

Ob Schoggitafeln oder Osterhasen giessen, jeder kann ein kleiner Chocolatier sein

Museum Seit kurzem bietet der Chocolatier Confiseur Vollenweider in seiner Winterthurer Manufaktur Kurse für Kinder und Erwachsene an.

«Wir haben schon früher viele Anfragen für Schokoladenkurse bekommen, mussten die Leute aber immer abweisen», sagt Gregor Vollenweider, Winterthurer Confiseur und Chocolatier der dritten Generation. «Uns fehlte bis jetzt der Platz für ein Kursatelier.» Seit sich das Traditionshaus im vergangenen Herbst aber in einer ehemaligen Winterthurer Textilfabrik den lang ersehnten Traum einer Manufaktur erfüllen konnte, gibt es genügend Platz für ein Kursatelier.

Im ersten Stock des neuen Industriebaus an der Gärtnerstrasse 2, 600 Meter vom bisherigen Hauptsitz in der Winterthurer Innenstadt entfernt, können Kinder auf 160 Quadratmetern Schoggitafeln dekorieren. Erwachsene tauchen in die Welt der süssen Versuchung ein. Sie können Osterhasen und andere Hohlfiguren selber giessen und bemalen.

Grosses Samichlausgiessen

Bereits in der Vorweihnachtszeit haben ganze Abteilungen von Firmen mit bis zu 35 Leuten im neuen Atelier Samichläuse produziert. Natürlich wollten die Hobby-Chocolatiers jede Menge wissen: Woher kommt Kakao? Was braucht es, bis er zu Schokolade wird? Welches sind die Geheimnisse einer guten Schokolade, und weshalb war die Vollenweider-Schoggi schon im Weltraum? Detailwissen, das wir hier nicht voreilig verraten möchten. Nur so viel: «Es herrschte jedes Mal eine Superstimmung, und wir bekamen viel Feedback», erzählt Vollenweider junior.



Im Kurs lernen, worauf es beim Giessen einer Hohlfigur ankommt. Foto: PD

Kein Wunder, denn Schweizer mögen ihre Schokolade, sie sind sogar weltweit Spitzenreiter im Pro-Kopf-Verbrauch. Über zehn Kilogramm verschlingt die Schweizerin und der Schweizer durchschnittlich pro Jahr von der süssen Masse. Und diese soll laut einer wissenschaftlichen Studie in Grossbritannien den Körper mehr stimulieren als Küssen. Kein Wunder also, sind alle wild auf Schokolade.

Willi und Elisabeth Vollenweider gründeten das Geschäft im Jahr 1943. Ihr Sohn Hansueli und seine Frau Marianne übernahmen das Familienunternehmen 1981. Seit sieben Jahren arbeitet jetzt auch deren Sohn Gregor im Unternehmen mit. 2018 feierte man den 75. Geburtstag.

Vollenweider unterhält neben der Manufaktur auch zwei Lokale in Winterthur und eines in Zürich. Das Unternehmen zählt 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In der neuen Manufaktur ist auch ein kleines Museum untergebracht, in dem spezielle, hundert Jahre alte Formen, die noch aus der Zeit vor der Firmengründung stammen, ausgestellt sind.

Die Schokoladenkurse für Kinder dauern 45 Minuten, diejenigen für Erwachsene eine bis eineinhalb Stunden. Sie kosten je nachdem zwischen 30 und 80 Franken.

Carmen Roshard

Infos auf: www.vollenweiderchocolatier.ch