



Sie machen Kunst für den Gaumen

Die Löw-Schwwestern: Fabia (links) und Laura.

TEXT: RENATE DUBACH
BILDER: CHRISTINE BENZ

Nicht gerade spektakulär, die Adresse. Vier- und fünfstöckige Mehrfamilienhäuser, Kleinwagen in der blauen Zone, Abfallcontainer, Fahrräder, ein bisschen Grün. Zwischen Hardplatz und dem Stadion Letzigrund gelegen, strahlt die Zimmerlistrasse zürcherische Bescheidenheit aus. Hinter den Mauern der Nummer 6 hingegen haben die Kreativen ihre Ateliers: Fotografen, Designerinnen und Architekten. Und hier produzieren die Löw-Schwwestern ihre Delikatessen. Ein bisschen Kalorien verbrennen noch, dann ist man im zweiten Stock: «In unserer Küche», wie Fabia Löw (31) den grossen Raum nennt. Man sieht viel Chromstahl, eine Wand voller Kühlschränke, meterlange Arbeitsflächen mit weissen Marmorplatten, schokoladespezifische Apparate und zwei bunte Vintage-Löwenposter an der Wand. Es duftet nach Schokolade, unverkennbar. Die Fotografin ist schon da, tigert um den langen Hochtisch und arrangiert Kakaobohnen, Kokosnüsse und fertig Produziertes.

Fabia und Laura Löw, beide schlank, schwarz gekleidet, das Haar streng zusammengebunden, strahlen um die Wette. Mit diesem Raum haben sie ein

weiteres Ziel erreicht: eine eigene Produktionsküche. Vor knapp vier Jahren haben sie ihre Firma Löw Delights GmbH gegründet. «Zu Beginn haben wir in Restaurant- und Cateringküchen von Zermatt bis St. Gallen produziert, halt immer dann, wenn darin nicht gearbeitet wurde», erzählt Laura Löw. Dies ist ihr siebter Standort, seit einem Jahr arbeiten sie nun Vollzeit hier. «Wir haben grosses Glück, dass der Vermieter an uns glaubt und diese Küche nach unseren Vorstellungen eingerichtet hat.»

Zu diesen Vorstellungen gehört eine grosse Portion Kompromisslosigkeit: «Löw Delights» steht für hochwertige, handgemachte Schokolade, vieles ist glutenfrei, rund 90 Prozent vegan. Nicht nur Geschmack ist ein Thema, sondern auch Nachhaltigkeit, deshalb legen die Löw-Schwwestern Wert auf Bio- und Fairtrade-Zutaten. Fabia bringt ein Tablett mit ihren Eigenkreationen: Löwenküsse in Weiss, Braun und Schwarz, verziert mit Farbkleckschen; in buntes Papier eingeschlagene Schoggitafeln und eine blaue Kartondose mit der Aufschrift «Météorites». Eine etwas merkwürdige Bezeichnung für Schoggi/Gewürz-Mandeln? «Sie haben sofort eingeschlagen», entgegnet Fabia



Konzentration pur: Confiseurin Fabia Löw bei der Herstellung der Löwenküsse (links). Die fertigen Schoggi-Delikatessen können unter anderem direkt bei loewdelights.com bestellt werden.

