

SISTERACT

ZWEI SCHWESTERN ERFINDEN VEGANE PRALINÉS

Klein, aber fein ist nicht nur jedes Praliné von Löw Delights, sondern auch die Firma dahinter. Fabia und Laura Löw, die beiden Inhaberinnen beweisen zudem, dass Genuss durchaus ethisch sein kann. Als sie gerade gefüllte Ostereier herstellten, haben wir sie in ihrer Zürcher Manufaktur besucht.

Text: Simon Kümin Fotos: zVg.



Die beiden Schwestern Laura und Fabia Löw träumten schon immer von der Selbstständigkeit und gründeten 2014 die Schokoladenmanufaktur Löw Delights.

Löw Delights
Zimmerlistrasse 6
8001 Zürich
Tel. +41 79 109 90 76
info@loewdelights.com
loewdelights.com

Pralinés sind perfekte Kompositionen: Klein, kompakt und kunstvoll vermitteln sie in einem Biss, wie vielseitig Schokolade kombinierbar ist. Fabia Löw war von diesen Kreationen bereits in ihrer Lehre als Köchin fasziniert und liess sich zusätzlich zur Confitiseurin ausbilden. Ihre Schwester

Laura hat ursprünglich eine kaufmännische Berufsmatura an der Handelsmittelschule absolviert, einen Bachelor in Mehrsprachiger Kommunikation angehängt und in der Produktentwicklung eines Verlags gearbeitet. Beide Schwestern träumten den grossen Traum der Selbstständigkeit, der ihnen

vererbt wurde: Ihre Grosseltern führten die Löw Schuhfabrik AG in Zürich und zeichnete ihren Enkelinnen ein Bild vom Unternehmertum, das bis heute Vorbild geblieben ist. Gemeinsam gründeten Fabia und Laura Löw deshalb 2014 in St. Gallen die Schokoladen-Manufaktur Löw Delights. Fabia



Ihre Löwenküsse bieten sie in Geschmackskombinationen wie Salty-Peanut, Tonka-Vanille oder Kaffee-Pekannuss an.

ist seither zuständig für die Produktentwicklung und verantwortet die Produktion, Laura leitet das Marketing, gleist Kooperationen auf und kümmert sich um alles Administrative.

LEIDENSCHAFT OHNE KOMPROMISSE

Von Anfang an haben die beiden Schwestern ihrer grossen Passion alles untergeordnet: In der Gründungsphase verzichteten sie auf Ferien und verbrachten sogar das eine oder andere Wochenende in der Testküche. Bis heute ist jedes Praliné ein Einzelstück, das in aufwändiger Handarbeit, bei der auch ein Airbrush-Kompressor oder massangefertigte Pinsel zum Einsatz kommen, gefertigt wurde. Diese Passion gilt nicht nur der Schokolade, sondern auch all den anderen Rohstoffen, die sie für ihre Produkte verwenden: Fabia und Laura Löw achten genau



darauf, mit welchen Herstellern sie zusammenarbeiten und bevorzugen Produzentinnen, die ihre ethische Einstellung und ihren Qualitätsanspruch teilen. Nur die besten Rohstoffe beflügeln ihre Fantasie. Schokoladen-Truffes, wie man sie kennt, interessieren die Löw-Schwester nicht. Stattdessen bieten sie ihre sogenannte Löwenküsse in Geschmackskombinationen wie Salty-Peanut, Tonka-Vanille oder Kaffee-Pekannuss an. Seit 2017 produzieren sie diese in ihrer eigenen Manufaktur an der Zimmerlistrasse in Zürich. Der Umzug aus der Ostschweiz hatte einen einfachen Grund: Hier finden ihre innovativen Produkte am meisten Anklang, hier ist die Kundschaft zuhause, die bewusst konsumiert und dafür gerne auch Geld ausgibt. Im Vergleich zu ihren klassischen Konkurrenten sind ihre kleinen Kunstwerke nicht nur ausgefallener im Ge-

Veganer Genuss
Momentan besteht das Löw-Sortiment zu 90% aus veganen Produkten. Das Ziel der beiden Schwestern ist es, das gesamte Angebot ohne tierische Produkte zu produzieren. Diese ethische Entscheidung verlangt Geduld: Die Umstellung der Produktion und die Qualitätsprüfung neuer Rohstoffe braucht viel Zeit. Die Ideen für deren Verwendung und für neue Geschmackskombinationen gehen Fabia Löw jedoch noch lange nicht aus!



