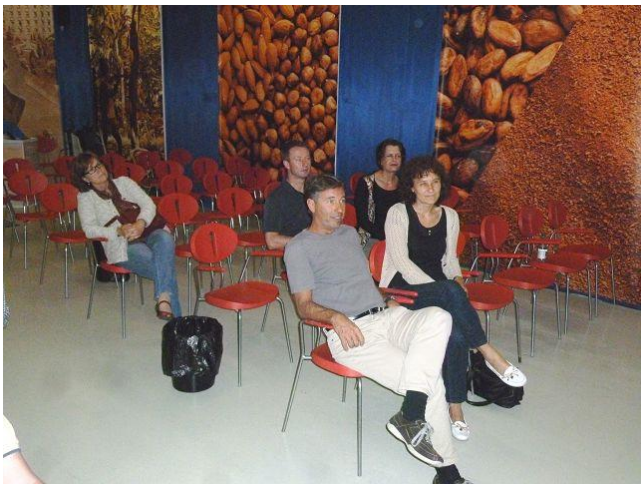
Besuch der Schoggifabrik Maestrani in Flawil

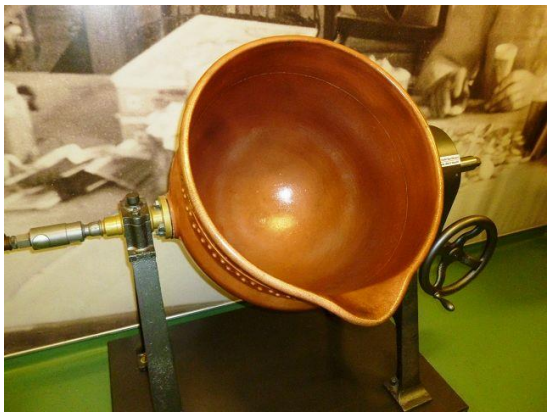
Eines der Highlights im Jahresprogramm 2014 von Estudiantes war sicher der Besuch der Schoggifabrik Maestrani. Am 6. Sep. fanden 12 LiebhaberInnen von süssen Versuchungen oder Glücklichmacher den Weg nach Flawil um sich über die Herstellung von Schokolage kundig zu machen und natürlich reichlich Müsterli zu geniessen. Mit von der Partie waren Yuranny und Toni, Willi und Suzanne, Claus und Barbara, Olgi und Uese, Christine und Walti, sowie die Gäste Gaby und Nöbe. Pünktlich kurz vor 11:00h trafen die diversen Fahrgemeinschaften in Flawil ein.

Für die nächsten 1.5h betreute und informierte uns Brigitta Müller über die Firma Maestrani, Rohstoffe, sowie die Herstellung von Schokolade. Maestrani ist eine der wenigen Firmen in der Deutschschweiz die es ermöglicht, einen Einblick in die Fertigung zu



erlauben. Der Tessiner Aquilino Maestrani begann bereits 1852 in Luzern Schokolade für die ansässige Oberschicht herzustellen, denn das feine Erzeugnis war damals fast unerschwinglich. Maestrani zügelte später nach St. Gallen, da dort durch die vielen kaufkräftigen Textilhersteller ein guter Markt existierte. Erst nach der Übernahme der Firma Munz 1998 domizilierte Maestrani nach Flawil, wo heute die Fabrik steht. Mit 140 Mitarbeitern werden total 3500t Schokolade pro Jahr produziert, davon gehen 35% in den Export. Wir lernten, dass in der Schweiz pro Kopf und Jahr durchschnittlich 12kg Schokolade vertilgt werden, d.h. alle 3 Tage eine 100g Schoggitafel. Um dies zu befriedigen, werden in 18 Fabriken in der Schweiz über 179‘000t Schoggi produziert. Maestrani ist hier eher ein kleiner Produzent aber mit hervorragenden Nischenprodukten. Die Munz-Stängeli sind die Meistverkauften, Nr. 2 ist die Minor-Schoggi, gefolgt von den Glücks-Marienkäfern und den Schoko-Bananen.

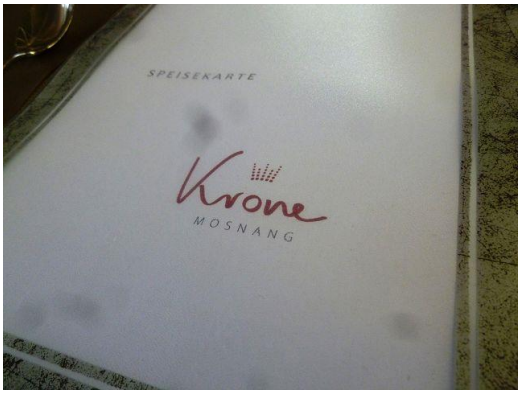
Ein interessanter Film beschrieb den Rohstoff Kakao, man stellte einen Fair-Trade Betrieb im Hochland von Peru vor. Was niemand von uns



