

# Ciocolatini statt Praline

**Nobile Schokolade Bätterkinden – Versuchung kann so bezaubernd sein**

Der Name Nobile steht für auserlesene Schokoladenkreationen, die einem ins Reich der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen verführen. Die Firma mit Sitz in Bätterkinden beliefert auserlesene Topgastronomien und Schoggi-geschäfte. Aber auch Otto-Normalverbraucher kann sich ein Täfelchen auf der Zunge gehen lassen.

VON KARIN ISELI-TRÖSCH

Unscheinbar ist er, der Eingang zur Welt der himmlischen Versuchungen. Und auch die Räumlichkeiten, in denen die Süßigkeiten mit dem zartbitteren, herben oder scharfen Beigeschmack produziert werden, verraten nichts von der Einzigartigkeit der hier hergestellten Schokolade. Nur der Duft verrät Köstliches. Martin Schwarz, einer der beiden Inhaber der Nobile GmbH, schwenkt Pralinen in einer Schüssel mit geschmolzener Kuvertüre. Beim Wort Pralinen rümpft er die Nase: «Pralinen gibt es überall zu kaufen. Wir sprechen hier lieber von Ciocolatini.» Sich abheben von der Masse, das ist nicht nur beim Namen Programm. Oder gibt es bei einem x-beliebigen Grossverteiler handgefertigte Tafelschokolade zu kaufen, die mit Kiwi, Pinien und Curry abgeschmeckt ist, oder solche, die Safran und Pistazien enthält?

**28 VERSCHIEDENE SORTEN** Tafelschokoladen hat die Nobile in ihrem Sortiment. Hinzu kommt eine ganze Palette an Trinkschokoladen und Pralinen, pardon Ciocolatinis. Und auch ein Brotaufstrich bietet Nobile an. Die Kunden, das sind Spitzengastronomiebetriebe und auserlesene Schokoladengeschäfte, etwa in Zermatt oder Zürich. Das fünfsterne Grandhotel Viktoria Jungfrau in Interlaken reicht seinen Gästen die Ciocolatinis von Nobile zum Kaffee und



Edelschokolade aus Bätterkinden gibts bei Nobile Ciocolato.

BILD: OLIVER MENGE

als Bettmüpfeli. Wem das nötige Kleingeld für eine Übernachtung im Grandhotel fehlt, der kann die Schokolade aber auch im Internetshop der Firma bestellen. Konkurrenz scheuen die Herren der Nobile GmbH nicht. «Unser Problem sind nicht andere Schoggihersteller, son-

der eher fehlende Verkaufsstellen. Ein eigenes Geschäft, wenn möglich an bester Stelle mitten in Bern – das ist unsere Vision.» Dabei wollten die beiden Nobile-Gründer Martin Schwarz und Willi Schmutz eigentlich nie mehr einen eigenen Verkaufsladen. Beide arbeiteten vor der Gründung von Nobile als selbständige Konditoren, kennen das Leben als Verkäufer von A bis Z. Doch ihrer Edelschokolade zuliebe, werden sie es vielleicht noch einmal mit einem eigenen Geschäft wagen.

## Catering auf Topniveau

Schokolade ist nicht der einzige Betriebszweig der Nobile GmbH. Angefangen hat kleine Firma mit einem Cateringservice. Wie bei der Schokolade achten Willi Schmutz, Martin Schwarz und ihre Geschäftspartner auch beim Gastronomie-service auf Topqualität. Bis zu 1500 Gäste bewirten sie aufs Mal, nicht zwingend in einem Partyraum, sondern auch schon mal auf einer Wiese oder in einem Schloss. Die fahrbare Küche verhilft zur nötigen Freiheit. Daneben betreiben die Herren in den ehemaligen Räumlichkeiten des Gasthofes Krone in Bätterkinden eine

Enoteca und ein Cantinetta. Die Enoteca ist eine Probiertube für Weine und Speisen. Die einmal im Monat durchgeführten öffentlichen Anlässe warten stets mit einer Überraschung auf: Sei es, dass der Patissier Weltmeister, Rolf Mürner, für die Süßspeise sorgt, oder dass einer der Weinproduzenten von seiner Arbeit erzählt. Im Cantinetta, einem im Keller hergerichteten Weingestationsraum, können jeweils am Montag- und Dienstagabend auserlesene Weine degustiert werden. (KI)  
[www.nobile-catering.ch](http://www.nobile-catering.ch)

**WILLI SCHMUTZ KOMMT** mit einer E-Mail in der Hand in den Raum. Ein Lächeln zielt sein Gesicht: «Ein Spanier hat in Zermatt unsere Schokolade gekauft und möchte wissen, wo er diese sonst noch bekommt.» Eine solche Anfrage ist nichts Aussergewöhnliches. Wäre der Transport nicht so teuer und die gesetzlichen Auflagen nicht so hoch, könnten sie ihre Schokolade ohne Weiteres in der ganzen Welt verkaufen.