Saisonale Workshops
Löw Delights bieten in ihrer Schokoladenmanufaktur Workshops an, in denen Teilnehmende Tafelschokolade und Pralinés von Hand und nach individuellem Geschmack selber herstellen können. Anschliessend gibt's ein Tasting, bei dem man sich durch das ganze Löw-Sortiment degustieren kann. Die nächsten saisonalen Workshops finden im April statt und widmen sich den Ostereiern.





Die gefüllten Ostereier von Löw Delights sind nicht nur genusslich wahre Kunstwerke.

schmack – sondern haben auch viel weniger Zucker. Als Basis für fast alle ihre Kreationen verwenden sie eine Couverture (65% Kakao aus der Dominikanischen Republik), die der Schokoladenfabrikant Felchlin inzwischen eigens für Löw Delights herstellt.

DIE KÖNIGSDISZIPLIN NEU ERFINDEN

Der Fokus auf die Herstellung von Pralines ist schnell erklärt: Für Fabia sind sie die Königsdisziplin, die im veganen Angebot aber noch kaum und nur in ungenügender Qualität repräsentiert ist. Während es in der Schweiz inzwischen mehrere Produzentinnen und Produzenten von Tafelschokoladen gibt, die das Konzept bean to bar – die Verwendung von Kakao in möglichst reiner und natürlicher Form – perfektioniert haben, sieht Fabia Löw in der Herstellung veganer Produkte eine grosse Herausforderung: «Es gibt kaum Vorbilder – das bietet mir eine grosse Spielwiese, auf der ich mich kreativ und sensorisch austoben kann!»,

erklärt sie und zeigt ihre neuste Kreation Bloody Orange, die im März in den Handel kommt. Die Löw-Produkte finden sich vor allem in Feinkostläden in Zürich oder in ausgewählten Restaurants als kleine, kostbare Desserts. Ein Meilenstein in ihrer Firmengeschichte ist, dass Globus 2019 die Löwenküsse in sein Sortiment aufnahm. Seit Neustem verstüssen die Löwenküsse zudem den Patientinnen und Patienten des Universitätsspitals Zürich oder des Kantonsspitals St. Gallen den Aufenthalt.

GESUND WACHSEN

Kompromisslosigkeit und Liebe zum Detail hören beim Praliné nicht auf: Auch die Verpackung muss höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Laura hat eine Verpackung entwickelt, die nicht nur ästhetisch hochwertig ist – sondern auch bezüglich Nachhaltigkeit die ethischen Grundsätze der Firma erfüllen. Alle Pralines der Löw-Schwestern werden zudem von Hand eingepackt. Auf die Frage, ob sie als Firma gerne

«Wir sind ohne Businessplan gestartet und organisch gewachsen.»

«Dass wir eine Mitarbeitende für unsere Produktion einstellen konnten, ist unser bisher grösster Erfolg.»

wachsen würden, nicken die beiden Schwestern einstimmig: «Dass wir eine Mitarbeitende für unsere Produktion einstellen konnten, ist unser bisher grösster Erfolg.» Neben den beiden Schwestern und der Vollzeitangestellten in der Produktion arbeiten heute zwei Teilzeitangestellte – eine Einpackerin und ein Auslieferer – bei Löw Delights. Natürlich wollen sie wachsen, expandieren und auch ausserhalb von Zürich bekannter werden – gleichzeitig soll die Firma aber in der Grösse überschaubar und im Umgang persönlich bleiben. «Wir sind ohne Businessplan gestartet und organisch gewachsen», erzählen die Schwestern. Heute sind sie nicht nur effizienter, sondern auch selbstbewusster: «Absagen nehmen wir inzwischen nicht mehr persönlich», erzählt Laura Löw. Von der Stärke und Einzigartigkeit ihres Produkts – jeder Löwenkuss ist ein Unikat – sind sie überzeugter denn je. Eine wachsende Anzahl Schokoladenliebhaberinnen und Pralinéfreunde geben ihnen recht: Die beliebtesten Produkte sind die Löwenküsse, dicht gefolgt von den Météorites. Welches Produkt als nächstes einschlagen wird? Fabia Löw lächelt verschmitzt – das bleibt vorerst noch ihr Geheimnis.

