

Basler Pionierschoggi ist fertig

Süss Fabian Rehmann setzt mit seiner Schoggi auf einen in der Schweiz noch neuen Trend

VON MARK WALTHER

Acht Säckchen mit acht verschiedenen Sorten Kakao: Als die baz Fabian Rehmann das letzte Mal besuchte, lagerten erst Müsschen in seiner kleinen Produktionsstätte im Untergeschoss des Voltcenters. Das war im Februar. Seither hat Rehmann 950 Kilogramm Kakaobohnen zu Schoggitafeln verarbeitet, je 60 Gramm schwer und zwei Reihen à fünf Stückchen hoch. 7.50 Franken werden die Tafeln kosten, wenn sie ab Donnerstag in acht Basler Läden im Regal stehen. Der Chocolatier hat sein Ziel erreicht. Als erster Basler Kleinunternehmer bringt er «bean to bar»-Schokolade auf den Markt (siehe Box rechts).

Acht verschiedene Sorten hat Rehmann kreiert, sieben dunkle und eine Milchschokolade. Für jede Sorte hat er Kakao aus einem anderen Land verarbeitet. Noch etwas Kakaobutter und Zucker und für die Milchschoggi etwas Kuhsaft - fertig sind seine Schokoladen. Andere Chocolatiers mischen ihren Kreationen Broccoli, Nüsse oder Chili bei. Rehmann geht einen anderen Weg, den Weg der Purheit. Er stellt den Kakao ins Zentrum. «Unsere Schokoladen vermitteln das Erlebnis, wie unterschiedlich Kakao je nach Herkunft schmeckt», erklärt er. Der fruchtige Peruaner unterscheidet sich grundlegend vom erdigen Kubaner. Dieser hat eine völlig andere Note als der rauchige Indonesier von der Insel Java.

12 Stunden Arbeit pro Tag

Rehmann sagt, er habe für seine Schokolade nur Kakaobohnen eingekauft, «die qualitativ absolut top sind». Auf Kakaobohnen, die als Premiumsorte gelten, hat er weitgehend verzichtet. Diese Sorten sind extrem gesucht und werden zu hohen Preisen gehandelt. «Die Jagd auf Premium ist Unfug», sagt er. Es sei wie mit Wein: Ein einfacher Landwein könne ebenso charmant sein wie ein teurer, aufgemotzter Kalifornier. «Bei der Schokolade ist die Qualität der Kakaobohnen ausschlaggebend», sagt er.

Der Weg von den rohen Kakaobohnen zu den fertigen Tafeln sei «heftig» gewesen, sagt Rehmann. Arbeitstage unter zwölf Stunden waren die Ausnahme, die zwei Söhne (3 und 5) und die Partnerin mussten oft auf ihn verzichten. Trotz konstant hohem Schokoladenverzehr - es waren regelmässig 100 Gramm pro Tag - hat Rehmann abgenommen.

Mühle drehte in falsche Richtung

Zur Arbeitsbelastung kam der Aufwand, die Produktionsanlagen für seine Zwecke selber- oder umzubauen. Für eine fixfertige Anlage fehlte Rehmann das Geld. Dann bekam er das Vormahlwerk zu spät geliefert und als es eintraf, drehte

es viel zu schnell für die Schokoladenproduktion. Rehmann musste erst ein Getriebe zur Unterersetzung des Motors einbauen. Eine weitere Mühle war falsch verkabelt und drehte darum in die falsche Richtung. «Mit fast einer Tonne Kakaobohnen im Nacken, die verarbeitet werden will, war das schon stressig», sagt Rehmann rückblickend. Es brauchte viel handwerkliches Geschick und die Hilfe einiger guten Seelen, bis der ganze Prozess reibungslos lief.

Erhielt nur positives Feedback

Es hätte aber schlimmer kommen können. Rehmanns Crowdfunding-Kampagne im Frühling war deutlich erfolgreicher als budgetiert. 12 000 Franken waren das Minimalziel, fast 19 000 kamen letztlich zusammen. Das zusätzliche Geld hat Rehmann in seine Anlagen investiert. Zum einen ersparte es ihm das Kurbeln an der Brech- und Schälanlage unter Einsatz seiner Muskelkraft. Diese Aufgabe übernimmt nun ein eingebauter Motor. Zum anderen leistete er sich eine Maschine für einen zusätzlichen Mahlvorgang. Die Schokolade wird jetzt dreifach gemahlen. «Das macht sie einiges feiner», sagt Rehmann.

