



**DIE POST**  
bringt mich jede Woche  
in Ihren Briefkasten

# Aarauer Nachrichten

DIE WOCHENZEITUNG | Delfterstrasse-Süd 10 | 5000 Aarau | Inseratenannahme Telefon 062 838 09 10 | Redaktion Telefon 062 838 09 17 | info@aarauer-nachrichten.ch | www.aarauer-nachrichten.ch

**Severin Probst**  
Er wurde zum  
neuen Präsidenten  
des SATUS  
Rothrist gewählt



2

**Sibylle Lichtensteiger**  
verabschiedet sich  
per 2025 vom  
Stapferhaus



7

**Alfred Stiner**  
im Jahresrück-  
blicksinterview  
über die Gemeinde  
Unterentfelden



12

**Daniel Zünd**  
Der Safenwiler Ge-  
meindeammann:  
«Nur gemeinsam  
kommt man voran»



14

**PLÖTZLICH IST ALLES LEICHTER**



DER VOLLELEKTRISCHE FORD E-TRANSIT CHASSIS. MEISTERT SCHWERE ARBEITEN MIT LEICHTEM FAHRGEFÜHL.

**GRÄUB AUTOCENTER**  
Gräub Auto Center AG aarau west  
Industriestrasse 29, 5036 Oberentfelden, 062 837 59 59  
info@graeb.ch, www.graeb.ch

## Einzigartige Kombination von Edelschokolade und Kunst

Von Olivier Diethelm

Mit ihrem Miniunternehmen Lucoro verbindet ein Team von sechs Schülern und zwei Schülerinnen der Alten Kantonsschule Aarau Schweizer Schokoladen-Handwerkskunst mit der Superfrucht Lucuma. Diese neue Kreation verspricht ein einzigartiges Genusserebnis und stösst beim Publikum auf Begeisterung, wie die grosse Nachfrage beweist.



Das Lucoro-Team mit (v.l.) Noah Burkhart (CPO), Felix Hächler (CEO), Mattia Ammeter (CMO), Valentin Fellmann (CAO), Luisa Dambach (CMO), Andrin Zumbach (CTO), Margot Kindbeiter (CFO) und Patrick Hillinger (CFO).  
Bilder: zvg

**Aarau** Im «Company Programme» der Non-Profit-Organisation Young Enterprise Switzerland (YES) gründen und führen Schülerinnen und Schüler im Alter zwischen 16 und 20 Jahren ein Miniunternehmen und erleben während eines Schuljahres, was es heisst, eine Unternehmerin oder ein Unternehmer zu sein. Die Miniunternehmen messen sich in einem nationalen Wettbewerb. An diesem Programm nimmt zurzeit auch ein Team von sechs Schülern und zwei Schülerinnen der Alten Kantonsschule Aarau teil. Noah Burkhart, der als CPO für Beschaffung und Einkauf zuständig ist, blickt zurück und erzählt, wie aus einer Idee ein einzigartiges Produkt entstanden ist, das sich auch noch einer grossen Nachfrage erfreut.

**Aus vielen Ideen entsteht Lucoro**  
Nachdem das Team im August letzten Jahres gebildet worden war, galt es, ein Produkt und einen Namen zu finden. Beim grossen Brainstorming war da am Anfang ein Flipchart mit über 50 Post-its und vielen Ideen, die in Betracht gezogen, diskutiert und wieder verworfen wurden. Auf einem letzten Post-it stand «Chocolatier». Ja, warum nicht eine neue Schokolade kreieren – eine Kombination, die es noch gar nicht gibt? Zur Sprache kam die aus den

Anden stammende Lucuma-Frucht. In Pulverform wird Lucuma gerne als natürliches Süssungsmittel etwa zum Verfeinern von Pudding verwendet. Der Geschmack ähnelt Karamell und könnte gut mit Schokolade harmonieren. Das Team führte also Geschmackstests durch, die als gut befunden wurden. Da die Lucuma-Frucht auch «oro de los incas» (Gold der Inkas) genannt wird, entstand die prägende Wortkombination Lucoro. Das Konzept war geboren, nun musste noch ein Fachmann zur Herstellung der neuen Schokolade gefunden werden.

**Eine wertvolle Partnerschaft mit der Confiserie Brändli in Aarau**  
«Wir wollten unbedingt mit einem regionalen Chocolatier zusammenarbeiten und die Confiserie Brändli in Aarau zeigte sich interessiert, uns zu unterstützen und zu fördern», erzählt Noah Burkhart. Zusammen mit der Erfahrung und der Expertise von Brändli konnte nach einigem Experimentieren und Ausprobieren eine Rezeptur entwickelt werden, wo Geschmack wie auch

Konsistenz der neuen Schokolade stimmen. Als Basis dient eine feine dunkle Schokolade, in der das durch Fairtrade-Handel bezogene Lucuma-Pulver geschmacklich zum Tragen kommt. So entstand die neue Kreation mit einer samtigen Textur auf der Zunge. «Die Zusammenarbeit mit Brändli schätzen wir sehr. Es ist eine wertvolle Partnerschaft», lobt Noah Burkhart. «So konnten wir uns in erster Linie um die unternehmerische Umsetzung kümmern. Das wird von uns erwartet und schlussendlich durch YES auch bewertet.»

