

Susanne Eicher



<https://schoggi-laedeli.ch>

<< Ostern

die nächste Hochsaison für Susanne

- Ruedi Susanne, du zeigtest mir vorhin deine Produktion. Sehr eindrücklich, sauber wie in einem Spital und gross. Wie viele m²?
- Susanne 127 m²
- Ruedi Am 24. November 2021 stelltest du mir auf Facebook eine Freundschaftsanfrage. Ich könnte dein Vater sein. Wie kam das?
- Susanne Du hattest kurz davor ein Mail an www.sarner-fachgeschaefte.ch gesandt. Meine Adresse info@schoggi-laedeli.ch war auch darunter. Dein Mail betraf diesen Swiss Classic Award für www.O-iO.ch. Ich googelte dich mal, schaute auf Facebook nach und kontaktierte dich.
- Ruedi Das wusste ich alles nicht. Ich durchstöberte deine Facebook-Seite und war paff, was ich da sah. Du übernahmst die Firma auf den 1. Januar 2020 von Heinrich von Wyl; da warst du noch keine 26 Jahre alt. Einen Oldtimer hast du aber nicht, oder?
- Susanne Nein, so einen kann ich mir noch nicht leisten, ich stecke mein Geld in den Auf- und Ausbau meiner Firma. Aber ich freue mich an alten Dingen generell. Viele der Formen, die du hier siehst, stammen von meinem Grossvater. Und ich bin Fan von Oldtimern und damit auch von www.O-iO.ch.
- Ruedi Oh, danke. Ich kaufte nach unserem Kontakt bei dir im Schoggi-Lädeli im Lindenhof-Center, vis-à-vis der Krone, «Sarner Pflastersteine». Als Mitbringsel für eine Einladung. Fand dich aber nicht vor dort, sondern eine Verkäuferin.
- Susanne Ja, wir sind, mit mir, total 7 Mitarbeiterinnen.
- Ruedi Hä!?
- Susanne Ausser mir, arbeiten alle Teilzeit.

Newsletter «Oldtimerlinks a Gogo» Januar 2022 Nr. 1 Ruedi Müller

- Ruedi Als ich dich fragte, wo denn du seist, meintest du, hauptsächlich in der Produktion, wo wir uns jetzt befinden. Alles sehr hygienisch, wie eingangs bereits erwähnt. Wird das kontrolliert?
- Susanne Ja, jedes Jahr oder alle zwei Jahre. Da war vorher «Seiler Käse» drin. Bei der Käseherstellung sind die hygienischen Anforderungen auch sehr hoch. Wie du siehst, sind der Boden und die Wände «geplättelt» (Keramik Fliesen). Die Reinigung fällt so wesentlich leichter.
- Ruedi Wie bist du mit Heini von Wyl in Kontakt gekommen?
- Susanne Er machte das so nebenbei und arbeitete noch bei der Confiserie Karl Hug in Kriens. Dort lernte ich ihn kennen. Schaute mir dann mal sein Geschäft an, weil ich auf der Suche war nach etwas Eigenem. Ich wusste aber, dass da, wo er produzierte, in Kägswil, hätte man nicht weitermachen können. So suchte ich nach einer neuen Produktionsstätte und fand diese hier, via Internet.
- Ruedi Da hattest du aber grosses Glück. Es ist sehr schwierig, hier in Sarnen ein Geschäftslokal oder eine Wohnung zu finden.
- Susanne Ja, ich staunte auch. Ich bin «Entlebucherin», mein Freund ist ein «Lungerer». So passte Sarnen eigentlich für mich sehr gut.
- Ruedi Ah, du kamst wegen deinem Freund zu uns rüber?
- Susanne Nein, eigentlich wegen dem Geschäft. Ich hatte Heini von Wyl in Kriens kennengelernt und mein Freund wohnte damals in Thun. Ich war vor ihm hier, er kam nach.
- Ruedi Es war dein grosser Wunsch, unabhängig zu werden? Warum?
- Susanne Weil man den Tag planen kann, wie man will. Wenn man mehr arbeitet, macht man das für sich. Ich möchte bestimmen, was für Produkte ich für das «Schoggi-Lädeli» und für Dritte produziere. Klar, es müssen Spezialitäten sein, die die Kunden auch kaufen.
- Ruedi Ja, das stimmt (*Anmerkung: als eidg. dipl. Verlaufsleiter*). Aber, es ist ja in dreierlei Hinsicht kein einfaches Produkt, das du anbietest. Es ist saisonal, die Konkurrenz gewaltig und die Menschen leben immer gesünder.
- Susanne Genau. Das Weihnachtsgeschäft und das an Ostern muss klappen, dann kommt man über den Sommer. Wegen gesund leben: Kakaobohnen eignen sich bestens gegen Stress. Deren Aminosäure, Tryptophan, unterstützt das Anti-Stress Hormon Serotonin. Im Laden verkaufen wir deshalb Kakaonips. Aus gesundheitlichem Aspekt sollte man edelste Schokolade geniessen, nicht Massenware mit hohem Zuckeranteil. Ich biete auch Kurse an, feinste Schokolade selber herzustellen. Das verspricht doppelter Genuss. Interesse? info@schoggi-laedeli.ch.
- Ruedi Aber nochmals zur Konkurrenz: Wir haben z.B. Bachmann und Heini in Luzern, Christen in Nidwalden, mit mehreren Filialen.
- Susanne Sind das Konkurrenten? Ich denke, da findet mein Geschäft in Obwalden und Sarnen seinen Platz. Wer ist sonst hier ausschliesslich auf Confiserie spezialisiert?

