



Gabriel Stahl, Mubitha Mugunthan und Jannis Schöb (v.l.) heissen die jungen Confiseure.

BIELD CLAUDIA ROTHLIN

Wieder Schokoladengenuss, «made in Wallisellen»

Als die Chocolats Halba 2018 ihren Standort nach Pratteln verlegte, endete die 62-jährige Geschichte der Schokoladenherstellung in Wallisellen. Ein Start-up, das im Rahmen eines Schulprojekts entstand, sorgt nun für ein Revival.

Claudia Rothlin

In einem Untergeschoss eines normalen Einfamilienhauses an der Bürgli-Strasse entsteht die Schokolade von ChocoDelights. Unter diesem Namen haben sich sechs Wirtschaftsgymnasiastinnen und -gymnasiasten der Kantonschule Zürich-Nord in Oerlikon

zusammengetan, um im Rahmen des obligatorischen Schulprojekts, welches von Young Enterprise Switzerland ge-coacht wird, während eines Jahres ihre Kleinfirma zu betreiben.

Mitte August begann das Abenteuer. Zunächst musste ein Produkt gefunden

werden. Schokolade war dabei gar nicht die erste Wahl. «Wir hatten Schwierigkeiten, etwas Passendes zu finden. Entweder war es zu kostspielig oder zu kompliziert in der Ausführung. Aber dann dachten wir, wenn Gabriels Vater schon ein Choco-Atelier im Keller hat,



dann könnten wir das machen», erklärt Mubitha Mugunthan, ihres Zeichens CEO also Geschäftsführerin der ChocoDelights.

Steile Lernkurve

Danach ging es los, Investoren zu finden. Da gehörten unter anderem auch Eltern mit ihrem Know-how dazu, wie Gabriel Stahls Vater, ein Maître Chocolatier, von dessen Wissen sie profitieren konnten. Vor allem das Temperieren erfordere viel Fingerspitzengefühl: «Am Anfang hatten wir Schwierigkeiten beim Temperieren: Einmal wurde die Schokolade ganz grau – das passiert, wenn man falsch temperiert. Zwischenzeitlich haben wir das aber in den Griff gekriegt», so der CMO/Marketingleiter. Des Weiteren können sie die Maschinen und Formen nutzen. Auch Jannis Schöbs Vater gehört zu den Unterstützern des Projekts: «Er hat eine Druckerei in Oerlikon und hat unser selbst gestaltetes Design noch etwas angepasst, damit es schöner fürs Auge ist. Wenn wir produzieren, bekommen wir jeweils die Verpackungen», fügt der Produktionsleiter (CPO) an. Das Temperierenlernen war aber nicht die Einzige Herausforderung: Das Reinigen der Tafelform ist jeweils sehr aufwendig, und im Sommer kämpfte man auch mit den hohen Temperaturen – der Kühlschrank war zeitweise überfordert. Mittlerweile haben sie einen zweiten Kühlschrank beschaffen können, und die tieferen Temperaturen gegen Jahresende sorgen für Entschärfung.

Erfolgreiche Lancierung

Gegen Ende September konnte die ChocoDelights-Crew am Eröffnungsvent ihr Produkt vorstellen, und drei Tage später waren sie auch am Riedenermärt – wo sie bereits eine Stunde vor Ende ausverkauft waren. Seither haben sie einen Grossauftrag erfüllt und rüsten sich für das Weihnachtsgeschäft.

An praktisch jedem Wochenende produzieren sie nun: Am Freitagabend wird die Schokolade temperiert, und am Samstag und allenfalls am Sonntag erfolgen die weiteren Schritte. So wird die flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel gefüllt, in die Form gegossen, geklopft – damit sich die Masse in der Form gut verteilt – und in den Kühlschrank zum Härten gestellt. Danach werden die fertigen Tafeln ausgeformt, das heisst aus der Form genommen, in eine Aluminiumfolie gewickelt und schliesslich in den Karton eingepackt. Pro Produktionsgang können so etwa 60 Tafeln gemacht werden.

Insgesamt entstehen so sechs verschiedene Varianten: weisse und schwarze Schokolade sowie Milkschokolade, jeweils mit und ohne Nuss. Die Rohprodukte in Form von Schokoladotropfen beziehen sie bei Barry Callebaut in Dübendorf. Diese Kuvertüren wurden international ausgezeichnet und gehören zum Besten, was der Schweizer Markt hergibt.

Die zunehmende Routine fördert dabei den Spass an der Sache. Es sei zwar anstrengend, an fast jedem Wochenende zu arbeiten, aber wenn man das fertige Produkt sehe, mache es einen schon stolz, versichern sie.

Laden und Markt

Ihre Erfolgsgeschichte kann auf der Website www.chocodelights-yes.ch verfolgt werden. Die Schokolade der Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer kann bei Blumen Jakob an der Bahnhofstrasse bezogen werden. Die nächste Möglichkeit, sie persönlich kennenzulernen, besteht am Adventsmarkt vom 7. Dezember auf dem Signumplatz.



Anzeiger von Wallisellen

Anzeiger von Wallisellen
8048 Zürich
044/ 830 23 09
<https://www.avwa.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'178
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Seite: 5
Fläche: 100'440 mm²



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 90192196
Ausschnitt Seite: 3/3



**Mit höchster
Konzentration
werden die Scho-
koladentafeln
feinsäuberlich
verpackt.**

SCREENSHOT TELEVISTA