



Das Familienunternehmen «H. Schwarzenbach» im Zürcher Niederdorf ist ein Schlaraffenland.

Eine Genussreise in der Zürcher Altstadt

Text: Stephan Santschi Bilder: zVg.

Heini Schwarzenbach führt den vielseitigen Delikatessenladen in der fünften Generation. Seit kurzem finden auch Schokoladenliebhaber im Zürcher Niederdorf ein kleines Paradies.

25 verschiedene Pfefferarten. 180 Teesorten. Reis und Linsen in allen Farben. Sirup mit diversen Geschmacksrichtungen. Kaffeeröstungen aus der ganzen Welt. Ein unerschöpfliches Reservoir an Gewürzen. Die Liste ist endlos, seit jeher ist das Familienunternehmen «H. Schwarzenbach» im Zürcher Niederdorf ein Schlaraffenland des Genusses. Im letzten Jahr hat der Delikatessenladen sogar noch eins obendrauf gesetzt: Ein Schokoladengeschäft mit Espresso-Bar. «Wir wollten etwas mit Kaffee machen und entschlossen uns schliess-

lich für die Flucht nach vorne», erklärt Heini Schwarzenbach, der das Geschäft in fünfter Generation führt.

Flucht nach vorne bedeutet: Just als die Coronamassnahmen alles lahmlegten, spielten sie mit dem Gedanken der Veränderung, und als es zur vorübergehenden Zwangsschliessung kam, machte man trotz der Ungewissheit Nägel mit Köpfen. Zweifel waren durchaus vorhanden, das verheimlicht Schwarzenbach nicht, «bringen wir den Laden voll», fragte er sich? Die Schokolade,

H. SCHWARZENBACH

Münstergasse 19
8001 Zürich
+41 44 261 13 15
info@schwarzenbach.ch
www.schwarzenbach.ch

«Je mehr Zwischenhändler involviert sind, umso schwieriger wird es, die Qualität hochzuhalten.»

Heini Schwarzenbach



«Der direkte Austausch mit den Bauern ist uns wichtig. Wir lernen viel über das Produkt und können so einen fairen Preis garantieren.»

Heini Schwarzenbach führt in 5. Generation das Delikatessengeschäft.

Heini Schwarzenbach

die vorher schon ihren Platz hatte, in der Vitrine neben dem Eingang aber nur wenig Entfaltungsmöglichkeiten bekam, nimmt nun einen ganzen Raum ein. Und an dieser Stelle sei vorweggenommen: Der Laden ist voll, 380 Produkte mit Kakao aus über 40 Ursprungsländern zieren die Regale.

«Dort wo Kaffee wächst, gibt es auch Kakao»

Doch wer ist «H. Schwarzenbach» überhaupt? Eine Frage, die sich in der Stadt selbst kaum stellt, das Geschäft gehört zum Inventar der Markt- und Kochgeschichte Zürichs. Den Ursprung hat es indes in St. Gallen, dort legte Ururgrossvater und Nudelfabrikant Heinrich 1864 mit Teigwaren, Eiern, Gewürzen und Kaffee los. Über die Jahrzehnte hinweg veränderte sich das Sortiment des einstigen Kolonialwarenladens weg vom Engros-Handel hin zum Spezialitäten- und Delikatessengeschäft. Im Jahr 1910 bezog es die heutige Lokalität an der Münster-gasse in Zürich, baute das Interieur kontinuierlich aus, eignete sich 1928 eine Kaffeerösterei an.

Es folgte ein Heinrich auf den nächsten, tatsächlich hies- sen alle Ladenbesitzer Heinrich, mittlerweile ist Hein-

rich V. am Werk, wie sie intern spasseshalber anmerken. Tee wurde neben Kaffee und Dörrfrüchten zu einem der wichtigsten Produkte. 1998 wurde angrenzend an das Ladenlokal und die Kaffeerösterei ein «Teecafé» eröffnet, das nun wiederum durch das Schokoladenlokal ersetzt worden ist. «Überall dort, wo Kaffee wächst, gibt es auch Kakao», sagt Schwarzenbach, deshalb sei es nur eine Frage der Zeit gewesen, bis man richtig ins Schoggi-geschäft reinrutsche.

