



Sie haben die Lucoro-Schoggi erfunden und stellen sich am Freitag und Samstag im Zürcher Bahnhof vor. Privat

Schüler entwickeln neue Schoggisorte

AARAU Kantonsschüler haben eine Schoggisorte mit einer exotischen Frucht kreiert.

CÉLINE TRACHSEL

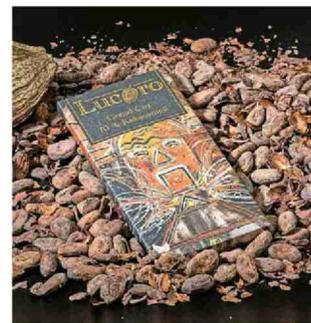
Acht Schüler der Kantonsschule Aarau haben im Rahmen eines Schulfachs ein eigenes Unternehmen gegründet und eine neue Schokoladensorte namens Lucoro entwickelt. Sie arbeiteten mit den lokalen Schokoladenproduzenten Brändli und Richner zusammen und experimentierten mit verschiedenen Früchten. «Wir alle lieben Schokolade», sagt Margot Kindbeiter (17), die Sprecherin der Gruppe. «Da dachten wir, warum nicht eine neue Schokoladensorte erfinden? Vielleicht mit Früchten.»

Kindbeiter erinnerte sich an die Lucumaf Frucht, die ihre Grossmutter vor vielen Jahren

einmal von einer ihrer vielen Reisen mitgebracht hatte. Diese seltene Frucht aus Südamerika sollte ihre Schokolade einzigartig machen. Die Lucumaf Frucht stammt aus den Anden und wird in Peru als Superfood gefeiert. Dort wird sie oft in Glace oder zu Cremes oder Mousse verarbeitet. Die Süßspeisen werden gerne als Dessert serviert.

Eine 75-Gramm-Tafel Lucoro-Schokolade kostet 11,60 Franken. Den Preis erklärt Kindbeiter mit dem grossen Produktionsaufwand bei kleiner Stückzahl und den Zusatzbemühungen um Nachhaltigkeit und mit ihrem lokalen Engagement.

Einen Erfolg mit ihrer Schoggi hat die Gruppe auch schon erzielt: Sie haben es ins Finale des nationalen Schülerwettbewerbs «YES» (Young Enterprise Switzerland) geschafft.



Eine Tafel der Schokolade kostet 11.60 Franken. Privat