Am Puls der Schokomanufaktur

Bei Sébastien und Patricia Langel in der Bieler Altstadt gibt es zwischen Laden und Küche keine Tür. Ihre Schokolade-Kreationen entstehen unmittelbar vor den Augen der Kunden. Ein Besuch in diesem Keller der lebendigen Handwerkskunst.

Wenn Sébastien Langel Praline um Praline in Couverture taucht, ist er die Ruhe selbst. Er steht da, vor einer grossen Wanne voll warmer flüssiger Schokoladenmasse, neben ihm ein Plateau, auf dem die Rohlinge warten, in der rechten Hand eine filigrane dreizinkige Gabel. Mit ihr lädt er auf, taucht ein, je zwei Mal – ein sanftes Auf und Ab – lässt abtropfen und platziert dann die fertige Praline auf einem Blech. Handarbeit in Perfektion, tausendfach schon ausgeführt, und trotzdem immer noch mit Freude. Das sieht man ihm an. Seine Worte unterstreichen es: „Wir leben unseren Traum."

Glück und Zweifel zum Auftakt

„Wir" das sind er und Patricia Langel, seine Frau und Geschäftspartnerin. Vor sechs Jahren wagten sie den Schritt in die Unabhängigkeit. Kalkuliert und von einer eigenen Chocolaterie geträumt hatten sie schon davor viele Male. Nun aber – er am Rande eines Burnouts und sie auch nicht mehr glücklich in ihrem Beruf – war der Moment gekommen, da sie sich sagten: „Wir müssen es probieren. Wir haben keine Kinder und keine Verpflichtungen. Und wir wollen uns nicht dereinst ausmalen müssen, wie es gewesen wäre, wenn wir es gemacht hätten." Noch in derselben Woche hörten Sébastien und Patricia von einer Frau, die in Fribourg ihre Chocolaterie auflöste. Ein wahrhaftiger Glücksfall: Sie hatte genau das, was die beiden jungen Bieler für die angestrebte handwerkliche Schokoladeproduktion benötigten: Giessformen, Temperiergeräte,…

Zu guten Occasionspreisen übersiedelten die altgedienten Objekte nach Biel und bekamen dort bald auch ein passendes neues Zuhause. In der Altstadt war ein Gewölbekeller frei geworden und Langels, rasch zur Stelle, bekamen ihn kurzum zugesprochen, nicht zuletzt weil die vormals dort wirkende Märchenerzählerin sich für sie einsetzte. „Das eine hat einfach das andere ergeben", blickt Sébastien dankbar zurück. Und doch hätten ihn immer noch leise Zweifel geplagt: Würde er wirklich genug produzieren können, um genug zu verkaufen, um genug einzunehmen? Patricia jedenfalls behielt „typisch schweizerisch auf Sicherheit bedacht", wie sie selbst sagt, vorerst noch ihren Job. Ein Jahr später stieg dann auch sie voll ins Geschäft ein.

Schmucke Schokoladenwelt

Heute nun ist die Chocolaterie Langel kaum mehr wegzudenken aus der Bieler Altstadt. Wer war nicht schon dort, um sich etwas Besonderes zu gönnen oder ein Geschenk zu besorgen? Gegen aussen hin eher unscheinbar, ist sie im Innern ein ganz besonderer Ort: eine Schokoladenwelt im

ständigen Wechsel, mit nebst fixem Sortiment immer wieder neuen überraschenden Kreationen – Sébastien und Patricia nutzen ihre Freiheiten als kleine Manufaktur gerne für Experimente. In kleinen Serien verleihen sie ihrer Kreativität Ausdruck.

Und dann ist da dieser einmalige direkte Einblick in die Produktion, trennt doch gerademal ein Verkaufs- und Präsentationstresen den Ladenteil von der Küche. Dort steht dann Sébastien und taucht zum Beispiel gerade Pralinen in Couverture, oder Patricia legt fertige Trinkschokolade-Quadrate auf in Reih und Glied ausgelegtes Verpackungspapier sowie noch je ein Säckchen mit Gewürzen dazu. Sie nehmen es genau die beiden, aber mit einer gewissen Leichtigkeit, die das ihre zu der besonderen Atmosphäre in der Chocolaterie beiträgt.

„Die Offenheit hier“, sagt Sébastien, „ist eine Möglichkeit, den Leuten zu zeigen, wie lange es geht bis ein handgemachtes Produkt fertig ist.“ Und Patricia ergänzt: „Man kann reinkommen und uns Fragen stellen.“ Der so entstehende direkte Austausch mit den Kunden, die Feedbacks, das Lob, die glücklichen Gesichter sind denn auch, was die beiden antreibt – besonders für Sébastien, der als gelernter Konditor-Confiseur lange Zeit in Backstuben ohne jegliche Rückmeldung arbeitete, ein krasser Kontrast. „Hier kommen manchmal Kinder aus dem Quartier, die kaum über die Theke sehen, um mit ihrem Taschengeld und leuchtenden Augen eine Praline von uns zu kaufen“, erzählt er: „Das ist total herzig und berührend.“ Überhaupt kämen überraschend viele junge Leute mit einem Bewusststein für den Wert von Handarbeit zu ihnen einkaufen.

„Dankbar für das, was wir haben“

Besonders zur Oster- und Weihnachtszeit herrscht in dem alten Gemäuer in der unteren Ecke des Ringplatzes Hochbetrieb. Die Arbeitswochen und -tage sind dann für Patricia und Sébastien lang. Ein Privatleben gibt es in diesen Phasen kaum mehr. Und doch wissen sie auch Grenzen zu ziehen, Lücken zuzulassen oder einmal Nein zu sagen, wenn in all dem Trubel kurzfristig noch eine Grossbestellung reinkommt. „Wir können ja nicht Tag und Nacht hier stehen“, sagt Patricia: „Dass man bei uns nicht wie sonst alles bis Ladenschluss bekommt, hat auch einen gewissen Charme.“ Zu wachsen, Angestellte zu haben, Filialen zu eröffnen, oder den Laden runter in die Neustadt zu zügeln, sei übrigens kein Thema: „Wir sind dankbar für das, was wir haben, und hoffen, noch lange zu zweit und mit Freude unseren Traum leben zu können. Ich finde es mega schön, dass das so gut funktioniert.“ Klare Arbeitsteilung ist dabei ein wichtiger Aspekt: Er produziert. Sie verpackt und macht die Buchhaltung. „Aber“, sagen sie „wir sind auch Lernende auf dem jeweils anderen Gebiet.“ Und: „Es war natürlich ein Prozess, zu diesem harmonischen Hand-in-Hand-Arbeiten zu kommen, das oft gar nicht mehr viele Absprachen benötigt.“

Nur noch eins: Wie gelingt eigentlich der Spagat zwischen Arbeit und Privatleben? Nun ja, sagt Sébastien: „Am Abend zu Hause Pärchen zu sein und nicht mehr Team, wie wir es uns vorgenommen haben, ist tatsächlich nicht so einfach. An den Sonntagen schaffen wir es aber recht gut.“ Patricia nickt: „Und es gibt Ferien, auf die wir uns jeweils sehr freuen und dann auch richtig abschalten können.“

Janosch Szabo

Am Puls der Schokomanufaktur

Chocolatier Langel

www.chocolaterie-langel.ch

Öffnungszeiten:
MI – FR: 9:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:30 Uhr
SA 9:00 – 16:00 Uhr