

Saint DAS MAGAZIN FÜR DIE STADT Gall



WENDEPUNKT

WIE AUTISTIN IRIS KÖPPEL NACH IHRER SPÄTEN
DIAGNOSE IN IHR LEBEN ZURÜCKFAND (S. 16)

ADIEU STADT

«KELLENBERGER» ZÜGELT
NACH GOLDACH (S. 43)

OLÁ PORTUGAL

EINE AUSWANDERIN ERZÄHLT
VON IHREM NEUSTART (S. 72)

GIANDUJA STATT GESETZE – IM ST. GALLER SCHOKOLADENHIMMEL



Nach über 15 Jahren in der Finanzwirtschaft hat die Juristin Miriam Chiara Di Natale einen Neustart gewagt. Seit 2020 führt sie mit zwei Freunden die Schokoladenmanufaktur Bonneheure in der St. Galler Altstadt. Dieses Jahr feierte die Chocolatière ihren persönlichen «Oscar-Moment», als ihre «Crema di Nocciole e Cacao» mit Gold ausgezeichnet wurde.

«Wenn's in St.Galle schafftsch, schafftsch es überall» - was wie eine Songzeile von Manuel Stahlberger klingt, ist die Erkenntnis von Miriam Chiara «Mimi» Di Natale. Die 44-jährige Geschäftsführerin der ersten Schokoladenmanufaktur in St.Gallen hat ihren Standort bewusst gewählt: «Hier in St.Gallen bin ich aufgewachsen und verwurzelt.»

Passant*innen sind neugierig, was im kleinen Geschäft an der Magnihalden 14 vor sich geht: So klopft ein Mann von aussen ans Fenster, jemand habe ihm «Bonneheure» empfohlen. Das komme oft vor, sagt Di Natale und lacht. «Wir sind überwältigt vom Interesse. Manchmal kommen Leute ins Geschäft, nachdem sie uns zwei Tage gesucht haben.» Von aussen verrät denn auch nichts, dass sich hier eine Schokoladenmanufaktur befindet. Goldene Wolken zieren die grossen Fenster und wecken die Neugier. Das himmlische Motiv ist bewusst gewählt. «Wenn man unseren Laden betritt, soll man von der Realität etwas abheben und über den Wolken schweben», so die Geschäftsführerin. Lässt man seinen Blick hinter die Wolken schweifen, wähnt man sich in einem französischen Film. Eine verwunschene Welt voller Schokoladendackel,

Pinienzapfen und edlen Schokoladenwürfeln erwartet die Besucher*innen. «Bonneheure» ist Geschäft, Café und Schokoladenproduktion in einem: Vom Verkaufstresen aus sieht man direkt in den Produktionsraum. Dort sortiert, röstet und mahlt «Mimi» die Kakaobohnen, um sie dann zu einer Schokoladenmasse zu walzen. Aus dieser Crème entstehen die Gianduja-Halbkuugeln und Schokoladentafeln. «Die Besucherinnen und Besucher sollen das Handwerk hinter dem Produkt sehen - so erst können sie meine Schokolade richtig erleben», sagt die Chocolatière.

«ICH BIN EINE MACHERIN, KEINE VERWALTERIN»

War's das jetzt? Diese Frage stellte sie sich während ihrer Karriere als Finanzjuristin immer wieder. «Ich bin eine Macherin, keine Verwalterin. Deshalb habe ich immer wieder Situationen gesucht, um mich aus meiner Komfortzone zu bewegen. Ich mag es, ein Unternehmen aufzubauen, ein Produkt zu kreieren und Prozesse laufend effizienter zu gestalten», so die Juristin. Nach ihrem Jusstudium an der Universität St. Gallen machte Miriam Chiara Di Natale rasch Karriere. Mit 29 Jahren war sie bereits Mitglied der Geschäftsleitung der Finanzmarktaufsicht des Fürstentums Liechtenstein. Da entschied sie sich erstmals, beruflich etwas Neues zu wagen. Inspiriert von einer aufwendigen «Herr der Ringe»-Kinoproduktion, meldete sie sich kurzerhand für eine Maskenbildnerin-Ausbildung in London an. Zwei Jahre studierte und arbeitete die Ostschweizerin in der britischen Hauptstadt. Es seien überaus lehrreiche Jahre gewesen, doch «nur kreativ sein ist anstrengend. Ausserdem ist die Filmindustrie um einiges hierarchischer als die Finanzwelt. Ehrliches Feedback ist meist nicht willkommen». Zurück in der Schweiz, arbeitete sie wieder als Juristin in einer Bank. Daneben betrieb sie «Mimi & the Peacock», ein kleines Lokal für englischen Afternoon Tea und italienische Abendessen. Das versteckte Café war ein Geheimtipp und stets ausgebucht. Sie stellte aber bald fest, dass sie als Gastronomin noch nicht ihre Berufung gefunden hatte. Ihr fehlte ein Produkt, das sie entwickeln konnte.

