

Aeschbach Chocolatier, Root

# Schokolade zum Frühstück

Schokolade zum Frühstück beziehungsweise zum ChocoBrunch gibt es bei Aeschbach Chocolatier in Root bei Luzern. Und zwar im ChocoCafé, das seine Gäste ganztätig bedient und mit dem angegliederten ChocoLaden gemeinsame Sache macht. Ein Stock höher taucht man in Aeschbachs ChocoWelt ein und blickt in die Produktion, wo zahlreiche Spezialitäten entstehen – für Gastronomie, Hotellerie, Fachhandel, Industrie und Grosskunden. Darunter über 100 verschiedene Pralinés, die auch zum Kaffee gereicht werden, der in so süsser Begleitung ebenfalls punkten muss. Kein Problem für Franke Coffee Systems: Die neue A800 brüht nicht nur hervorragenden Kaffee, sondern passt auch optisch perfekt hinter die schicke Theke.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser, zVg.

Aeschbach Chocolatier veredelt Schokolademassen und ist deshalb besonders flexibel in der Umsetzung von Kundenwünschen.



**E**ine Firma, eine Familie, eine Marke: Aeschbach Chocolatier produziert seit über 50 Jahren Schokolade- und Confiterie-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Fachhandel, Industrie und Grosskunden – nach Mass und individuellen Wünschen. 1972 richtete Gründer Charles Aeschbach, gelernter Confiseur und ehemaliger Fachberater von Suchard, in einem Schopf seine eigene Produktionsstätte ein. 1978 zog er nach Cham-Zug und eröffnete in der Zuger Altstadt den ersten ChocoLaden. Zwei weitere folgten in Steinhausen und Root-Luzern. Hier entstand 2012 der Firmensitz mit Manufaktur und Eventlokalitäten, einem Café und der ChocoWelt. ChocoDromo heisst das Gesamtpaket von Aeschbach Chocolatier am Standort Root – verkehrstechnisch optimal an der Hauptachse von Schweiz Tourismus gelegen und damit auch für Touristinnen und Touristen gut erreichbar. 45 000 Besucherinnen und Besucher

zählt das ChocoDromo jährlich. 70 Prozent der Gäste kommen aus der Schweiz, davon viele Wiederholungstäterinnen und -täter.

#### **Klimaneutral dank nachhaltiger Strategie**

«Beim Neubau in Root-Luzern legten wir viel Wert auf erneuerbare Energien. Die eigene Photovoltaikanlage produziert Strom und Grundwasser kühlt unsere Räumlichkeiten und Produktionsanlagen», erklärt Markus Aeschbach, der das Familienunternehmen 2003 übernommen hat und in zweiter Generation weiterführt. Heute ist Aeschbach Chocolatier als Gesamtunternehmen klimaneutral. Eine aussergewöhnliche Leistung, die letztlich auch den Nachhaltigkeitsstrategien vieler Geschäftskundinnen und -kunden in die Hände spielt. Insgesamt ist der Schokoladeveredler breit abgestützt, ganzjährig gut ausgelastet und verfügt über eine hohe Planbarkeit, auch dank langjähriger Kooperationen. So ist Aeschbach

**Im ChocoDromo in Root-Luzern macht Chocolatier Aeschbach Genuss erlebbar und beliefert Firmen und den Fachhandel mit individuellen Schokoladenkreationen und süssen Werbegeschenken. Mit drei Filialen und einem Online-Shop bedient der Schokoladenveredler auch Privatkundinnen und -kunden.**



## GASTRONOMIE

Das ChocoCafé bietet seinen Gästen 80 Sitzplätze im Innen- und weitere 80 Plätze im Aussenbereich. Hier kann man geniessen, allfällige Wartezeiten vor dem Eintauchen in die Erlebniswelt verkürzen oder auf einer Wanderung im nahen Waldgebiet süsse und/oder pikante Pausen einlegen.



Sein Herz schlägt für Schokoladespezialitäten: Markus Aeschbach führt das Familienunternehmen seit 20 Jahren in zweiter Generation.



Chocolatier beispielsweise das einzige Unternehmen mit eigener Münz-Prägemaschine (neben der Schweizerischen Nationalbank). «1984 erhielten wir von «Heimatschutz» und «ProNatura» den Zuschlag für die Produktion der bekannten Schoggitaler, die jährlich von rund 30 000 Kindern verkauft werden. Insgesamt sind es bis zu 300 000 Schoggitaler, die wir pro Jahr aus rund 7500 Kilogramm Schokolade herstellen», erklärt Markus Aeschbach gegenüber GOURMET. Der Erlös fliesst jedes Jahr in ein neues Projekt, und immer geht es um Heimat- oder Naturschutz.

