



Rasmus Bo Bojesen har været på jagt efter den perfekte chokolade siden 1980'erne. Nu udfordrer han luksuschokoladens internationale giganter med sin drømmechokolade Oialla. Foto: Magnus Møller

# På vej mod chokoladens superliga

Kokken Rasmus Bo Bojesen har haft chokolade på hjernen i mere end 30 år. Nu er en gammel drøm om at skabe en dansk superchokolade gået i opfyldelse. Drømmen hedder Oialla, og den skal rykke Danmark op i den absolutte chokoladetop

■ **SUPERCHOKOLADE**  
Af Ole Troelsø

Han har jagtet den perfekte chokolade i mere end 30 år, og nu er Rasmus Bo Bojesen klar til at udfordre luksuschokoladens giganter med sin Oialla-chokolade, lavet på en sjælden urtype af en kakao-bønne fundet i Amazonas' jungle. Kernen i al chokolade, kakao-



bønnen, er en af verdens mest handlede råvarer, men det meste chokolade ender som et inferiørt masseproduceret produkt fyldt med tilsætningsstoffer, der skader smagsoplevelsen. Men enkelte chokoladeproducenter modarbejder den udvikling, for eksempel franske Valrhona og belgiske Callebaut. De er luksuschokoladens giganter, og det er dem, den danske chokoladeentusiast nu vil i krig mod. "Jeg udfordrer dem, og jeg vil

overgå dem. På kvalitetssiden er det mål allerede nået, nu mangler vi så bare at komme op i gear og få sorte tal på bundlinjen," smiler Rasmus Bo Bojesen, han ved godt, det bliver en svær kamp.

Indtil videre har han investeret omkring 6 mio. kr. i projektet, som indebærer fuld kontrol med fødekæden, lige fra plukning og gæring af kakaobønnerne i Bolivias jungle til produktionen i københavnsområdet.

Og chokoladens egenskaber værdsættes af gastronomer, så Oialla har allerede fundet vej til nogle af verdens mest berømte restauranter som Noma i Danmark, Vendome i Tyskland og hos Daniel Boulud i New York.

## Den perfekte chokolade

Rasmus Bo Bojesen er ikke kommet sovende til superchokoladen, den er frugten af mange års arbejde. Chokoladens verden åbnede sig for

ham, da han i 1981 var kok på den legendariske restaurant Troisgros i Roanne i Frankrig og blev introduceret til huset Bernachon i Lyon, hvor han lærte chokoladehåndværket.

I 1991 etablerede Bojesen for første gang sin egen produktion af fyldte chokolader.

Han var langt forud for sin tid, for dengang var danskerne fuldt tilfredse med marzipan og nougat, men der opstod et lille kultpublikum om-

kring Bojesen-chokoladerne. Smagsgivere som karry, timian og chili vakte stor opsigt og begejstring, men det lykkedes ikke Bojesen at holde fast i markedet.

Senere løb nye aktører som Peter Beier Chokolade med kunderne, mens Bojesen koncentreret sig om sin cateringforretning på Axelborg og gennem 00'erne.

Bojesens chokoladeproduktion blev holdt kørende på en slags vågeblus frem til 2008,

# »Jeg udfordrer dem, og jeg vil overgå dem. På kvalitetssiden er det mål allerede nået, nu mangler vi så bare at komme op i gear og få sorte tal på bundlinjen«

## FAKTA

### Oialla

**Chokoladeprojektet Oialla** kontrolleres af Rasmus Bo Bojesen i hele produktionsprocessen.

**Han** har etableret sourcingen i Bolivia med støtte fra Danida, da projektet har skabt 80 nye arbejdspladser i det område, hvor bønnerne indsamles, ristes og gæres.

**Oialla** har i Danmark skabt tre nye arbejdspladser, og der budgetteres med ti heltidsstillinger i projektets næste fase, som indebærer en investering på 15 mio. kr. til etableringen af det, Rasmus Bo Bojesen kalder "Danmarks første chokoladefabrik i topklassen".

hvor den blev lukket. Men året efter sprang den kakaoglade kok atter på chokoladevognen med fornyede ambitioner. Her fortsatte han i det et spor, som han havde slået ind på i 1998, i form af et samarbejde med Toms.

Såvel Bojesens som de fleste andre dessertchokolader var nemlig fremstillet af belgiske og franske råchokolader, men Bojesen ønskede en højere kvalitet.

mindre end de traditionelle typer.

I sagens natur er den økologisk, hvilket er et plus, når man skal konkurrere på det hårde chokolademarked.

### Smelter på tungen

Men smagen er og bliver det vigtigste, og her har Oialla-chokoladen flere stærke sider. For det første er der selve den rene smag, som skyldes den særlige kakaobønne, der

*"Han var langt forud for sin tid, for dengang var danskerne fuldt tilfredse med marcipan og nougat. Smagsgivere som karry, timian og chili vakte stor opsigt"*

Citat fra teksten

Derfor begyndte han i 1998 at importere kakaobønner selv for så at forarbejde dem hos **Toms**. Det gik godt nok, men ikke så godt, at det nye produkt skabte sensation.

Bojesen er dog ikke sådan at slå ud, så han returnerede til chokoladebranchen i 2009 for at tage et nyt skridt på vejen mod den perfekte chokolade.

Han havde nemlig lokaliseret en meget sjælden urtype af en kakaobønne, som voksede vildt i Amazonas' jungle.

En kakaobønne, som er langt

kan sammenlignes med den fornemme Bourgogne-drue pinot noir fra vinens verden eller den bedste vintertrøffel fra Perigord.

Læg dertil, at Bojesen ikke bruger fortykningsmidlet lecitin, som ellers tilsættes i næsten al anden chokolade, Valrhona og Callebaut inklusive.

Det betyder, at chokoladen smelter fuldstændig rent i munden, uden at efterlade den fornemmelse af belægning, som billige chokolader ofte gør.

oltr@borsen.dk



OYSTER PERPETUAL DATEJUST II



**ROLEX**

ROLEX OG ROGER FEDERER.  
FORENET AF AT SÆTTE EN STANDARD,  
SOM ANDRE STRÆBER EFTER.

BESØG ROLEX.COM OG FIND NÆRMESTE AUTORISEREDE FORHANDLER AF ROLEX