**Auch die Verpackung glänzt mit einem Kunstwerk**  
«Wir wollten für unsere einzigartige Schokolade auch eine besondere Verpackung und haben die ganze Innenseite Sara Arts, einer jungen Künstlerin, zur Verfügung gestellt. Sie hat das Thema Anden und Inka aufgenommen und als Kunstwerk wunderbar umgesetzt», ergänzt Noah Burkhart. «So haben wir Kunstförderung in der Verpackung und auch die Kunden haben dadurch einen Mehrwert.»

**Die Lucoro-Schokolade kommt richtig gut an**  
In der Vorweihnachtszeit war das Lucoro-Team an verschiedenen Weihnachtsmärkten in der Region zu Gast und promotete ihre neue Kreation. «Die Schokolade kam richtig gut an und erfreute sich einer grossen Nachfrage», erinnert sich Noah Burkhart. «Ein absoluter Renner war auch unser warmer Lucoro-Schokodrink. Bei der Produktion entsteht Bruchschokolade. Aus dieser wurde ein Granulat hergestellt, das man wie eine Ovo in warmer Milch auflösen kann. Das hat Potenzial für ein weiteres tolles Produkt». Unter [www.lucoro.ch](http://www.lucoro.ch) kann die Schokolade auch online bestellt werden. Weiter wird das Lucoro-Team am 21., 23. und 24. März an der Aargauer Messe Aarau (Halle 2, Stand 239) zu finden sein.

**Wie geht es weiter?**  
Man sei mit den Zahlen sehr gut aufgestellt und schon in der Entwicklung neuer Kreationen, erzählt Noah Burkhart. «Das Programm geht ein Jahr und wir lassen es offen, wie es danach weitergeht. Vielleicht machen wir aus dem Miniunternehmen eine GmbH. Auf jeden Fall sind wir ein tolles Team und die vielen Erfahrungen, die wir als Unternehmer gemacht haben, sind sehr wertvoll und haben uns enorm weitergebracht.»



Genuss und Kunst: Die Lucoro-Schokolade wird in einer kunstvollen Designer-Verpackung präsentiert.

### À PROPOS

#### Schokolade geht immer



Von Olivier Diethelm

Wir Schweizer gehören zu den Schokolade-Weltmeistern. 2022 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 11 Kilogramm Schokolade. Damit hat das Lucoro-Team (Bericht links) auf das richtige Pferd gesetzt, wie der Erfolg ihrer einzigartigen Schokolade beweist. Obwohl ich jetzt nicht der absolute Schokoladenliebhaber bin, hat auch mich der Geschmack der Lucoro-Schokolade begeistert. Ich gratuliere dem Team und hoffe für sie, dass sie weiterhin Erfolg haben dürfen. Verdient haben sie es allemal.

**LAND BECK**  
Bäckerei SnackBar Confiserie

DIE NATUR KOMMT IN DIE STADT.



Lassen Sie sich ein gutes Stück Natur schmecken.

Aarau · Stüsslingen · [www.landbeck.ch](http://www.landbeck.ch)

**OMNIA**  
Physio & Flying Physios

**ENTDECKEN SIE UNSER ANGEBOT**

Physiotherapie in der Praxis und Zuhause  
Training/Fitness • Sensopro  
MTT • Massagen

Mühlemattweg 20 | 5034 Suhr  
062 212 22 90 | [suhr@omnia-physio.ch](mailto:suhr@omnia-physio.ch)

[www.omnia-physio.ch](http://www.omnia-physio.ch)



NEUER RENAULT CLIO E-TECH FULL HYBRID 145 PS



IHR NEUES AUTO PROBEFAHREN

**ATG** Aare Touring Garage  
5033 Buchs | Aarau  
Steinachermtweg 1 | Telefon 062 834 44 88

**2024 Freie Lehrstelle**

Detailhandelsfachmann / -frau EFZ  
Detailhandelsassistent / -in EBA  
Fachrichtung Eisenwaren, Werkzeug

**JOST**  
Robert Jost AG  
Eisenwaren & Haushalt  
Schliesstechnik

[www.jost-eisenwaren.ch](http://www.jost-eisenwaren.ch)  
info@jost-eisenwaren.ch

Tramstrasse 21  
Tel. Haushalt  
Tel. Eisenwaren

5034 Suhr  
062 842 47 65  
062 842 67 40