Ganzohni in St. Gallen-St. Georgen oder Ultimo Bacio in St. Gallen. Kosten: zwischen 5.80 Franken und 6.70 Franken für eine Tafel à vierzig Gramm.

Vorträge, Workshops oder Team Events auf Anfrage: www.cacaodecorazon.ch



DER MELANGEUR in der Manufaktur in Appenzell übernimmt mehrere Aufgaben: Hier wird die Schokomasse gemischt, gemahlt, erwärmt und gerührt.



DAS TEMPERATURGERÄT gleicht einem Schokobrunnen.

«SCHOKOLADE herstellen ist sinnlicher und betörender, als nur mit Kakaobohnen zu handeln»

ANDREAS KOLLER

sein, indem sie während dieser Zeit konsequent jeden Abend miteinander skypen. «Wir haben öfters und länger miteinander gesprochen als sonst», erinnert sich die 66-Jährige.

STATIONIERT WAR Andreas Koller in Bogotá, er bereiste das Land und besuchte verschiedene Kaffee- und Kakaogenossenschaften, die vielfach in einer Krise stecken: Die junge Generation zieht in die Städte, weil es auf

dem Land zu wenig Perspektiven gibt. Die Bauern verdienen schlecht, die Konkurrenz der industrialisierten Monokulturen ist riesig. «Zuerst dachte ich mir, ich könnte mit Kakaobohnen handeln, damit die Bauern faire Preise für ihre ausgezeichnete Ware erhalten», erläutert Andreas Koller. Dieses Vorhaben stellte sich als schwierig heraus, weshalb das Paar mit der eigenen Schokoladenproduktion begann. «Dabei spielt auch das Lustprinzip mit. Schokolade herstellen ist sinnlicher und betörender, als nur mit Bohnen zu handeln.» Die gerösteten Kakaobohnen beziehen Andreas Koller und Sibylle Waters von drei verschiedenen Kooperativen in Kolumbien, transportiert werden sie mit dem Segelschiff. «Wir wollen so ökologisch wie möglich handeln», unterstreicht Sibylle Waters, was bei den kleinen Mengen, dreihundert bis fünfhundert Kilogramm pro Jahr und der Hilfe von Freunden und Bekannten gut machbar ist. «Das Projekt ist eine Herzensangelegenheit, deshalb heisst es auch Cacao de Corazón.»

DER ERSTE SCHRITT beider Schokoladenherstellung in der Appenzeller Manufaktur ist das Rösten, danach folgt das Brechen und Entfernen der feinen Schalen, die den Kern umschliessen. Beides geschieht im hintersten, etwa drei Quadratmeter grossen Raum. Die gerösteten Bohnen werden zerkleinert, die leichten Schalen durch einen starken Luftstrom entfernt und in einen Sack geblasen. Übrigbleiben reine Kakaostückchen, sogenannte Nibs. Sibylle Waters erzählt: «Zu Beginn hat mein Mann mit einem alten Staubsauger ein Gerät für diesen Prozess entwickelt. Hierbei ist ihm seine erste Ausbildung als Elektroingenieur zugute gekommen.» Nach ersten improvisierten Anfängen durfte der Prototyp einer professionellen Brechanlage weichen, die jetzt den Job erledigt.

DIE MANUFAKTUR im «Waschhüttli» hat das Paar nach und nach eingerichtet, nachdem sie vor zwei Jahren in das Wohnhaus mit riesigem Garten nebenan eingezogen sind. Das Haus gehörte einst Andreas Kollers Grossvater.

«Ich habemöglichst alle Ferien bei ihm auf dem kleinen Hof verbracht», erzählt der ehemalige Unternehmensberater, der bis zur zweiten Klasse in Appenzell und danach in St. Gallen aufgewachsen ist.

Aber zurück ins «Waschhüttli»: Nach dem Entfernen der Schalen kommen die Nibs in die Melangeur-Maschine, eine eineinhalb Meter hohe Steinmühle mit einem Metallkessel. Die Kakaonibs und weitere Zutaten wie Zucker, Milchpulver oder Kakaobutter werden hier gemischt und von zwei Granitsteinen während 48 Stunden gewalzt. «Sind die Nibs nicht vollständig zermahlen, nehmen wir die Schokolade auf der Zunge als sandig wahr», erklärt Andreas Koller. Sein Melangeur fasst fünfzehn Liter Schokoladenmasse. Der Chocolatier kurbelt die beiden Mahlsteine hoch und entfernt die tropfende braune Masse sorgfältig mit einem Gummischaber. «Ein guter Freund und Chocolatier aus Kolumbien hat mir einmal gesagt: «Wenn du gerne putzt, ist die Schokoladenherstellung genau das Richtige für dich»,