Newsletter «Oldtimerlinks a Gogo» Januar 2022 Nr. 1 Ruedi Müller

Ruedi Ich sah dieses aussagekräftige Video mit vielen Infos und Bildern von der Produktion und dem Schoggi-Lädli 05:51.
<https://www.youtube.com/watch?v=jTvjXFM59D4>.

Und du warst ja auch in Costa Rica auf einer Kakaoplantage?

Susanne Ja, die Lehre machte ich in Frutigen (Berner Oberland) als Konditor-Confiseurin. Dann arbeitete ich in Goldau (Kanton Schwyz), nachher in St. Moritz. Wechselte von dort eben nach Kriens und ab 1. Januar 2020 nach Sarnen.

Nach Costa Rica reiste ich im Frühsommer 2019. Ein Schweizer Paar bewirtschaftet da eine Kakao-Plantage. Sie liefern ihre Kakaobohnen der Firma Felchlin.

Ruedi Als Rohprodukt?

Susanne Ja, das verarbeiten wir auf verschiedene Arten zu Confiserieprodukten. Die Schweizer in Costa Rica stellen selbst Schokolade her. Ich arbeitete mit und half, die Produktion einzurichten. Aber in diesem Land wartet man sehr lange, bis sich mal jemand bewegt. «Komme ich nicht morgen, komme ich auch nicht übermorgen.» Es war schon schwierig, nur mal Strom zu bekommen.

Ruedi Du beziehst jetzt von dort auch deine Couverture?

Susanne Nein, die kaufe ich bei Felchlin, der aber die Kakaobohnen ua von dieser Plantage abnimmt.

Ruedi Du bezahlst Löhne für deine Mitarbeiterinnen, Miete für die Produktion hier, für den Laden. Ich sehe hier viele Maschinen und Gerätschaften. Rechnet sich das alles?

