Geniessen

SCHOGGI-SPEZIAL

Dreierlei süsse Verführungen

Kommen Sie mit uns zu einem Meisterchocolatier, spüren Sie den Duft von Schoggi auf der Haut, und reisen Sie auf der Route du Chocolat im Elsass.

Die Chocolatiers aus Bätterkinden

SCHOKOLADE Das Schokoladenland Schweiz droht den Anschluss zu verpassen: Andere machen bessere Schokolade. Willi Schmutz kämpft in Bätterkinden mit seinen süssen Kreationen dagegen an.

In der Luft liegt Schokoladenduft. Und an den Tischen in der Manufaktur von Nobile Cioccolato in Bätterkinden wird konzentriert gearbeitet: Maya Bleuler und Fabienne Spring formen Mandelhäufchen. Co-Geschäftsleiter Willi Schmutz stibitzt eines. «Leicht karamellisierte kalifornische Mandelstäbchen mit edler Schokolade», sagt er. «Das passt vorzüglich zum Kaffee.»

In der Packkammer, die sich gleich neben dem Produktionsraum befindet, liegen die fertigen Leckereien bereit: Schokoladetafeln in verschiedensten Variationen, Kistchen und Döschen mit Pralinés und Truffes. Die Tartufi, Nocetti und Fruttosi lassen erahnen, wo sich Kreativchef Willi Schmutz gerne inspirieren lässt: auf Reisen durch Italien. Aber auch in der Schweiz, wo die Spezialitäten rarer sind, wird er mitunter fündig. Für sein Praliné mit Rosenmelisse aus dem Puschlav gewann er im Herbst am Salon des Chocolatiers et du Chocolat in Genf den ersten Preis. «Die Rosenmelisse riecht abartig gut», schwärmt er, öffnet einen Plastikeimer und geniesst den Duft des darin gelagerten Krauts.

Willi Schmutz ist der kreative Kopf bei Nobile: Er heckt die Rezepte aus. Sein Kompagnon Martin Schwarz, der gerade am Tisch mitten in der Manufaktur die nächsten Arbeitsschritte vorbereitet, kümmert sich um die Finessen der Produktion. «Dann bin ich mit dem Kopf meist schon woanders», sagt Schmutz – bei einer nächsten Schokoladenkreation etwa oder bei Menüs fürs Catering, den zweiten Geschäftsbereich der bald zehnjährigen Firma. «Früher gingen wir zum Ausgleich ‹schöggele›. Nun wird die Schokolade immer wichtiger.»

Nobile Cioccolato produziert meistens auf Bestellung von Restaurants und Spezialitätenläden. Oder im Auftrag von Grossfirmen: Hier werden die süssen Geschenke hergestellt, die diese den Kunden zukommen lassen. Einige Produkte sind auch im Detailhandel erhältlich: im Fine-Food-Sortiment von Coop. Eine weitaus breitere Auswahl hat, wer den Onlineshop von Nobile besucht.

Praliné ist ein Frischprodukt

Willi Schmutz weiss genau, wo die Zutaten herkommen, die in der Manufaktur verarbeitet werden. Er arbeite bloss mit Lieferanten zusammen, die er kenne und denen er vertraue, sagt er. Die Schokolade etwa wird von der Schwyzer Firma Felchlin geliefert. «Wir setzen ganz auf natürliche Zutaten von hoher Qualität. Fremdfette, wie sie in vielen Massenprodukten enthalten sind, sind bei uns ein Tabu.» Und unnatürliche Zusatzstoffe sowieso.

«Pralinés sind Frischprodukte», betont Willi Schmutz. «Man sollte sie innert ein, zwei Wochen geniessen.» Zwar seien sie schon länger haltbar. «Sie verlieren dann aber an Geschmack. Top sind sie nur am Anfang.» Ihm sei es suspekt, wenn monatelange Haltbarkeit versprochen wird. Um Pralinés und Schokolade möglichst lange haltbar zu machen, mengten viele Hersteller Emulgatoren bei oder verwendeten Pulver statt Frischprodukte. Das sei aber unnötig: «Pralinés von dieser Qualität sind sowieso innert weniger Tage gegessen.»

Sie produzieren Köstlichkeiten: Fabienne Spring, Willi Schmutz und Maya Bleuler (von links). *Bilder Beat Mathys*

Schmecken Spinatpralinés?

Schokolade mit Thymian und Sauerkirschen oder mit Anis und Chili, Pralinés mit Spinat- und Ricottafüllung – sind das nicht zu verwegene Kombinationen? «Es gibt immer Leute, die die Nase rümpfen», sagt Willi Schmutz. Schalkhaft fügt er an: «Das sind jene, die ihr ganzes Leben lang nur Haselnüsse essen.» Um weiterzukommen, müsse man ab und zu Neues probieren. Für die Entdecker unter den Käufern komplettiert er die grösseren Pralinéschachteln deshalb mit drei, vier ungewöhnlicheren Kreationen.