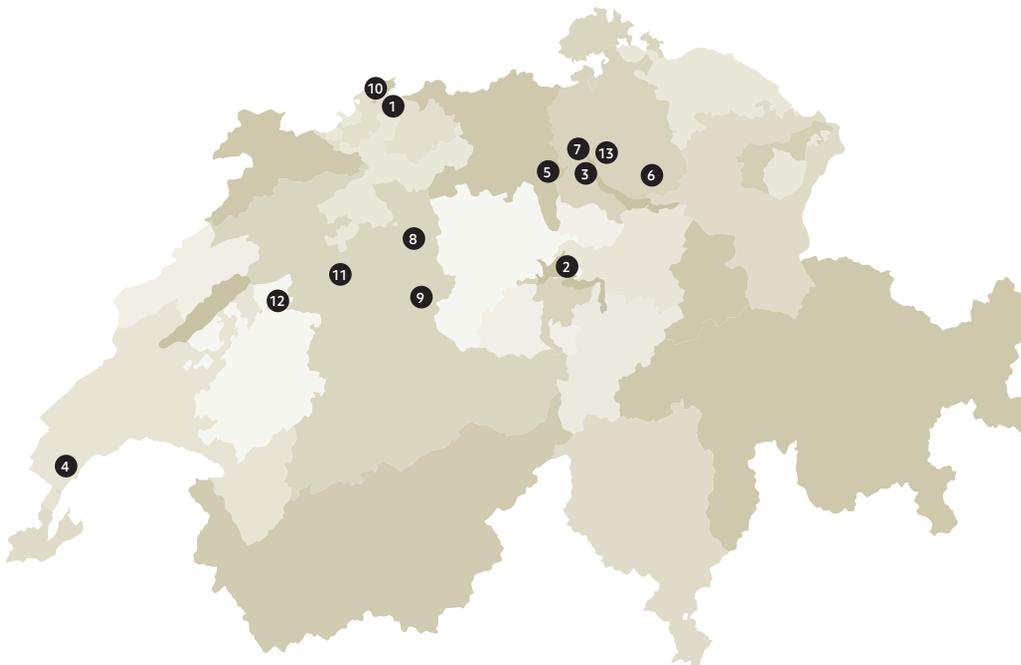


Löw und grinst. «Einfach probieren!», lautet die Anweisung. Knackige, intensiv-schmeckende Mandelstückchen in schmelzender Schokolade – der erste Eindruck. Dann geht ein Geschmacks-Potpourri am Gaumen los: Zimt, Koriander, ein bisschen Salz, Anis, Vanille. Plus eine dunkle, herbe Komponente. «Gewürznelken, Muskatnuss und Sternanis», ergänzt Fabia Löw. Die gebürtige Thurgaue- rin kam nach einer Kochlehre und einer Konditor-Confiseur-Ausbildung samt ein paar Lehr- und Wanderjahren – unter anderem bei Spitzenköchin Vreni Giger – auf die Schokolade. Und dann darauf, sich selbständig zu machen, zusammen mit ihrer drei Jahre älteren Schwester. Die beiden ergänzen sich bestens, Laura arbeitete nach ihrer kaufmännischen Berufsmatura und dem Bachelor in mehrsprachiger Kommunikation im Bereich Produktentwicklung bei einem Verlag. «Es reicht heute nicht mehr, ein gutes Produkt auf den Markt zu bringen, man muss es auch toll verpacken und man muss gut verhandeln »

NEW SWISS CUISINE

ist eine gemeinsame Initiative von marmite und Valser. Ziel ist es, mit verschiedenen Mitteln das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und es mit Überzeugung nach aussen zu tragen. Dazu gehört auch das Aufspüren von kreativen, mutigen und leidenschaftlichen Produzentinnen und Produzenten, die wir an dieser Stelle in jeder marmite-Ausgabe vorstellen.

valser.ch/newswisscuisine



können», führt Laura Löw aus. Gerade beim letzten Punkt hätten sie noch etwas «Luft nach oben». Denn wenn man so arbeitet wie die beiden, ist Verhandeln beim Ein- und Verkauf entscheidend: «Wir verwenden Grand-Cru-Schokolade, und die Früchte und Nüsse sind meist aus Fairtrade-Produktion, also teuer», sagt Laura Löw. «Und wir verarbeiten nur eine Tonne Couverture pro Jahr, unsere Abnahmemengen sind klein – das schlägt sich auf den Preis nieder.» Aufwand und Ertrag würden sich noch nicht die Waage halten. Ihre Arbeitstage beginnen zwischen 7 und 9 Uhr morgens und enden zwischen 19 und 23 Uhr.

«Wir machen alles selber, einkaufen, bestellen, ausliefern, putzen – und natürlich kreieren und produzieren. Kein Tag ist wie der andere. Es ist anstrengend, aber es lohnt sich», so Laura. Und Fabia fügt hinzu: «Wir müssen uns auch nach den Wünschen der Abnehmer richten, den Läden, Restaurants und Caterern. Wenn wir einen eigenen Laden hätten, könnten wir noch etwas unkonventionellere Produkte herstellen und sehen, wie diese aufgenommen werden.» Aber ein eigener Shop stehe nicht zuoberst auf der Wunschliste, vielleicht eher eine

Mithilfe in der Produktion. Ideen hätten sie noch unzählige, betonen die beiden, die könnten sie gar nicht alle umsetzen. Und nein, von Schoggi haben sie noch lange nicht genug. Weder von der Produktion noch vom Genuss: «Ich esse täglich etwa hundert Gramm Schokolade», erzählt Fabia Löw beiläufig. Schoggi macht also nicht dick, das merken wir uns und wenden uns den Pralinen mit dem spannenden Innenleben zu, den Löwenküssen, die da aufgereiht sind: Kokos-Maracuja, Haselnuss-Zartbitter, Coffee-Pecan, mit Whisky, mit Rosenöl und getrockneten Rosenblättern, mit Puffreis... Die kleinen wiegen 10 bis 12, die grossen 14 bis 16 Gramm.

Zwei, drei muss man probieren, dann hat man das Prinzip begriffen, das Fabia Löw so zusammenfasst: «Mit diesen paar Gramm muss ich eine kleine Geschichte erzählen, mit verschiedenen Texturen und Aromen.» Es sind komplexe Geschichten, welche die «Löwenküsse» dem Gaumen erzählen. Mit Auftakt, Mittelteil und Abgang. Und die Sammlung wird laufend ausgebaut. Hundert Gramm pro Tag? Eindeutig nicht genug! <

+ loewdelights.com

DIE NEUE SCHWEIZER KÜCHE LEBT!

Die Übersicht über alle bisher erschienenen Portraits aus der Rubrik «New Swiss Cuisine»:

- 1**
ELI WURMSER 3/18
- 2**
SANDRO DUBACH 2/18
echterweizen.ch
- 3**
MORITZ GÜTTINGER 1/18
zuriga.ch
- 4**
NIELS RODIN 6/17
nielsrodin.com
- 5**
PAUL RIPPSTEIN, MICHELE PIZZERA 5/17
engel-tofu.ch
- 6**
KURT BRUNNER 4/17
looren.ch
- 7**
PATRIZIA KELLER 4/17
foifedrissg.ch
- 8**
MISCHA HOFER 4/17
platzhirsch.ch
- 9**
WERNER THOMMEN 3/17
urdinkel.ch
- 10**
SIMON MÜLLER 2/17
oelist.ch
- 11**
HEINZ BURI 1/17
moosseefisch.ch
- 12**
SIMONE STOCKER 6/16
simonestocker.com
- 13**
LILLO MEIER 5/16
bluetenschmaus.ch

Vo Berga gmacht



Perfekt zum Essen:
Natürliches Mineralwasser
aus Vals.

new
swiss
cuisine

VALSER⁺
marmite

