

uns auf die Textur und das Geschmackserlebnis.» Doch die Löwenküsse treten nicht nur wegen ihres kräftigen Aromas und der Optik hervor, sondern auch, weil sie allesamt ohne tierische Erzeugnisse produziert werden. So wie das auf 80 Prozent des Angebots von Löw Delights zutrifft.

Der Fokus auf vegane Schokoladenprodukte entstammt nicht nur dem persönlichen Interesse der Ostschweizerinnen, er soll auch eine Marktlücke schliessen. «Ein gutes Angebot an veganen Pralinés, die geschmacklich und von der Konsistenz überzeugen, hat uns hierzulande gefehlt», sagt die 34-jährige Laura Löw. Anstelle von Butter verwendet ihre Schwester Kokosfett, Rahm ersetzt sie durch Reis- oder Kokosmilchpulver. Dabei arbeitet sie nicht totalitär und auf Kosten des Geschmacks. «Wir produzieren nur vegan, wenn das Produkt geschmacklich herausragend ist», meint Fabia Löw.

#### **Arvenstübli und Weinkeller als Testküchen**

Mit neuen Aromen experimentieren können sie in der modernen Produktionsküche, die sie vor einem Jahr bezogen haben und in der sie auch Kochkurse anbieten, mit Leib und Seele. Das Lokal war ein Glücksgriff und beendet eine Zeit der geografischen Unstetigkeit: Seit dem Entschluss, gemeinsame Sache zu machen und in die Welt der Schokolade einzutauchen, sind die Geschwister siebenmal umgezogen. «Wir haben schon in einem Arvenstübli, einem Weinkeller eines Viersternehotels, in Zermatt oder in Gottlieben an unseren Kreationen getüftelt», sagt Laura Löw. Die periodischen Standortwechsel sind auch mit der Vita der beiden Frauen zu begründen.

Laura Löw arbeitete in der Produktentwicklung in Genf für einen Verlag für Sammelobjekte, Fabia Löw absolvierte ihre Kochlehre im Restaurant Ruggisberg in Lömmenschwil. Nach ihrer Zweitausbildung zur Konditor-Confiseurin konnte sie im «Jägerhof» in St. Gallen beide Berufe kombinieren und ihr Handwerk verfeinern. So brachten sie die Voraussetzungen für ein eigenes Business mit. «Etwas Eigenständiges zu machen, war schon immer unser Traum», sagt Fabia Löw. Mit Löw Delights folgen sie auch dem unternehmerischen Spirit der Grossmutter, die bis in die siebziger Jahre die Schuhfabrik Löw geführt hatte.

#### **Beitrag zur bewussten Genussskultur**

Den Schritt von St. Gallen in die Grossstadt zu wagen, sei ein vorsätzlicher Entscheid gewesen. In Zürich tummle sich ihre Klientel: ein internationales, Design- und genussaffines Publikum, das bewussten Konsum lebt und bereit ist, dafür zu zahlen. Auf die Frage, ob es den Leuten wegen des anhaltenden Gesundheitstrends überhaupt noch nach Schokolade sei, antwortet Laura Löw: «Klar. Unsere Produkte tragen sogar zur bewussten Genussskultur bei. Ein Löwenkuss ist etwas Begehrtes, ein Luxus im Alltag, nachhaltig produziert, vegan und mit Liebe von Hand gemacht.» Und damit das, was der bedachte Konsument heute von einem Lebensmittel erwartet.

Mittlerweile haben sich die Vorzüge der Löwenküsse herumgesprochen, die in manchen Feinkostläden in der Deutschschweiz erhältlich sind. In Zürich etwa gehört man zum festen Bestandteil des Sortiments von «Berg und Tal», «Ultimo Bacio» oder des Zero-Waste-Ladens «Foifi». [loewdelights.com](http://loewdelights.com)



#### **Links:**

Mit einem Spritzbeutel füllt Fabia Löw die Pralinés mit der Couverture.

#### **Rechts:**

Der kunstvolle Löwenkuss ist das Signature-Produkt von Löw Delights.

