

Medientext 2022

## **Hausgemachte Schoko-Träume von «bonneheure»**

**Verborgen in einer Seitengasse hinter dem Marktplatz liegt die kleine Schokolade-Manufaktur «bonneheure». Wer sich auf die Suche macht, den erwarten unerwartete Genüsse von internationaler Qualität. Und eine, wortwörtlich, gute Zeit.**

Vor dem Geschäft stehen zwei Bänke. Auf ihnen sitzen Menschen, die mit Hingabe Kekse, Kuchen, Glacékreationen, zart überzogene Früchte oder handgefertigte Pralinen geniessen. Die aus den Tassen dampfende Heisse Schokolade riecht so gut, dass man gar nicht anders kann, als den Laden zu betreten.

Der kleine Verkaufsraum ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Direkt dahinter, nur durch eine Glasscheibe abgetrennt, liegt die Schokolade-Manufaktur. Man kann also als Kunde sehen, wie all die köstlichen Leckereien hergestellt werden. Bei vorheriger Anmeldung gibt es sogar Führungen für maximal acht Personen.

### **Manufaktur statt Judikatur**

Inmitten all der herrlich duftenden Köstlichkeiten steht Mimi. Eigentlich heisst die Mittvierzigerin Mirian Ciara Di Natale, eine Schweizerin mit sizilianischen Wurzeln. Gemeinsam mit ihren Geschäftspartnern Robin und Marine hat sie den Laden im Dezember 2019 eröffnet. Etwas ungewöhnlich für eine gelernte Juristin, die bis vor wenigen Jahren beruflich in der Finanz-Judikatur tätig war.

«Irgendwann stellte ich mir die Frage, ob es das mit meinem beruflichen Werdegang gewesen ist», erzählt Mimi. Parallel dazu habe sie sich daran erinnert, dass der mit Schokolade behangene Weihnachtsbaum für sie immer das Schönste gewesen sei. Also traf sie die Entscheidung: Schluss mit Jus. «Ich wollte Menschen ihren Alltag versüssen, sie für meine Produkte begeistern.»

### **Exquisite Lehrzeit**

Also ging Mimi nach Paris, um dort von den Besten Chocolatiers das Handwerk zu lernen. Sie absolvierte die Meisterkurse mit Bravour. Den Rest der süssen Geheimnisse brachte sie sich mit viel Fleiss selber bei. «Und dann gibt es ja auch noch meine Schokolade-Gang.» So bezeichnet Mimi liebevoll jene Schokolade-Produzenten, mit denen sie in regem Austausch steht. Gemeinsam habe man viele Ideen entwickelt.

Ihre italienischen Wurzeln führten sie zu einem Produkt, das sich bei «bonneheure» mittlerweile zum Absoluten Renner entwickelt hat. Die in Turin erfundene Köstlichkeit nennt sich Gianduja. Zunächst werden Kakaobohnen 72 Stunden lang von Steinwalzen gerollt. Dieser Basis werden je nach Art des Konfekts Haselnüsse aus dem Piemont oder Pistazien zugegeben. Daraus entstehen cremige Kreationen, die jeden Gaumen zum Jubilieren bringen.

### **Fair Trade Bohnen**

Pro Jahr verarbeitet Mimi in ihrer Schokolade-Manufaktur rund eine Tonne Kakaobohnen. Diese bezieht sie von Maya-Kooperationen, die Bauern unterstützt, damit sie ihre Waren direkt an den Kunden verkaufen können. «Natürlich sind die Bohnen dadurch relativ teuer», bestätigt Mimi. Aber das scheint sie nicht die Bohne zu kümmern, denn für Mimi zählt in erster Linie die Qualität. Mit den Kakaobohnen verhalte es sich wie mit gutem Wein. Es kommt auf die Lage und die Sonne an.

Das Anbaugelände spielt ebenfalls eine entscheidende Rolle. «Der Pflanzenbewuchs rund um die Sträucher gibt den jeweiligen Bohnen ihren ganz speziellen Geschmack, da die Bohnen diese Aromen aufnehmen.» Davon abhängig ist die Art der Röstung, um das optimale Produkt zu erhalten. Die verschiedenen Bohnen bezieht Mimi aus Guatemala, Kolumbien und Belize. Das passt zu der Weltoffenheit und der Freude, die bonneheure ausstrahlt.

### **Auf den Hund gekommen**

Grenzelos scheint auch die Produktpalette der kleinen, aber feinen Manufaktur zu sein. Neben süßen Edelprodukten liebt Mimi ihre beiden Hunde «Junchen» und «Rhea». Von ihnen liess sie sich zu ihren Schokolade-Dackeln inspirieren. Die Form dafür gab es natürlich nicht zu kaufen. Also töpferte sie Mimi selbst. Auch alle anderen Formen werden selbst hergestellt.

Vielleicht ist es die individuelle Note des Ladens und seiner Produkte, warum immer mehr Menschen das Geschäft aufsuchen, um ein Stück Glück oder eine gute Zeit zu erleben. Nehmen also auch Sie auf einem der beiden Bänkelein vor dem Geschäft Platz, gönnen Sie sich eine Heisse Schokolade und verwöhnen Sie Gaumen und Gemüt mit einer himmlisch guten Köstlichkeit. Denn nur wer geniesst, wird niemals ungeniessbar werden.

Kontakt:  
St.Gallen-Bodensee Tourismus  
Luisa Gomringer  
PR & Contentmanagement  
Bankgasse 9 / Postfach  
CH-9001 St.Gallen  
Tel. +41 (0)71 227 37 39  
Fax +41 (0)71 227 37 67  
[luisa.gomringer@st.gallen-bodensee.ch](mailto:luisa.gomringer@st.gallen-bodensee.ch)