ZURÜCK ZUM GESCHMACK DER KINDHEIT

Vor drei Jahren fand sie dann das, wo sie sich mit Herz und Seele entfalten kann: die Schokoladenproduktion. Gemeinsam mit ihren Freunden Robin Bolli und Martina Müller gründete sie «Bonneheure». Während Di Natale

für Einkauf, Verkauf und Produktion verantwortlich ist, unterstützen sie die beiden Freunde mit Buchhaltung und Marketing. «Ich liebe das Handwerk und wollte unbedingt die Produktion übernehmen», sagt die Chocolatière. Um die Kunst der Schokoladenherstellung zu erlernen, ging sie nach Paris, um einen Meisterkurs bei den besten Chocolatiers der Welt zu absolvieren. Auch im Schokoladenland Schweiz besuchte sie Weiterbildungen. Via YouTube-Videos entwickelte sie ihr Können weiter. «Am Schluss geht nichts über Experimentieren und Learning by Doing», sagt sie.

Die Leidenschaft für Schokolade begleitet die Geschäftsfrau schon seit ihrer Kindheit. Ein Geschmack verbindet die Chocolatière besonders mit ihren italienischen Wurzeln und erinnert sie an ihre Besuche beim Onkel in Turin: Gianduja, die piemontesische Schokoladen-Haselnuss-Crème. Was heute eine Delikatesse ist, wurde ursprünglich aus der Not erfunden: Weil im 19. Jahrhundert hohe Importzölle auf Kakao erhoben wurden, streckten die Turiner Schokoladenhersteller ihre Kakaomasse mit Haselnüssen. Gianduja ist heute eine der Spezialitäten von «Bonneheure» - selbstverständlich mit piemontesischen Haselnüssen.

AND THE WINNER IS...

Haselnüsse aus dem Piemont spielen auch in der Crema di Nocciole e Cacao eine Hauptrolle: Der Schokoladenaustrich mit Haselnüssen wurde bei den Internationalen Chocolate Awards im April 2022 mit Gold ausgezeichnet - «Bonneheure» war damals erst einhalb Jahre im Schokoladengeschäft. «Als ich davon erfuhr, stiess ich einen Freudenschrei aus - ich hätte niemals damit gerechnet», so die Unternehmerin. Die Preisverleihung fand online statt: «Die Übertragung fühlte sich wie eine Oscar-Verleihung an.» Solche Momente gehören



Die goldene Gewinnerin:
Crema di Nocciole e Cacao



Sie weiss, wie bonneheure geht: Miriam Chiara Di Natale in ihrem Laden mit integriertem Café und eigener Manufaktur.

zur Schokoladenseite ihres Berufs. Doch die Schokoladenproduktion ist ein hartes Business - am schwierigsten sei es, an gute Rohstoffe zu gelangen. «Bonneheure» verwendet ausschliesslich Kakaobohnen aus nachhaltiger Produktion. Kooperationen unterstützen Bauern in Guatemala, Belize und Kolumbien, damit sie ihre Produkte direkt an die Kund*innen verkaufen können.

NEUGIER UND FREUDE ALS ERFOLGSREZEPT

Ihr Berufswechsel von der Juristin zur Chocolatière sei keine Erfolgsstory, die über Nacht geschrieben

wurde. Miriam Chiara Di Natale ist auch heute manchmal noch als Finanzjuristin im Einsatz, «wenn wir zum Beispiel eine neue Maschine anschaffen müssen». Als roter Faden zieht sich der Mut durch ihr Leben, immer wieder aufzubrechen und sich auf Neues einzulassen. Was bedeutet ihr Erfolg? «Wenn ich am Morgen zufrieden aufwache. Wenn ich meiner Neugier und Freude folgen und neben neuen Welten auch immer wieder mich selbst entdecken kann.»