Der Feinheitsgrad ist für den ehemaligen Marketingfachmann eines der zentralen Qualitätskriterien. Er hat sich extra Messgeräte gekauft, um die Partikelgrösse seiner Schokolade messen zu können. Dank der dritten Mahlstufe hat er den gewünschten Wert erreicht. «Wir hätten die Schokolade schon vor einem Jahr auf den Markt bringen können, dann wäre sie aber nie so fein gewesen», sagt Rehmann. Ein Perfektionist ist er aber nicht. Nach der Qualität seiner Schokolade gefragt, entgegnet er: «Ich bin für den Moment mal zufrieden, lerne aber noch immer täglich dazu.» Er habe durchgehend positive Rückmeldungen erhalten, auch von erfahrenen Branchenkollegen. In seinen Worten schwingt der Stolz auf die eigene Errungenschaft mit.

Einen Lebensraum erfüllt sich Rehmann mit der eigenen Tafelschokolade aber nicht. Es waren marketingstrategische Überlegungen, die ihn und seinen Geschäftspartner dazu bewogen, neben dem bestehenden Pralinenortiment Tafeln herzustellen. «Pralinen verschenkt man, Schoggitafeln kauft man auch für sich selbst. Dieses Kundensegment haben wir bisher nicht bedient», begründet er.

Eigener Laden derzeit kein Thema

Nun, da die ersten Tafeln in den Verkauf kommen, ist für Rehmann die Arbeit nicht getan. Momentan baut er Stände auf für die Herbstmesse und den Basler Weihnachtsmarkt. Ein eigener Laden ist momentan kein Thema. Erst will Reh-



Fabian Rehmann will seine Schokolade in den nächsten Monaten bekannt machen. KEN

mann seine Schokolade bekannt machen. Für die Zukunft zieht er ausserdem den Erwerb von Fairtrade- und Bio-Zertifikaten in Betracht. Dann dürfte er seine Schokolade auch bio nennen, denn er kauft heute schon, sofern erhältlich, Bio-kakao.

«Die Zertifikate bringen Mehraufwand und Kosten mit sich, die ich bisher nicht

stemmen konnte», sagt Fabian Rehmann. Es scheint, als hätte der Basler «bean to bar»-Pionier noch einige Zwölfstundentage vor sich.

Vernissage inkl. Degustation:
Donnerstag, 13. Oktober 2016, 17.30 bis 20 Uhr, Schokoladenladen Xocolatl, Marktgas-
se 6, 4051 Basel

NEUER SCHOGGI-TREND

Bean to bar

«Bean to bar» bedeutet von der Bohne bis zur Tafel. Darunter versteht man Schokolade, die den gesamten Herstellungsprozess unter einem Dach durchlaufen hat. «Bean to bar»-Hersteller rösten, brechen, mahlen, conchieren und giessen die Schokolade selbst. Das ist aufwendiger als die Herstellung mittels Kuvvertüre: Die Schokoladengrundmasse wird bereits verarbeitet gekauft und anschliessend veredelt, zum Beispiel zu Pralinen.

«Bean to bar» ist seit einigen Jahren ein heisser Trend im Schokoladengeschäft, vor allem in den USA. Viele Kleinunternehmer wie Fabian Rehmann haben sich darauf spezialisiert. In der Schweiz hat der Trend noch keine grossen Spuren hinterlassen. Rehmann ist laut eigenen Angaben erst der dritte Schweizer Kleinbetrieb, der «bean to bar»-Schokolade herstellt. Hierzulande wird Schokolade fast ausnahmslos industriell gefertigt, etwa von Lindt, Frey oder Nestlé (Cailler).

INNENSICHT

«Sie haben das Recht, auch einmal Nein zu sagen»

Seit der Geburt meines Sohnes vor drei Jahren fühle ich mich immer wieder sehr erschöpft und komme mit meinem sehr willensstarken, häufig schreienden Liebling regelmässig an meine Grenzen. Ich bin 30 Jahre alt und verheiratet.

