

«Schoggimachen ist auch unromantisch»

Miriam Di Natale ist eigentlich Juristin. Nun führt sie im Quartier St. Mangen einen kleinen Laden, in dem es wundervoll duftet.

Diana Hagmann-Bula

Man kommt sich vor wie im Film «Chocolat». Auch wer mit geschlossenen Augen den winzigen Laden an der Magnihalden 14 betreten würde, riecht sofort, was hier bereitliegt. Schokolade, reichhaltige Schokolade, liebevoll eingepackt in buntes Glanzpapier. Hier verführt nicht Juliette Binoche ein ganzes Dorf mit Süßem. Hinter der Theke steht Miriam Di Natale. Mit ebenso ansteckendem Lachen, ebenso offen und quirlig wie die französische Schauspielerin in der erfolgreichen Komödie. Di Natale will mit ihrer Schokolade die Stadt erobern. Den Menschen eine gute Zeit schenken. Bonneheure heisst denn auch ihr Geschäft.

2019 hat sie den Laden nahe der St.-Mangen-Kirche eröffnet, seit zwei Jahren betreibt sie ihn vollberuflich. Von der Decke baumeln Tannzapfen an Goldfäden, unter der Theke lagern Kakaobohnen in einer Kiste. Sie stammen aus Guatemala oder Belize.

Fruchtig bis dunkel

Die 44-Jährige schaufelt geröstete Kakaobohnen in eine Maschine, dort werden sie geschält und in Stücke gebrochen. Zurück bleiben sogenannte Nibs. Der Fotograf darf nur ausnahmsweise in den Produktionsraum. «Ich nehme es genau mit der Hygiene», sagt Di Natale. Einblick in das Handwerk will sie trotzdem gewähren. Durch eine Glastüre können Besucherinnen und Besucher jeden Arbeitsschritt beobachten: Wie sie Kakaosäcke aussortiert, beschädigte Bohnen herausucht. Wie sie die Bohne röstet. Nur kurz für einen fruchtigen Geschmack, der an Cranberry, schwarzen Tee und Banane erinnert. Lang für dunkle und warme Kakaonoten.

Die Steinwalze mahlt die Kakaobohnenstücke bis zu 72 Stunden lang, bis Schokolade entsteht. Di Natale siebt die Masse ab, weil sie noch immer kleine Stückchen enthalten könnte. «Erst nach ein paar Stunden kommt der Zucker hinzu. Er schliesst das Aroma ein. Dann lässt sich nichts mehr verändern.» Sie vergleicht Schokolade mit Wein, spricht von Terroir und Wetter, die den Geschmack beeinflussen.

Schokolade braucht Geduld

Zwischen den einzelnen Schritten muss die Schokolade immer wieder ruhen. Von der Bohne bis zum fertigen Produkt vergehen etwa zwei Wochen. Viel Geduld stecke drin, betont Di Natale. Sie erzählt, wie sie Nibs zum ersten Mal in Rum eingelegt hat. «Als ich probiert habe, hätte ich den Versuch am liebsten weggeworfen. Zu bitter! Dann habe ich ihm mehr Zeit gegeben.» Viel Zeit, neun Monate. Nun liegt das «geniale Produkt» im Gestell.



Chocolatière Miriam Di Natale hat ihr Glück gefunden und will es mit ihren Süßigkeiten weitergeben.

Bilder: Donato Caspari

Wer Di Natale zuhört, könnte meinen, sie stelle schon ein Leben lang Schokolade her. Tut sie nicht. Sie hat an der Universität St. Gallen Rechtswissenschaften studiert, für den Wirtschaftsprüfer Ernst & Young gearbeitet, auch für die Finanzmarktaufsicht Liechtenstein. Mit 29 Jahren sass sie dort in der Geschäftsleitung. «Nach fünf Jahren fragte ich mich: War es das jetzt?» Sie wollte irgendwie anders leben, kreativer sein. Mehr darüber erfahren, wie man ein eigenes Unternehmen managt. Oder eine Filmproduktion wie «Herr der Ringe», die gerade die Kinos füllte. Und so meldet sie sich für eine Maskenbildnerschule in London an. Neben der Ausbildung arbeitet sie für Konzerte und Theater,

für Modelfotografen. Und einen Film, «X-Men».