In den letzten Jahren sei endlich Bewegung in die Schokoladenbranche gekommen, die nach dem Erfolg der Milchschokolade fast ganz stehen geblieben war. «Einige der neuen Produkte, die von grossen Herstellern auf den Markt geworfen werden, schmecken aber furchtbar», urteilt Schmutz. Es sei eine Kunst, eine harmonische Kombinationen zu finden und Aromen richtig zu dosieren. «Nimmt man einige Öltropfen zu viel, riecht das Praliné nach Parfüm.» Er sei bei der Entwicklung deshalb zurückhaltend: «Wenn ich von einer Kreation nicht begeistert bin, produzieren wir sie nicht.» Er scheint die Herausforderung gut zu meistern: Jede Schachtel enthalte Trouvaillen, urteilt Georg Bernardini, der die Manufaktur in seinen Wälzer über die besten Schokoladen und Pralinen der Welt aufgenommen hat.

> «Pralinés sind Frischprodukte. Man sollte sie innert ein, zwei Wochen geniessen.»
>
> *Willi Schmutz, Chocolatier*

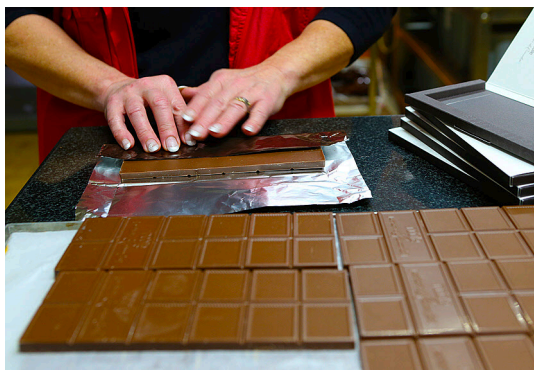
Willi Schmutz erzählt mit Verve von der Arbeit als Chocolatier. Derweil fabriziert der Rest der Crew auf der grossen Arbeitsfläche mitten in der Manufaktur Tafeln: Die Mitarbeiterinnen füllen mit Spritzbeuteln flüssige Schokolade in Gussformen. Martin Schwarz ergreift diese und hebt sie auf eine vibrierende Ablage, die die letzten Luftbläschen aus der Schokolade rüttelt. Dann legt er die Tafeln auf ein Blech, das er in den Kühlschrank schiebt.

Wenig später werden die fertigen Tafeln im Raum nebenan verpackt. Und bald schon sind sie auf dem Weg zu den Kunden. Denn wie gesagt: Schokolade ist ein Frischprodukt. *Mathias Born*

www.nobile-cioccolato.ch

Viel Handarbeit: In der Manufaktur werden selbst die normalen Schokoladentafeln von Hand gegossen.

Im Auftrag: Diese Kreation wurde – wen wunderts? – von einem Laden in Zermatt bestellt.



Nicht liegen lassen: Tafeln werden rasch verpackt und versandt. Denn Schokolade schmeckt frisch am besten.

Die liebsten Pralinen der Schweizer

UMFRAGE Nebst einem Röstigraben existiert in der Schweiz auch ein Pralinengraben: Laut einer repräsentativen Umfrage mögen Deutschschweizer vor allem Milchschokolade, Westschweizer bevorzugen dunkle Pralinen.

Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist – dieses Bonmot gilt gemäss einer telefonischen Befragung auch in Bezug auf Pralinen, der edelsten Form verarbeiteter Schokolade. Das Marktforschungsinstitut Link hat Anfang Dezember im Auftrag von Chocolat Frey eine repräsentative Umfrage bei 1014 Personen aus der Deutsch- und Westschweiz durchgeführt. Die Probanden im Alter von 15 bis 74 Jahren wurden gefragt, welche Pralinensorte ihnen am besten schmeckt, wo sie die Naschware einkaufen und welches Kriterium beim Kaufentscheid den Ausschlag gibt.

Der Pralinengraben

Die Lieblingspraline der Schweizer ist demnach aus Milchschokolade, gefolgt von der schwarzen und der weissen Praline. Interessant: Den Röstigraben gibt es auch bei den Pralinen. Während die Deutschschweiz die Milchschokolade bevorzugt (33 Prozent), wählten Westschweizerinnen und Westschweizer die schwarze Praline mit 41 Prozent aufs oberste Treppchen.

Weitere Erkenntnisse aus der Befragung: Ausser bei den Romands steht die dunkle Praline auch bei älteren Singles (42 Prozent) und bei Hochschulabgängern (33 Prozent) besonders hoch im Kurs. Zudem gibt es geschlechtsspezifische Unterschiede bezüglich Pralinen mit Alkohol: Mehr als doppelt so viele Männer (13 Prozent) als Frauen (6 Prozent) wählten die «Hochprozentige» zur Favoritin.

Pralinen: Romands, Akademiker und ältere Singles mögen vor allem die dunklen.

Preis kein Hauptkriterium

Für 42 Prozent der Befragten entscheidend – und damit am wichtigsten beim Kaufprozess – ist die Auswahl an Pralinen. An zweiter Stelle steht die Marke (25 Prozent). Überraschend: Nur gut jeder zehnte Käufer (11 Prozent) schaut zuerst auf den Preis.

Fast die Hälfte (45 Prozent) der Schweizer ersteht ihre Pralinen beim Detailhändler (Migros, Coop usw.). 34 Prozent kaufen in der Bäckerei oder der Confiserie. Warenhäuser wie etwa Globus oder Manor stehen bezüglich der Einkaufshäufigkeit an dritter Stelle (17 Prozent). *pd/wü*