

Süsses

«Idee Suisse Award» für das Lächerli-Huus



Der «Idee Suisse Award» für besonders innovative Unternehmer geht an Mirjam Höcher. Die Besitzerin der Coniberte-Kette Lächerli-Huus und Tochter von Unternehmer und Ex-Bundesrat Christoph Höcher sei früh im Leben erfolgreich ihren eigenen Weg gegangen, schreibt das Komitee. Der Preis wird seit 2002 an Personen verliehen, die einen innovativen Beitrag für die Schweizer Wirtschaft geleistet haben.

Die Confiseur Läderach AG baut aus

Die Confiseur Läderach AG wird bis Mitte 2012 in unmittelbarer Nähe zu ihrem Logistikzentrum in Ritten einen Neubau mit modernsten Produktionsanlagen erstellen. Damit wird indirekt auch der Produktionsstandort in Innendau gestärkt. Die dort noch überbaubaren Landeserven für zukünftige Fabrikationserweiterungen oder für die Realisierung neuer Produktlinien, seien verfügbar bleiben. **sh**

Die bittersüsse Begierde

Sie produzieren ihre Schokolade still und leise auf dem Land. Verkauft werden die Produkte von Nobile aber in Zürich, Basel oder London. Und in der Luxushotellerie.

SIMONE LEITNER

Willi Schmutz und Martin Schwarz sind Chocolatiers mit hohen Ansprüchen, aber «kleinem Budget»-Geld für ein aufwendiges Marketing haben wir nicht.« Dafür umso mehr Leidenschaft für Schokolade. Die Firmahelms Nobile Cioccolato, produziert in Bällereckten im Kanton Bern und überzogen nicht nur edle Spezialgeschäfte (Boutique à Chocolat, Zermatt; Harrods, London; Schokoladenbimmel und Truffe, Zürich; Xocolatl, Basel) und neuerdings auch bei Coop Fine Food), sondern auch Hotel-Vereinsverantwortliche. Das «Victoria-Kungstrau» in Interlaken, das Grand Hôtel Bad Ragaz und das «Eden Roc-



So mancher Gast in der Luxushotellerie geniesst Nobile-Schoggi.



Bei Nobile Cioccolato sind Pralinen Frischprodukte.

in Ascona verwöhnen die Gäste mit Produkten von Nobile. «Für uns ist die Zusammenarbeit mit einem grossen Küchenchef ein Glücksfall, dann sprechen alle vom gleichen, nämlich von hoher Qualität», sagt Martin Schwarz. Die Schokoladenprodukte werden von Hand in et-

zer kleinen Manufaktur produziert. Ohne Konservierungsstoffe, dafür mit natürlichem Ingredienzien, die der Eidgenossenschaft das Aroma geben. Das diese Schokoladen-Kraftlinien etwas mehr kosten und «Frischprodukte» sind, können die Chocolatiers ihrer Kundschaft schmackhaft machen: «Unsere Rohprodukte sind wirklich die besten. Mit unserem Schweizer Courvoisier-Likörernon Fischlin, können wir individuell arbeiten.» Die Firmenphilosophie inkarniert auch auf die Herkunft der Produkte: «Kinderarbeit und andere unethischen Produktionsmethoden wollen wir bewusst nicht unterstützen. Wir können die Rohprodukte wie beispielsweise jede Vanilleschote mittels Nummer zurückverfolgen.» Für die Chocolatiers gehört zu einem Luxusprodukt eben auch Fairness. Gut so, denn auf westafrikanischen Kakaoplantagen ist laut der entwicklungspolitischen Organisation Eklärting von Bern (Eklär) die Lage nach wie vor «erschreckend». Die Bemühungen der Schokoladenindustrie hätten bisher kaum gebracht. «Da handeln wir wirklich konsequent», versichert Willi Schmutz.

Die Schokoladenseite der Profis: «Unsere Kreativität und unser Mut. Die besonderen Ge-



htr.com

Die Chocolatiers Willi Schmutz (vorne) und Martin Schwarz setzen auf ungewöhnliche Ingredienzien und auf fairen Handel.

schmacksrichtungen und die gewagten Kombinationen sind unser Kapital», sagt Willi Schmutz. Und so hört sich die Beschreibung der «Nusskrokant & Maldon Salz» an: «Edele Cacao 71% aus Ecuador und Madagaskar. Knuspriger Krokant

aus kalifornischen Mandeln, steilhanischen Pflanzern und Haselnüssen aus dem Piemont, gewürzt mit einer Prise handgeschöpftem Maldon-Meersalz.»

www.nobile-cioccolato.ch