

Am Anfang war eine Idee und viel Leidenschaft

Alles begann mit einer Vision und der Idee, das einzigartige, typische Lebensgefühl unserer südlichen Nachbarn ins schweizerische Mittelland zu holen. Das Ziel war, diese mediterrane Inspiration für Leib und Seele zu pflegen und «Italianità» auch hier erlebbar zu machen. Antrieb war die Leidenschaft und Lust von vier Vollblut-Gastronomen, hochstehende kulinarische Genusswelten zu erschaffen.

Gedacht, gesagt, getan – heute steht der Name **nobile** für erstklassige Gastronomie. Sei es der Bereich Catering, Enoteca, Cantinetta oder Cioccolato. Speziell faszinieren die beiden Initiatoren Willi Schmutz und Martin Schwarz aber die Herausforderungen im Zusammenhang mit handgemachter Schokolade. Als praxiserfahrene «artisti del cioccolato» verfolgen sie hohe Ziele. Die Kunst der Schoggi-creation offenbart sich – vergleichbar einer Musikkomposition – in der perfekten Zusammenfügung einzelner Geschmacksnuancen, so dass daraus etwas Virtuoses, Einzigartiges und Vollkommenes entsteht. Laufend werden neue Geschmacksvarianten geschaffen und innovative Produkteentwicklungen erweitern das Sortiment an Tafelschokoladen, Pralinen und anderen Spezialitäten.

Genauso wie für die Produktion feinsten Manufaktur-Schokolade eine schöne Portion Leidenschaft und viel Fingerspitzengefühl nötig sind, werden bei **nobile cioccolato** höchste Anforderungen an die verwendeten Rohstoffe gestellt. Ein Produkt erreicht immer nur die Qualität seiner Inhaltsstoffe. Ähnlich dem Wein, ist für die Qualität und den Charakter der Schokolade das Anbaugebiet, die Lage und die Sorte des Kakaos ausschlaggebend. Die «artisti del cioccolato» verarbeiten ausschliesslich hochwertigen Edelkakaos mit Herkunftsbezeichnung.

Längst reichen die vier Hände der beiden Chocolatiers nicht mehr um die Nachfrage nach den begehrten Köstlichkeiten zu befriedigen. Sie haben ein erfahrenes Team von genauso schoggiverrückten Mitarbeiterinnen wie sie selber sind um sich geschart. Mit viel Freude und Herzblut werden die süßen Gaumenfreuden gefertigt und in alle Herren Länder verschickt. Auch in der Schweiz sind es nicht mehr nur private Connaisseurs – nein, auch die Spitzengastronomie und immer häufiger auch Firmenkunden verlangen nach den exklusiven Köstlichkeiten aus Bätterkinden.