



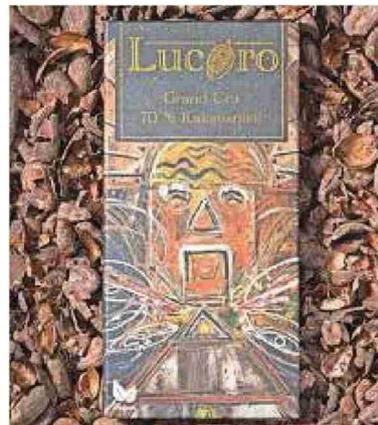
Schülerunternehmer bietet ein neuartiges Schokoladenerlebnis



Das Team von Lucoro (von links): hinten Noah Burkhart, Mattia Ammeter, Andrin Zumbach, mitte Felix Hächler, Valentin Fellmann, Margot Kindbeiter, vorne Luisa Dambach und Patrick Hillinger.

BILDER: ZVG

Lucoro, gegründet von acht engagierten Schülerinnen und Schülern der Alten Kantonsschule Aarau, ist im Rahmen des Young Enterprise Switzerland Company Programme entstanden und präsentiert feinste Aargauer Schokolade. Die edle Schokolade wird in Zusammenarbeit mit den Chocolatiers Brändli, Aarau und Richner, Veltheim hergestellt. Das Besondere an ihrer Schokolade ist die peruanische Superfrucht Lucuma. Dadurch erhält die Schokolade eine samtige Textur und einen nussigen Karamelgeschmack. Soziale Nachhaltigkeit liegt Lucoro besonders am Herzen. Zum einen unterstützen sie lokale Projekte in den Ursprungsländern der Kakaobohnen, wie das Projekt Salama Mateza und zum anderen haben sie die Lucoro Kunstförderung ins Leben gerufen. Jede Verpackung der Schokolade zeigt ein Kunstwerk einer Aargauer Künstlerin oder Künstlers. Das Kunstwerk «Chocolate King» von Jonas Deubelbeiss wird sogar zum Verkauf angeboten. Auch in Bezug auf die Verpackung setzt Lucoro auf die Umweltfreundlichkeit. Die Verpackungen der 70%-Editionen bestehen zu 15% aus Kakaoschalen und dank



Das Kunstwerk «Chocolate King» von Jonas Deubelbeiss.

einer Fettbarrierenbeschichtung kann auf Alufolie verzichtet werden. Die Miniunternehmer der Alten Kanti sind in den Top 25 des Young Enterprise Switzerland (YES) Wettbewerbes und werden sich am Nationalen Wettbewerb vom 31. Mai bis 1. Juni mit anderen Miniunternehmen aus der gesamten Schweiz um den Preis «Company of the Year» messen. Mehr Informationen: www.lucoro.ch