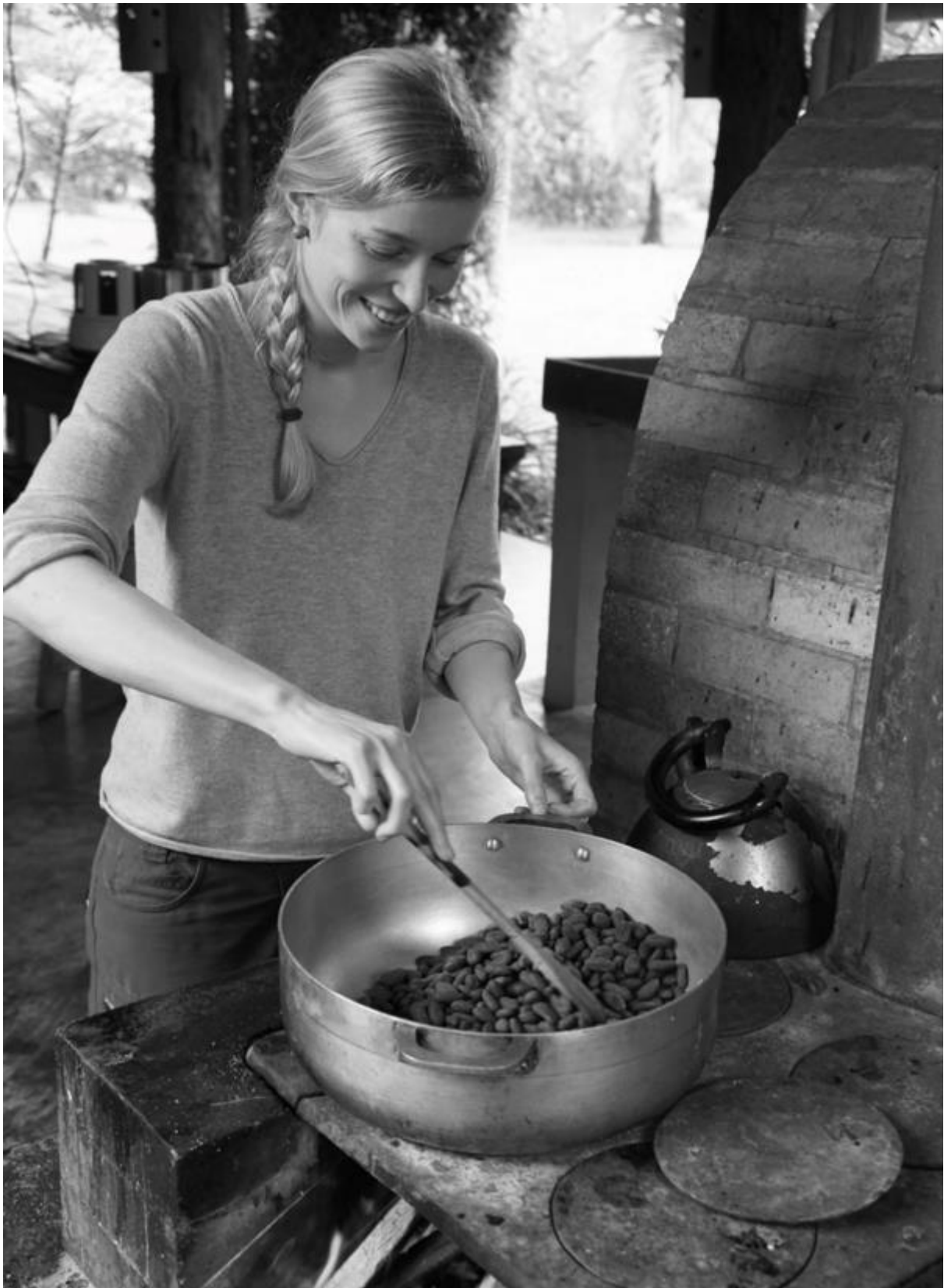
Susanne Ich möchte mit viel Freude beim Arbeiten davon bescheiden leben können. Ich bin noch nicht ganz am Ziel, glaube aber, dass es möglich sein wird.

Ruedi Das tönt sehr überzeugend. Ich hoffe, nein, ich bin sicher: mit deiner Einstellung, deinem Drive, deinem Wollen, deinem Wissen, deinem Können (die Bandbreite deiner edlen, süssen Verführungen ist ja unglaublich) wirst du deinen Weg machen. Ich danke für das Gespräch und die Kostproben deiner köstlichen Kreationen.

Susanne Danke für deinen Besuch. Ich weiss, die ObwaldnerInnen lieben feine Confiserie Spezialitäten.



Blick ins Schoggi-Lädli.



Susanne Eicher in Costa Rica beim Rösten von Kakaobohnen für eine Couverture. Nach dem Rösten werden die Bohnen geschält, gebrochen und gerieben (vermanscht). Anschliessend kommt dieser «Nips» in eine Steinmühle, wo noch fehlende Zutaten für eine Couverture mit 72% Kakaoanteil beigegeben werden. Durch das Reiben der Steine und der dadurch entstehenden Wärme fliehen die bitteren Aromastoffe. Nach gut 72h ist die Couverture bereit zur Weiterverarbeitung.



Susanne Eicher neben ihrer kontinuierlichen Umlauftemperiermaschine für eine gute Kristallisationsbildung der Couverture. Der «süsse Brunnen» fliesst den ganzen Tag.



Frösche.



Lollipopops.



Milchschokolade mit Schneeflöckli. Susanne bietet Kurse an: «Bean to bar» (von der Bohne bis zur Tafel). Info: info@schoggi-laedeli.ch.



Marzipan Pilze.



Logo Praline. Auch mit ihrem Logo lieferbar.



Velos.



Truffes.