

Erster Chocolatier mit Knospe-Zertifizierung

Seit gut einem Jahr bietet MR Chocolat raffinierte Schokoladekreationen in Knospe-Qualität an.

In den Regalen der Supermärkte ist schon seit einiger Zeit Bioschokolade von verschiedenen Schweizer Schokoladenherstellern zu finden. Michaël Randin jedoch ist der erste Chocolatier mit Knospe-Zertifizierung. Der Konditor-Confiseur betreibt in Montcherand VD eine Schokoladenmanufaktur und hat für diese vor einem Jahr die Knospe-Zertifizierung erhalten. Für die Knospe habe er sich aus persönlicher Überzeugung heraus entschieden, erklärt er: «Ich habe die Bioprodukte durch die Zusammenarbeit mit Lieferanten von Regionalprodukten entdeckt. Aber der eigentliche Auslöser meines ökologischen Bewusstseins und für den Entscheid zur Knospe-Zertifizierung war die Geburt meines Sohnes.»

Eine Menge Papierkram

Die Knospe-Zertifizierung öffnet Türen, doch sie ist alles andere als eine banale Formalität. «Der administrative Aufwand, den die Knospe mit sich bringt, ist nicht zu unterschätzen», sagt Michaël Randin. «Es ist an mir zu überprüfen, ob all meine Lieferanten die vorgeschriebenen Regeln einhalten und ich muss die verlangten Zertifikate zusammentragen. Die Vorschriften ändern regelmässig und die Lieferanten sind diesbezüglich nicht immer auf dem neusten Stand.»

Michaël Randin stellt seine Schokolade nicht selber her. Er kauft sie in Knospe-Qualität bei einem Lieferanten aus dem Kanton Schwyz. Die meisten Chocolatiers halten es so, weil die handwerkliche Schokoladenherstellung sehr aufwendig ist und viel Können und Erfahrung verlangt.

Bioschokolade für das ganze Sortiment

Der Chocolatier aus der Waadt betont jedoch: «Trotz Zeitaufwand und Kosten für die Zertifizierung würde ich nicht mehr auf die Knospe verzichten wollen.» Michaël Randin verwendet inzwischen ausschliesslich Schokolade in Bioqualität, auch für die Erzeugnisse ohne Knospe. «Der Preis ist zwar etwas höher, doch es vereinfacht meine Fabrikationsprozesse und Warenflüsse», erklärt er.

Nicht alle Kreationen des MR-Chocolat-Sortiments sind mit der Knospe zertifiziert. So werden zum Beispiel die Halbmond-Pralinés «Fab Edition», die in Zusammenarbeit mit dem Neuenburger Künstler Fabrice Chapuis entstanden sind, mit Lebensmittelfarben verziert, die nicht Knospe-konform sind. Dennoch sind mehr als vierzig der fünfzig Rezepte des Chocolatiers mit der Knospe zertifiziert.

Technische Herausforderungen gemeistert

«Ich finde, die Bioschokolade ist qualitativ überlegen: Der Geschmack ist intensiver, fruchtiger und nachhaltiger», schwärmt der Waadtländer, bevor er einräumt: «Sie ist jedoch schwieriger zu verarbeiten.» Da sie kein Lezithin enthält, ist

sie weniger stabil und die Kakaobutter hat deswegen die Tendenz, sich von der Masse abzutrennen. Bioschokolade hat eine dicke Konsistenz, weshalb Michaël Randin die Einstellungen an der Schokoladenmaschine anpassen musste und bei der Fabrikation noch sorgfältiger arbeiten muss. Zu Beginn erhielt er technische Unterstützung von seinem Lieferanten. Inzwischen hat er die technischen Herausforderungen erfolgreich gemeistert.

Die Kundinnen und Kunden sind grundsätzlich zufrieden mit den Knospe-Produkten, die er anbietet. «Ich verarbeite frische Grundzutaten und verzichte bewusst auf Produkte wie Palmöl, obschon dieses in Bioqualität zu haben ist, weil ich vorzugsweise Butter verwende», erläutert er. In seine Biorezepte lässt er sein ganzes fachliches Know-how einfließen und tüftelt mit viel Enthusiasmus neue Methoden und Kreationen aus. «Da ich mit Naturprodukten arbeite und meine Stimmung während der Verarbeitung das Endergebnis beeinflusst, können meine Schokoladekreationen von einem zum anderen Mal leicht variieren. Diesen Luxus können sich industrielle Schokoladenhersteller nicht erlauben. Sie verarbeiten getrocknete Zutaten, die immer gleich sind.»