Es freut mich sehr zu lesen, dass Sie von Ihrem kleinen «Liebling» schreiben. Es freut mich darum, weil ich darin zu lesen glaube, dass Sie Ihren Sohn sehr gerne haben, mitsamt seiner Ausdrucksstärke, auch wenn diese für Sie immer wieder eine Herausforderung darstellt. Sie schreiben auch, dass Sie selbst sich immer wieder sehr erschöpft fühlen seit der Geburt des Kindes. Mutter resp. Eltern zu werden ist eine grosse Veränderung im Leben, für alle Beteiligten. Nichts ist mehr wie vorher und manches vielleicht auch nicht so, wie man sich das vorgestellt oder erträumt hat noch während der Schwangerschaft. Und je nachdem,



Birgit Milz, Liestal
«Innensicht» wird betreut vom «Verband der PsychotherapeutInnen beider Basen», VPB (www.psychotherapie-bsbl.ch). Stellen Sie Ihre Fragen an innensicht@bzbasel.ch

wie der Start war, können schon der andauernde Schlafmangel und die wenige Zeit, die für einen selbst und für das Leben als Paar frei bleibt, sehr kräftezehrend sein. Ganz abgesehen davon, dass es auch noch berufliche Anforderungen gibt, die bestehen bleiben oder auf die verzichtet werden muss: Beides kann ebenfalls Anstrengung bedeuten und muss vom Paar neu ausgehandelt werden, und es gibt nicht immer sofort eine für alle befriedigende Lösung.

Und last but not least haben wir in dem Alter, in dem wir Eltern werden, ja bereits eine lange eigene Geschichte mit guten und weniger guten Erlebnissen. Unsere Erfahrungen mit unserer Herkunftsfamilie werden aktiviert, wenn wir selbst Kinder bekommen: Das kann ein hilfreicher Fundus sein für die neue Rolle, aber auch alte Gespenster aufwecken, die wir lange vergessen hatten, die jetzt aber unsere Handlungs- und

Beziehungsfähigkeit als Eltern einschränken können.

Das alles hat zunächst mit Ihrem Sohn als Person gar nichts zu tun, aber es bestimmt den Rahmen, in dem er aufwächst. Kinder in diesem Alter sind begierig darauf, Neues zu lernen und Gelerntes selbst tun zu können. Manchmal gelingt das gut, manchmal weniger, und beides kann auf der Gefühlsebene schwierig sein für das Kind. Gross zu sein, kann sich durchaus unheimlich anfühlen, weil man in dem Alter auch gerne mal wieder Baby sein will. Das ist emotional ein grosser Spagat, den es zu bewältigen gilt und der schnell zu Wutausbrüchen führen kann, wenn die Mama einem die Socken anziehen will, obwohl man das schon selber kann, oder wenn sie es nicht tut, obwohl man es heute grad gar nicht kann und dringend Hilfe bräuchte. Das kann bei ausdrucksstarken Kindern schnell ein Geschrei ge-

ben, und dann ist es aus der Erwachsenen-Perspektive nicht immer einfach, zu erkennen, was gerade notwendig ist. Dennoch haben grundsätzlich Sie die Führung und auch das Recht, einmal Nein zu sagen, wenn es Ihnen zu viel wird. Sie sehen: Sie stecken da gerade in einer für viele Eltern anspruchsvollen Entwicklungsphase mit Ihrem kleinen Liebling. Zum Glück sind Sie damit nicht allein: Bestenfalls ist der Vater des Kindes an Ihrer Seite, was gegenseitige Entlastung ermöglicht, manchmal auch von eigenen Ansprüchen.

Scheuen Sie sich nicht, persönliche Hilfe in Anspruch zu nehmen, wenn sich die Situation für Sie nicht befriedigend verändern lässt. Es ist nützlich, mehr Menschen in die Entwicklungs-Begleitung einzubinden - das meint auch das afrikanische Sprichwort: Um ein Kind grosszuziehen, braucht es ein ganzes Dorf.