

Luzerner Zeitung

abo+ **EBIKON**

Eigene Wohnung wird zu klein – Manufaktur «Chani Schoggi» sucht einen neuen Standort

In Ebikon befindet sich eine der kleinsten Schokoladenmanufakturen der Schweiz. Nun sucht «Chani Schoggi» einen Standort für neue Konzepte.

Simone Georg

17.11.2025, 10.56 Uhr

2 Kommentare

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**

«Beim Rösten der Kakaobohnen riecht es jeweils in unserer ganzen Wohnung nach Schokolade», erzählt Nicolas Barmettler, Co-Founder von «Chani Schoggi». Die Schokolade einer der wohl kleinsten Manufakturen der Schweiz entsteht nämlich nicht etwa in einer Fabrik, sondern in einem speziell eingerichteten «Schoggizimmer» in der Wohnung des Gründerpaars Nicolas und Chantal Barmettler.



Chantal und Nicolas Barmettler im «Schoggizimmer» in ihrer Wohnung.

Bild: Pius Amrein (Ebikon, 12. 11. 2025)

Anders als viele andere Schokoladenanbieter setzt Chani Schoggi auf den Bean-to-Bar-Ansatz. Dabei wird die Schokolade von der Bohne bis zur

fertigen Tafel selbst verarbeitet.

Reise durch Südamerika als Inspiration

Vor rund drei Jahren begannen Chantal und Nicolas Barmettler mit der Produktion ihrer eigenen Schokolade – ohne jegliche Vorerfahrung. Ihre Leidenschaft für Schokolade entdeckten sie auf einer Reise durch Südamerika. «Wir begegneten mehreren Chocolatiers, welche mit den einfachsten Maschinen richtig gute Schokolade selbst herstellen», erklärt Nicolas Barmettler seine Faszination.

Zurück in der Schweiz schafften sich die beiden ihre ersten Geräte an. Darunter etwa Röstmaschinen, die für das Aroma der Kakaobohnen sorgen, oder ein Melangeur, der die Kakaostücke zu Kuvertüre verrührt. Für ihre Produktion verwendet das Gründerpaar ausschliesslich Kakaos aus Bio-Anbau. «Mit unseren Beobachtungen auf der Reise, vielen YouTube-Videos und vor allem <learning by doing> brachten wir uns selbst bei, wie man einfach Schokolade herstellen kann», erklärt Nicolas Barmettler.

Über eine Tonne Schokolade

Was aus reiner Faszination begann, entwickelte sich dank der wachsenden Nachfrage rasch zu einem kleinen Unternehmen. «Mittlerweile produzieren wir bis zu 300 Kilogramm Schokolade pro Monat – im Sommer etwas weniger, im Winter jeweils etwas mehr», erklärt Nicolas Barmettler. Dieses Jahr wird bei Chani Schoggi zum ersten Mal mehr als eine Tonne produziert – ein Meilenstein für die Manufaktur, wenn man bedenkt, dass die Schokolade ausschliesslich in der Wohnung der Gründer im neun Quadratmeter grossen «Schoggizimmer» hergestellt wird.



Chani Schoggi produziert derzeit auf neun Quadratmetern rund 300 Kilogramm Schokolade pro Monat.

Bild: Pius Amrein (Ebikon, 12. 11. 2025)

Auch Abfallprodukte werden verarbeitet

Neben Schokoladentafeln in verschiedensten Variationen werden bei Chani Schoggi auch andere Produkte, wie beispielsweise Brotaufstriche, verkauft. «Aktuell entwickeln wir gerade einen Tee aus Kakaoschalen – einem Abfallprodukt der Schokoladenproduktion», erklärt Barmettler.

Aufgrund der aufwendigen Handarbeit und der Verwendung von Bio-Kakao hat die Schokolade ihren Preis. Eine Tafel bekommt man für 9.30 Franken. «Unsere Schokolade enthält einen hohen Anteil an hochwertigem Kakao – viele herkömmliche Sorten bestehen hingegen zu mehr als 50 Prozent aus Zucker», erklärt Nicolas Barmettler. Deswegen ist die dunkle Schokolade auch die Lieblingssorte des Co-Founders. «Dort kommt der Geschmack der verwendeten Kakaosorte so richtig zur Geltung», begründet er.

Ersatz für «Schoggizimmer» gesucht

Die steigende Nachfrage stellt das Gründerpaar nun vor neue Herausforderungen: «Mit neun Quadratmetern ist unser «Schoggizimmer» sehr klein», sagt Nicolas Barmettler. Deshalb befindet sich das Gründerpaar derzeit auf der Suche nach einem neuen Standort für ihre Manufaktur. Da der Produktionsprozess viel Aufmerksamkeit erfordert, ist es wichtig, dass sich die Produktionsstätte in der Nähe ihres Wohnorts befindet: im Rontal oder in der näheren Umgebung.

Der passende Raum soll jedoch nicht nur Platz für die Produktion bieten. «Mit Workshops und dem Direktverkauf wollen wir unser Angebot erweitern, Begegnungen schaffen und zeigen, welcher Aufwand hinter einer Tafel Schokolade steckt», erklärt Nicolas Barmettler, der momentan noch Teilzeit als Projektleiter bei einer Netzwerkorganisation arbeitet. Chantal Barmettler ist derzeit in einem Vollzeitpensum als medizinische Praxisassistentin tätig.

Seit der Gründung von Chani Schoggi bleibt neben der Schokoladenproduktion und den beiden Hauptberufen kaum mehr Freizeit. Viele Abende, Wochenenden und freie Stunden fliessen in die Herstellung der Produkte. «Obwohl der Markt sehr umkämpft ist, haben wir nie ans Aufgeben gedacht. Das positive Feedback unserer Kundschaft motiviert uns immer wieder, weiterzumachen und den grossen Aufwand auf uns zu nehmen», sagt Nicolas Barmettler. Für die Zukunft hat das Paar grosse Pläne mit seiner kleinen Manufaktur. «Wir hoffen, dass wir einen geeigneten Standort finden und uns in einigen Jahren vollständig der Schokolade widmen können – vielleicht sogar mit ein bis zwei zusätzlichen Angestellten.»

Für Sie empfohlen