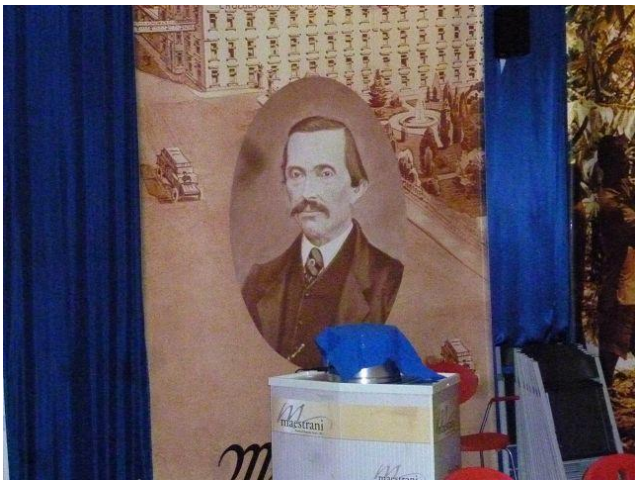
wusste: nach der Ernte der Kakao Früchten werden die Kerne herausgenommen, sie müssen aber zuerst fermentiert werden um den bitteren Geschmack zu verlieren. Diese Umwandlung der organischen Stoffe geschieht durch Gärung. Danach werden die Bohnen getrocknet, das alles dauert ca. 1 Woche. Es braucht schon ein gutes „Fingerspitzengefühl“ der Produzenten, um jeweils den richtigen Zeitpunkt für die Produktionsschritte zu erwischen, damit die Qualität der Schokolade später auch hoch ist, denn schon beim Rohstoff entscheidet sich ob das Projekt Schoggi später gelingt. Später werden die Kerne verkleinert und durch riesige Walzen gepresst, wobei sich die Bohnen durch den Druck zu einer dicken Masse verändern. Später wird bis 24h in einem Bottich umgerührt um die letzten Bitterstoffe rauszukriegen, die Rohmasse wird dadurch aber auch fein und hat eine gleichmässige Konsistenz. Jetzt kommen die verschiedenen Zutaten wie Zucker, je nach Sorte Nüsse, Gewürze (z.B. Chili), Alpenmilch (bei Milch-Schokolade), usw. dazu. Ein weiterer Schritt ist das Conchieren, d.h. warmhalten der Masse über eine längere Zeit bei 60°C. Das Ziel dabei ist eine gleichmässige Konsistenz der Masse, es werden dabei auch unerwünschte Geruchs- oder Geschmacksstoffe eliminiert. Nach dem Conchieren wird auf ca. 29°C abgekühlt und danach wieder auf 32°C erwärmt, um unerwünschte Kristallisierungen und Kakao-Fett-Ausscheidungen zu verhindern, die zwar genau so gesund wären aber nicht appetitlich aussehen würden. Dunkle Schokolade besteht hauptsächlich aus Kakao und hat wenig Zucker, es sei gut für die Blutverdünnung. ☺ Später werden die gewünschten Formen abgefüllt, gekühlt und verpackt. Alles in allem ist das ein sehr komplexer Prozess bis mal endlich eine feine Tafel Schoggi hergestellt ist, den Erfindern und Produzenten gebührt deshalb unser ganzer Respekt.

In einem Museumsraum konnten wir diverse Gerätschaften aus der Anfangszeit bestaunen, Frau Müller sagte, dass die Methoden eigentlich immer noch gleich sind, heute werden halt modernere Maschinen eingesetzt, die kontinuierlich eine gute Qualität herstellen können, Maestrani arbeitet im 2-Schicht Betrieb. Später konnten wir von einer Galerie aus die Fertigung ansehen. Leider wurde am Samstag nicht gearbeitet, was aber zum Prozessverständnis der Herstellung einer Schokolade nicht negativ war, denn die einzelnen Schritte wurden gut erklärt und wir konnten ja die entsprechenden Maschinen von oben sehen. Wir konnten verschiedene Schoggi-Geschmacksrichtungen während der Führung probieren, so z.B. Café (fein), Himbeere (zu süss), Chili (etwas scharfer Abgang), Dunkel (gut), usw. Das war natürlich einerseits als Erklärung der Möglichkeiten gedacht, aber auch als Vorbereitung für den nachfolgenden Shop wo wir am Ende der Führung landeten. Hier konnten wir uns mit allerlei Leckereien ausstatten, es gab auch grosse etwas günstigere Packungen mit Schoggi-Stängeli, die zwar qualitativ gut sind aber z.T. Verpackungsmängel aufweisen. Das spielt beim Verzehr aber sicher keine Rolle.

Walti hatte im Restaurant Krone in Mosnang zum anschliessenden Mittagessen reserviert, nach einer kurzen Fahrt konnten wir den warmen Samstagnachmittag sogar draussen geniessen. Wahrscheinlich



einer der ersten warmen Tage seit Wochen. Nach allerlei Fitnesstellern, Bratwürsten und Salaten wurden höchstens noch Kaffee‘s und Espressi’s konsumiert, nach Desserts war niemanden zu Mute, ganz logisch nach all den Minörlis, Munzlis, Gelee-Schoggi-Bananen, Käfern. Zufrieden fuhren wir wieder nach Hause, die einen direkt, die anderen via Wattwil, Ricken und Stopp in Rapperswil. Ein lässiger, interessanter Anlass neigte sich dem Ende zu.

Bericht: Walti

Kakao-Frucht mit getrockneten Bohnen