Die Essenz herausholen

Sieht die blutige Hand noch blutig genug aus? Solche Fragen beschäftigen sie nun. «Eine kreative Branche, international, aber auch hierarchisch», sagt die St. Gallerin, die seit zwei Jahren in Appenzell wohnt. Als sie vorschlägt, wie sich die Abläufe am Set optimieren lassen, verliert sie ihren Job. Traurig ist sie nicht. «Als Maskenbildnerin ist man als erste am Set und als letzte noch dort. Man hat kein Privatleben.» In London habe sie die Essenz aus den Figuren herausgeholt, hier hole sie die Essenz aus Schokolade heraus. «Ich produziere einfache Produkte, mit

wenig Zutaten, aber den besten.» Zwischen Filmset und Chocolaterie liegen in Di Natales Leben noch ein paar Stationen. Zurück in der Ostschweiz absolviert sie das Wirtepatent. Weil sie Jugendfreunden, die in Frauenfeld eine Theaterwerkstatt aufbauen, hinter der Bar helfen soll. Sie mixt Drinks, stemmt das Rechnungswesen und führt nebenbei ihr eigenes Unternehmen in St. Gallen. Mimi and the Peacock, heisst es.

Plötzlich am Meisterkurs

Es beginnt als Stilberatung und Nähstube, entwickelt sich schnell zu einem kleinen Gastrobetrieb. Di Natale bietet Afternoon Teas, Tavolatas und Frühstücksbuffets an, in ihrem Raum, an Wunschorten. «Nicht ein Kleid habe ich in den fünf Jahren genäht», sagt sie. Als der Vermieter die Mietzinsen erhöhen will, braucht sie einen rentablen Plan. «Tiefer in die Gastro einsteigen? Ich esse sehr gerne. Aber mir fehlte klar ein Produkt», erklärt sie. So kehrt sie vorerst in den Juristenberuf zurück, polstert ihre Ersparnisse auf. Ein Jahr später entwirft sie mit Martina Müller und Robin Bolli, zwei Freunden, den Plan für Bonneheure, die Chocolaterie. Der japanische Begriff Ikigai habe sie alle drei beschäftigt. Zu Deutsch bedeutet er: Wofür es sich zu leben lohnt. Für gute Schokolade, lautet die gemeinsame Antwort. Di Natale interessiert sich für das Handwerk. «Ich habe mich in einen Meisterkurs in Paris eingeschlichen», sagt sie. Zugelassen sind Cho-

colatiers oder Gastronomen mit angehängter Patisserie, auch Di Natale mit ihrem Mini-Lokal trägt sich ein. «15 Männer, darunter der Chef Chocolatier einer Luxushotelkette in Dubai, und ich standen drei Tage lang in einer Küche und übten. Am Anfang verstand ich nur Bahnhof.»

Hartnäckig wie ihre Dackel

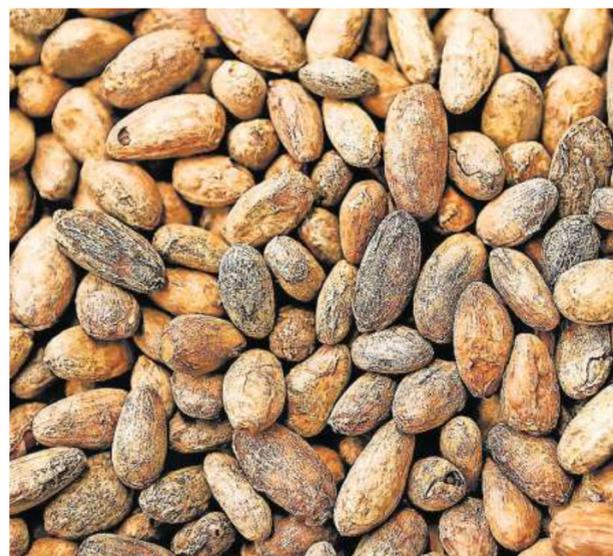
Man lernt beim Ausprobieren, weiss sie heute. Dann fällt sie in Fachjargon, spricht vom Temperieren, bei dem die richtige Kristallform entstehe. Damit die Schokolade später glänzt und knackt. «Schokolademachen ist manchmal sehr unromantisch.»

Technisch, etwa wenn man Wasserwerte in Excel-Tabellen erfassen müsse. Man sieht ihr

die Freude an, die ihr Bonneheure bereitet. «Genau das, was ich gesucht habe.» Seit sie selber Chocolatière ist, isst sie weniger Schokolade als früher. «Habe ich zu wenig Lust auf die Süßigkeit, schmecke ich nicht fein genug ab.» Giandujapralinen sind ihre Spezialität. Schokolade kombiniert mit Haselnüssen aus dem Piemont. Im neuen Jahr will sie ihr Unternehmen weiterbringen. «Breiter produzieren, damit wir effizienter werden.» Sie plant auch einen zusätzlichen Produktionsraum, will Menschen aus dem zweiten Arbeitsmarkt integrieren. Tönt nach sehr viel Arbeit. Zeit, die ihren Dackeln abgeht, mit denen sie oft im Wald unterwegs ist. «Sie sind lebensfroh und hartnäckig. Wie ich auch.»



Ein Blick in die Produktion.



Kakaobohnen in Miriam Di Natales Manufaktur.