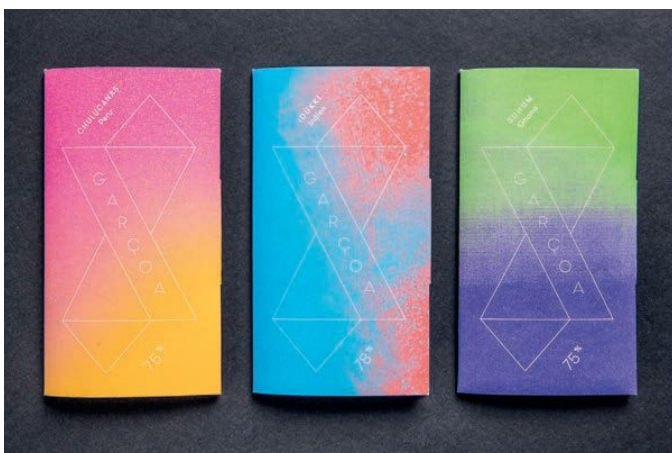




Schokolade in Dreiecken: Der Produktdesigner Andreas Saxer hat eine Tafel mit unterschiedlichen Oberflächenstrukturen und Tiefen entworfen.



Die Farbnuancen der Verpackung zeigen die Farben der Kakaofrüchte vor der Ernte.

Süss in Form

Die einzelnen Stückchen sind nicht vier-, sondern dreieckig. Und die Dreiecke haben nicht nur verschiedene Grössen, sondern auch unterschiedliche Oberflächenstrukturen und Tiefen. Mal sind sie glatt, mal haben sie kleine Furchen. Andreas Saxer hat diese Tafelform entworfen. Sie erlaubt, Schokolade in verschiedenen Versionen zu geniessen – was auch zu unterschiedlichen Geschmackserlebnissen führt, weil sie mal dünner oder dicker daherkommt.

«Bean to Bar» heisst eine neue Bewegung in der Schokoladenbranche: Kleinste Manufakturen kontrollieren den Produktionsprozess von der fair gehandelten Bohne bis zur fertigen Tafel. Unter dem Namen Garçoa mischen Franziska Akert und Andreas Brechbühl seit vergangenem Jahr in diesem Markt mit. Sie betreiben eine kleine Produktion in der Agglomeration von Zürich. Was auffällt: Die Schokolade schmeckt nicht nur gut, sondern gefällt auch optisch. Die Agronomen Akert und Brechbühl haben das Nahrungsmittel als gestalterisches Gesamtkonzept entwickelt, wobei sie dem optischen und dem haptischen Auftritt ihrer Schokolade besonders viel Aufmerksamkeit widmen. Selten kamen ein Schweizer Nahrungsmittel und auch seine Macher so schön daher: Bei der Arbeit trägt das Duo einen Einteiler aus afrikanischen Stoffen.

Für Verpackung, Schrift, Erscheinungsbild und für die Form der Tafel spannten Akert und Brechbühl mit dem Grafikstudio Hübner Braun und dem Produktdesigner Andreas Saxer zusammen. In gemeinsamen Brainstormings wurde der Auftritt von Garçoa von Beginn weg definiert. So wird die Schokolade in einem faltbaren, stabilen Karton verkauft. In diesem befindet sich die Tafel, die zusätzlich mit einem Pergaminpapier geschützt ist. Der Karton kommt in verschiedenen Gelb-, Pink-, Blau- oder Rottönen daher. Diese Nuancen spielen auf die Farbe der Kakaofrüchte an, die, wenn sie am Baum hängen, tatsächlich in den poppigsten Farben leuchten. Der drachenformähnliche Raster, der sich über die Farben der Verpackung legt, ist eine abstrakte Codierung einer Bohne – und gleichzeitig eine Anspielung auf die Tafelform. Claudia Schmid, Fotos: Bigi Möhrle

Produktdesign Schokolade «Garçoa», 2016

Hersteller: Akert & Brechbühl, Zürich
 Formdesign: Andreas Saxer
 Grafik: Studio Hübner Braun
 Produktion Gussform: Regapack, Villmergen
 Preis: Fr. 10,50