Die Schoggitaler sind ein gutes Beispiel für die Arbeitsweise von Aeschbach Chocolatier. «Wir bedienen die Industrie mit so genannten Private- oder White-Label-Produkten, produzieren, was Kundinnen und Kunden wünschen und unter

eigenem Namen weiterverkaufen. Hinzu kommen sogenannte Napolitains und Lunches in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Grössen und personalisiert mit Logo oder eigenem Motiv für Firmenkunden, zum Beispiel als Give-Aways für Messen, Events oder als Beigabe zum Kaffee», erklärt Markus Aeschbach ein weiteres Teilsortiment.

Eindruck schinden auch die Pralinés und Truffes von Aeschbach. Über 100 verschiedene Sorten werden in Root produziert. Abnehmer sind hier zum Beispiel der Fachhandel oder die Gastronomie und Hotellerie. «Why Nut?», fragt man sich da. Auch das eine Spezialität aus Aeschbachs Schokoladenfabrik, ein Dankeschön mit Biss sozusagen, knackige Haselnüsse umhüllt mit feiner Milkschokolade. Solche Grüsse kommen



45 000 Gäste tauchen jährlich in die ChocoWelt ein, den Geheimnissen der Schokoladenproduktion auf der Spur und mit Echtzeiteinblicken in die Produktion, wo vieles in präziser Handarbeit hergestellt wird.



**«Man kann einen perfekten Espresso aufbrühen und gleichzeitig Milch aufschäumen und einen heissen Tee zubereiten. Das ist wichtig, wenn ein Car und damit viele Gäste auf einmal das Café erobern.»**

Roger van de Giessen, Gebietsverkaufsleiter von Franke Coffee Systems.



Rontaler z'Morge oder ChocoBrunch: Im ChocoCafé kann man mit knusprigen Gipfeli, Rührei und hausgemachtem Granola in den Tag starten – immer in süsser Begleitung von Praliné und vielen Kaffeespezialitäten.

immer gut an. Ein umfangreicher Online-Shop bietet auch Privatpersonen Inspiration und die Möglichkeit für Direktbestellungen.

**Schokolade erleben**

Online hat man aber nur das halbe Vergnügen. Erst vor Ort werden Manufaktur und die Begeisterung der Familie Aeschbach und ihrer rund 130 Mitarbeitenden für die süsse Seite des Lebens spürbar. Zum Beispiel im ChocoCafé mit Gartenterrasse und Blick ins Grüne. Hier gibt es Sandwiches, Canapés, Quiches und frische Salate. Ausserdem feine Flammkuchen und Pinsa. Ein Pâtissier zaubert täglich saisonale Torten, Desserts und Glace-Kreationen. Exklusive Abendessen gibt es ab zehn Personen. Beliebt sind auch die Rontaler z'Morge oder





Aeschbach Chocolatier tritt selten unter eigenem Namen auf – ausser in seinen drei Läden, die gleichzeitig Marktforschungsstationen sind, weil dort der Geschmack der Endkonsumentinnen und -konsumenten abgeholt werden kann.



**Kaffee auf Knopfdruck: Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Cappuccino. Die A800 FoamMaster ist ein Multitasking-Profi mit einer Kapazität von bis zu 250 Tassen pro Tag, der sich hinter der schicken Theke bestens bewährt.**

der sonntägliche ChocoBrunch: ein grosszügiges Buffet mit frisch zubereiteten Brunch-Spezialitäten, Schokolade-Brunnen und einer exklusiven Auswahl feinsten Pralinés. Schokolade zum Frühstück sozusagen – das ist filmreif und alles andere als alltäglich.

Feinste Pralinés gibt es im ChocoCafé auch zu jedem Kaffee. Hier setzte Aeschbach Chocolatier von Anfang an auf das Know-how von Franke

Coffee Systems. «Neben der hohen Kaffeequalität war uns ein Schweizer Hersteller sehr wichtig.» Franke bezieht nur einzelne Teile aus dem Ausland, die gesamte Montage- und auch Entwicklungsarbeit findet in Aarburg statt. Das gibt dem Unternehmen eine gewisse Unabhängigkeit, die zuletzt immer wichtiger geworden ist.

### **Leistungsstark und vielseitig**

Die Erstananschaffung von Chocolatier Aeschbach vor zehn Jahren war eine Franke Spectra, jetzt ist es eine Doppelgruppe A800, ein ultimativer Alleskönner, konzipiert für grosse Aufkommen. Das Drei-Boiler-System bietet kompromisslose Qualität, Vielfalt und Leistung. «Das heisst, man kann einen perfekten Espresso aufbrühen und gleichzeitig Milch aufschäumen und einen heissen Tee zubereiten. Das ist wichtig, wenn ein Car und damit viele Gäste auf einmal das Café erobern», nennt Roger van de Giessen, Gebietsverkaufsleiter von Franke Coffee Systems, eine Anforderung, die Aeschbach Chocolatier an das neue Gerät stellte.