Fairness dank direktem Handel

Die Auslese der Produkte erfolgt sehr sorgfältig, der Kon-takt zu den Kakaobauern ist von zentraler Bedeutung: «Fairness kann man nicht nur mit einem Label, sondern auch mit direktem Handel belegen. Wir wollen auch im Ursprungsland etwas bewirken», betont Schwarzenbach und er führt aus: «Der direkte Austausch mit den Bauern ist uns wichtig. Wir lernen viel über das Produkt und können so einen fairen Preis garantieren.» Wenn der Preis stimme, sei die Qualität höher, da der Mehraufwand des Produzenten honoriert werde. «Je mehr Zwischenhändler involviert sind, umso schwieriger wird es, unser wichtigstes Kapital, die Qualität hochzuhalten.»



«Wir beziehen unsere Tafeln von echten Chocolatiers, die wirklich selber Schokolade machen.»

Heini Schwarzenbach



Und Qualität ist reichlich vorhanden im kleinen Schoggi-Paradies an der Flaniermeile der Altstadt Zürichs. Wer den Laden betritt, findet auf der linken Seite die Highlights von internationalen Schokolademarken. Marou mit Kakao aus Vietnam, Choco Samona aus Ecuador, Auro von den Philippinen, Definite aus der Dominikanischen Republik, Latitude aus Uganda – bei Schwarzenbach geht der Schoggi-Gourmet auf eine sinnliche Weltreise. Auf der rechten Seite sind derweil die Kreationen von Schweizer Schoggimachern untergebracht. Jene von Garçoa, Original Beans, Cadesio, Orfève oder laflor zum Beispiel. «Bean to Bar», lautet das Prinzip, «wir beziehen unsere Tafeln von echten Chocolatiers, die wirklich selber Schokolade machen», hält Schwarzenbach fest.

«Outstanding!» – die 100-Prozent-Schoggi von Fossa

Eine Ausnahmerecheinung unter all den besonderen Stücken ist die Kaffeetafel Coffola. Hierbei werden Kaffeebohnen wie Kakaobohnen behandelt; fein vermahlen, mit Milchpulver, Zucker und Kakaobutter vermischt und ähnlich der Schokoladenherstellung während mehrerer Stunden gerührt, bis eine exzellente Textur entsteht. Ebenfalls muss die Masse temperiert werden, damit das fertige Produkt eine perfekte Kristallisation und einen wunderbaren Schmelz erhält.

Auffällig ist auch die wachsende Beliebtheit von schwarzer Schoggi mit sehr hohem Kakaogehalt. «Die 100-prozentige Fossa-Tafel zum Beispiel ist weder bitter noch trocknend, sondern outstanding», schwärmt Schwarzenbach. Und wer imstande sei, reine Schokolade zu machen, der sei auch des Aromatisierens mächtig. Fossatafeln gibt

es im Weiteren nämlich auch als weisse Schokolade mit gesalzenem Entenei, als Haferschokolade mit süssen Äpfeln und warmem Zimtaroma oder als dunkle Milchschokolade mit Chrysanthemenduft und Honignoten.

Sechste Generation ist im Anmarsch

Wer mehr erfahren will über die Vielfalt und die jeweiligen Hintergründe der Schokolade trifft bei Schwarzenbach auf ein fachkundiges Personal. «Haben wir noch eine Tafel vom Casa Cacao aus Mexiko offen?», fragt Heini Schwarzenbach. Prompt öffnet sich hinter der Ladentheke eine Schublade und offenbart den gewünschten Gaumenkitzel, zur Degustation bereit. «Die Kundschaft hat sich verändert, heute will sie auch Informationen zum Produkt. Wenn unsere Mitarbeiter Bescheid wissen, wenn sie zwei, drei Anwendungsbereiche für eine bestimmte Schokolade nennen können, dann fliegt das Produkt.»

Bald wird auch Heini Schwarzenbach wieder abheben, seine nächsten Ziele sind Afrika (Kakao) und Kambodscha (Gewürze). Auf den Lorbeeren ausruhen kann sich auch die fünfte Generation des Familienunternehmens nicht, «die Lieferketten sind in letzter Zeit schwieriger geworden», nennt Schwarzenbach ein aktuelles Problem. Im eigenen Haus ist der Nachschub indes gewährleistet, mit seinen Töchtern Helena und Rachel, sowie Neffe Oliver wächst die sechste Generation heran. Wo die genussvolle Reise als nächstes hinget, wird sich also bald zeigen.