Trendiges Luxusprodukt

Ein Chocolatier wie Michaël Randin hat nicht dieselbe Kundschaft wie industrielle Schokoladenhersteller. Handwerklich gefertigte Schokolade, vor allem die schwarze, ist ein Luxusprodukt für ein anspruchsvolles Publikum. Michaël Randin bietet originelle Produkte an, die sich stark von einer gewöhnlichen Tafelschokolade abheben. «Ich biete zwar auch Tafelschokolade an, doch mein Sortiment besteht hauptsächlich aus Schokoladekreationen wie Halbmonden, Pralinés, Truffes und «Éclats» (dünne Schokoladepfännchen) in edlen Geschenkpäckungen und aus «Rochers», kandierten Orangen mit Schokoladeüberzug, und Kreationen für besondere Anlässe wie Mutter- oder Valentinstag.»

Die Kreationen von Michaël Randin sind auch bei Wettbewerben erfolgreich: Fünf Produkte wurden letztes Jahr mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet und auch beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte hat er Auszeichnungen erhalten. Seine Jahresproduktion beläuft sich auf rund anderthalb Tonnen Schokolade. In den Monaten Juli und August stellt er die Produktion wegen der warmen Temperaturen ein. Etwa die Hälfte der Produktion setzt er an Sonderveranstaltungen wie Messen und Märkten um, ein Drittel über Wiederverkäufer und den Rest über Unternehmen, die seine Kreationen als Firmengeschenke erwerben. Die Hälfte seines Umsatzes generiert er zwischen Oktober und Ende Dezember. Michaël Randin arbeitet allein und schätzt das auch. So kann er sein schöpferisches Potenzial entfalten und ist frei von Lieferverpflichtungen gegenüber Grossverteilern. «Ich möchte unabhängig bleiben und weiterhin einzigartige Kreationen anbieten. Ich habe keine Lust, in die Mühlen der Grossverteiler zu geraten», schmunzelt er. *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*



Herstellung von Schokolade

Am Anfang steht der Kakaobaum mit seinen Früchten, den Kakaoschoten. Je nach Sorte variieren sie in Farbe und Form. Wenn die Schoten reif sind, werden sie von Hand geerntet und mit der Machete aufgeschlagen. In Holzkästen durchlaufen die ins Fruchtfleisch eingeschlossenen Kakaobohnen zuerst eine kurze alkoholische und danach eine Essigsäuregärung. Durch den Gärprozess verflüssigt sich das Fruchtfleisch und legt die Bohnen frei, die anschliessend getrocknet und geröstet werden. Die geschälten Bohnen werden zu Kakaokernbruch zerkleinert. Der Bruch wird fein zermahlen, geschmolzen und beim

Conchieren zu Kakaomasse gerührt. Danach wird das Fett beziehungsweise die Kakaobutter aus der Kakaomasse herausgepresst und vom zurückbleibenden Kakaopulver getrennt.

Schwarze Schokolade besteht aus Kakaomasse und Kakaobutter (mindestens 43 %) sowie Zucker.

Milchschokolade hat einen geringeren Kakaogehalt (mindestens 25 %). Ein Teil des Kakaos wird durch Milch und Fette ersetzt.

Weisse Schokolade enthält nur Kakaobutter (mindestens 20 %) und wird ohne Kakaomasse hergestellt.

MR Chocolat

Auf der Webseite von Michaël Randin finden Sie das ganze Sortiment und die Adressen der Verkaufsstellen. Zwischen September und April werden Bestellungen auch per Post geliefert.

 www.mrchocolat.swiss



Unter der Marke «MR Chocolat» kreiert Michaël Randin etwa 40 Knospe-Spezialitäten wie Halbmond-Pralinés (oben rechts) und «Eclats» (unten rechts). Bilder: Christian Hirschi (l); Michaël Randin (r).