Die Auswahl an Kaffee- und Milchspezialitäten ist riesig und die Geräte sind auch für Aushilfskräfte einfach zu bedienen.

Und auch wenn man hier in Root mit dem Vorgängermodell und dem Service rundum zufrieden war, blickte man bei der Neuanschaffung auch zur Konkurrenz. Franke Coffee Systems machte erneut das Rennen, «einfach, weil das Gesamtpaket immer noch stimmt», so Markus Aeschbach. Dazu gehört zum Beispiel die intuitive Bedienbarkeit. «Das ist für uns sehr wichtig, da wir viele Aushilfen beschäftigen. Sie müssen Bedienung und Reinigungsprozesse rasch im Griff haben, und das ist bei den Kaffeefullautomaten von Franke der Fall, ohne Abstriche bei der Kaffeequalität hinzunehmen», betont Markus Aeschbach gegenüber GOURMET.

Im Gegenteil: Franke Kaffeefullautomaten holen immer das Beste aus der Bohne heraus, beim Latte Macchiato ebenso wie beim klassischen Espresso oder Cappuccino. Die Auswahl an Kaffee- und Milchspezialitäten ist riesig und auf Knopfdruck fliesst immer das beste Ergebnis in die Tasse. On top ein Schaum in Barista-Qualität dank der FoamMaster-Technologie. Das ist Kaffeegenuss im Hochleistungsbereich, der dank iQFlow-Technologie auch mehr Aroma

**«Wir beschäftigen viele Aushilfen. Sie müssen Bedienung und Reinigungsprozesse rasch im Griff haben, und das ist bei den Kaffeefullautomaten von Franke der Fall, ohne Abstriche bei der Kaffeequalität hinzunehmen.»**

Markus Aeschbach, Geschäftsführer von Aeschbach Chocolatier.



Sie ist äusserst zuverlässig, erzielt beste Qualität und meistert eine grosse Nachfrage in kürzester Zeit: die A800 von Franke Coffee Systems – bei Aeschbach Chocolatier als Doppelgruppe installiert.



## GASTRONOMIE

während der gesamten Extraktionszeit bei konstantem Druck erzeugt. Das haben Kaffee-Experten und die Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) längst wissenschaftlich belegt.

### Funktional und schön

«Wir waren eines der ersten Cafés mit Bedienung an der Theke, ein Konzept, das anfangs kritisch beäugt wurde, heute aber selbstverständlich ist und sich bewährt hat», sagt Markus Aeschbach auch. Und das wiederum heisst, die Theke muss einladend sein, in das Gesamtambiente passen, Stil haben und dabei zählt jedes Detail, auch die Optik der A800, die neben Funktionalität und Technik ein immer wichtigeres Kriterium wird. Die inneren Werte zählen, das ist klar, aber zunehmend auch das Äussere. Schon die Franke Spectra überzeugte vor zehn Jahren mit ihrem markanten Design, polarisierte damals, kann sich aber auch heute noch sehen lassen, bei Aeschbach Chocolatier zum Beispiel, um die A800 bei Events wie dem sonntäglichen Choco-Brunch in der Selbstbedienung zu entlasten.

Franke investierte als einer der ersten Hersteller in eine hochwertige Benutzeroberfläche. Was damals noch belächelt wurde, ist heute ein entscheidender Faktor. Und weil Franke früh am

Ball war, ist ihre Menüführung bis heute unschlagbar. Denn Entwicklungsarbeit ist immer auch Aufbauarbeit, ein Lernen aus Erfahrung. Das weiss auch ein Schokoladeveredler wie Aeschbach Chocolatier, der seit über 50 Jahren Spezialitäten herstellt – vieles in feinsten Handarbeit und nach alten Hausrezepten.



**Aeschbach Chocolatier produziert individuelle Schokolade nach Mass – damit alles reibungslos funktioniert, sind täglich bis zu 130 Mitarbeitende im Einsatz. Eine Pause bei einem feinen Kaffee sei auch ihnen vergönnt.**



Ein Café, das 363 Tage im Jahr geöffnet hat, braucht starke Kaffeepartner an seiner Seite: Roger van de Giessen (l), Gebietsverkaufsleiter von Franke Coffee Systems, und Markus Aeschbach, Geschäftsführer von Aeschbach Chocolatier, arbeiten gut zusammen.



### Mehr zum Thema

#### Aeschbach Chocolatier AG

ChocoDromo 1  
6037 Root-Luzern  
Tel. 041 747 33 33  
verkauf@aesbach-chocolatier.ch  
www.aeschbach-chocolatier.ch

#### Franke Coffee Systems

Franke Kaffeemaschinen AG  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Tel. 062 787 31 31  
cs-info.ch@franke.com  
coffee.franke.com



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema