



**Links:**  
 Laura (links) und Fabia Löw stellen in Zürich moderne Schokoladen-Kreationen her.

**Linke Seite:**  
 Kein Keramik-Objekt, sondern das diesjährige, bunt bepinselte Osterei von Löw Delights.

Beim Betreten des Bürogebäudes im Zürcher Kreis 4 wird man von einem bittersüssen Duft empfangen. Hier, oberhalb einer Advokatenkanzlei, stellen die Geschwister Laura und Fabia Löw von Löw Delights in ihrer Produktionsküche Gourmet-Schokoladenkreationen her. Unterschiedlicher könnten die Welten, die in diesem Gebäude nur durch ein Stockwerk getrennt sind, nicht sein. Während in der ersten Etage um Vermögen und Sorgerecht verhandelt wird, feilt man in der zweiten an immer neuen Geschmackskombinationen.

Momentan herrscht Trubel im Zwei-Frauen-Betrieb. Ostern naht, und das bedeutet für die beiden, dass bereits um sechs Uhr morgens Ostereier mit Haselnuss-Gianduja-Perlen gefüllt und mit bunt eingefärbter Kakaobutter und durch stetige Drehbewegungen bepinselt werden müssen. «Die Aufgabenbereiche sind klar verteilt. In produktionsintensiven Perioden vor Ostern oder Weihnachten hilft Laura, die sonst das Packaging und die Vermarktung managt, beim Einfärben mit», sagt Fabia Löw, die gelernte Köchin und Konditor-Confiseurin und Handwerkerin des Duos.

#### **Pralinés wie Kunstobjekte**

Die in Romanshorn am Bodensee aufgewachsenen Frauen haben das Gourmet-Unternehmen Löw Delights 2014 in St. Gallen gemeinsam gegründet. Sie bringen damit frischen Wind in die eher ältliche und

von Männern dominierte Patisserie-Landschaft. Ihr Sortiment besticht vor allem mit geschmacklichen Feinessen, schmeichelt aber auch dem Auge. Die Schoggi-Gewürz-Mandeln «Météorites» etwa schmecken weihnachtlich nach Sternanis, die Mini-Carrés namens «Terrazzi» erinnern visuell an den gerade angesagten gesprenkelten Bodenbelag. Am besten laufen die sogenannten Löwenküsse, das Signature-Produkt, das mit 3 Franken je Praliné als Premium-Produkt verkauft wird.

#### **Überwiegend vegane Produkte**

Die mundgrossen Pralinés sind kleine Kunstwerke, die in sechs intensiven Geschmacksrichtungen wie «Kokos-Maracuja», «Salty Peanut» oder «Tonka-Vanille» daherkommen. Jeder Löwenkuss ist ein Unikat und wird von Fabia Löw einzeln von Hand gefertigt und verpackt. Damit die Pralinés ihren charakteristischen, künstlerischen Anstrich erhalten, tunkt die 31-Jährige den Pinsel in gefärbte Kakaobutter und bläst mit einer Airbrush-Maschine Luft dazu. So wird die Farbe ungleichmässig in eine Schale gespritzt.

Im Anschluss wird der Schokoladen-Hohlkörper geformt, gekühlt und mit der Couverture, die hauptsächlich vom kleinen Schweizer Schokoladenproduzenten Felchlin bezogen wird, gefüllt. «Bean-to-bar, also von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladentafel alles selber zu verarbeiten, ist nicht unser Ziel», sagt Fabia Löw, «wir konzentrieren