



Chocolatier Martin Schwarz empfiehlt für den Valentinstag ein Praliné mit Erdbeere und Pfeffer.

MWO

## Süsse Kunst zum Valentinstag

**Bätterkinder** Die Chocolatiers von Nobile Cioccolato produzieren qualitativ hochstehende Pralinés

VON MARCO WÖLFELI

Die Adresse Bahnhofstrasse eins in Bätterkinder gehört traditionellerweise dem Restaurant Krone. Was kaum einer weiss: Im rückwärtigen Teil des Hauses ist die wahrscheinlich exklusivste Schokoladenfabrik der Region beheimatet, die Nobile Cioccolato. Das Wort Fabrik hört Teilhaber Martin Schwarz allerdings nicht gerne. «Wir sind eine Manufaktur», sagt er und unterstreicht damit, dass im Betrieb von ihm und seinem Partner Willi Schmutz keine Massenproduktion stattfindet.

### Valentinstag ist weniger wichtig

Obwohl es draussen immer noch bitterkalt ist, kommen im kleinen Produktionsraum Frühlingsempfinden auf. Auf den Ablageflächen sind Dutzende Osterhasen aufgereiht, die auf ihre Auslieferung warten. Im Vergleich mit den Grossverteilern beginnt man mit den Osterhasen bei Nobile Cioccolato spät, sagt Schwarz. Dafür sei die Schokolade immer ganz frisch. Ostern und Weihnachten sind für die Chocolatiers die wichtigsten Tage im Jahr. Der heutige Valentinstag sei im Normalfall kein Boom-Tag, so Schwarz. Dennoch ist der diesjährige Tag der Verliebten für Nobile Cioccolato etwas Besonderes. Eines ihrer Pralinés wurde nämlich in die Va-

lentinstag-Edition des edlen Versandhändlers Sélection Chocolatier aufgenommen. «Wir sind natürlich geehrt, dass wir in diese Kollektion aufgenommen wurden», sagt Schwarz. Das Valentinstag-Praliné von Nobile Cioccolato besteht aus den Zutaten Erdbeere und Szechuan Pfeffer, umhüllt von dunkler Schokolade. Dekoriert ist das süsse Kunstwerk mit Splintern von gefriergetrockneten Erdbeeren. Martin Schwarz bezeichnet die Kreation von Nobile Cioccolato als aphrodisierend: «Die Erdbeere und der frisch gemahlene Pfeffer ergänzen sich hervorragend.» Die feine Pfeffernote unterstreicht das Aroma der Erdbeere. Grund dafür sei die Erdbeere, die ohne künstliche Aromastoffe auskomme, erklärt Schwarz.

### Eine Woche für ein neues Praliné

Insgesamt bietet Nobile Cioccolato über 100 verschiedene Pralinés an. Viele davon sind der Fantasie von Teilhaber Willi Schmutz entsprungen. Für den gelernten Konditor gehört das Tüfteln immer noch zu den schönsten Aufgaben in seinem Beruf. «Ich spiele wahnsinnig gerne mit den verschiedenen Zutaten.» Wenn der Bätterkinder Chocolatier ein neues Praliné entwickelt, greift er meistens auf eine bewährte Grundrezeptur zurück. Erst dann experimentiert er mit den verschiedenen Zutaten. Da-

bei hält er sich an den Grundsatz: «Was zusammen wächst, passt oft auch zusammen.» Ein neues Praliné kann bei Nobile Cioccolato innerhalb einer Woche entwickelt werden. Ist es so weit, wird es zuerst intern degustiert und weiter verfeinert. In dieser Phase nehmen die beiden Chocolatiers auch Rückschläge in Kauf: «Manchmal probieren wir etwas aus, von dem wir wissen, dass es wahrscheinlich nie verkauft wird», sagt Schwarz. Ein solcher Fall war das Pra-

**«Was zusammen wächst, passt oft auch zusammen.»**

Willi Schmutz, Chocolatier

liné mit Meerrettichgeschmack. Das habe wirklich nicht funktioniert, erinnert sich Schwarz. Anders sei es bei einem Knoblauch/Caramel Praliné gewesen, das für einen amerikanischen Anlass kreiert wurde. «Die Amerikaner fanden es toll, die Schweizer mochten es nicht.»

In den letzten Jahren haben sich auch grosse Schokolade-Produzenten mit immer eigenwilligeren Kreationen überboten. Damit sich ein kleiner Nischenplayer wie Nobile Cioccolato von den Branchengrössen abheben kann, braucht es eine stetige

Weiterentwicklung. Wird Martin Schwarz nach zukünftigen Schokoladentrends gefragt, kommt die Antwort umgehend: «Salz», ist er überzeugt. «Wir haben bereits eine leicht salzige Tafel im Angebot, die sehr gut ankommt.» Nobile Cioccolato verarbeitet rund fünf Tonnen Couverture (Grundmasse) pro Jahr, Tendenz steigend. Die Pralinés werden grösstenteils an Confiseries und per Internet verkauft. Für Werbung haben sie noch keinen einzigen Franken ausgegeben, betont Martin Schwarz. Das Geschäftsmodell von Nobile Cioccolato basiert auf Mundpropaganda, was in diesem Fall wortwörtlich zutrifft.

### Handarbeit steht im Vordergrund

Mit ihren Pralinés fungieren Martin Schwarz und sein Team im Premiumsegment. 100 Gramm von der Edelcouverture, die verwendet wird, kosten teilweise mehr als eine Tafel Lindt-Schokolade im Laden. Das Handwerkliche steht deshalb im Vordergrund. «Dank kleinen Stückzahlen sind wir flexibel und können auch auf spezielle Wünsche eingehen», umschreibt Schwarz das Erfolgsmodell. Möglicherweise sind Spezialwünsche aber bald nicht mehr nötig, sollte sich das Erdbeere-Pfeffer-Praliné zum Verkaufsschlager entwickeln.

### Regionale Abstimmung

## Der Nutzen für Huttwil



Seit dem ersten Januar 2010 gehört Huttwil zum Verwaltungskreis Oberaargau.

Schon vor diesem Wechsel waren die Gemeinden in der Region Huttwil Mitglied des Vereins Oberaargau. Dieser Verein bearbeitet die gleichen Aufgaben (Richtplanung und Siedlungsentwicklung, Verkehrsplanung, neue Regionalpolitik und Energieberatung), wie die geplante Regionalkonferenz. Weil Beschlüsse mit der Konferenz für die ganze Region verbindlich sind, kann diese als gestärkte Einheit



gegenüber anderen Regionen und dem Kanton auftreten. Kleinere Gemeinden haben den Vorteil, dass diese mit ihren Stimmen proportional stark vertreten sind und ein grosses Mitspracherecht haben. Es werden Projekte auf Stufe Regionalkonferenz bearbeitet die bisher der Kanton erledigt hat, das bedeutet für die Region, eine deutlich bessere Verhandlungsposition, insbesondere beim Gesamtverkehrs- und Siedlungskonzept Oberaargau. Der Gemeinderat Huttwil hat sich aus diesen Gründen einstimmig für die Regionalkonferenz ausgesprochen.

### Hansjörg Muralt

ist Gemeindepräsident von Huttwil. Er gehört der SVP an.



az ausserdem zum Thema

Dossier zur Regionalkonferenz unter [www.langenthalertagblatt.ch](http://www.langenthalertagblatt.ch)

### Nachrichten

#### Murgenthal Erschliessung geht voran

An der neuen Fichtenstrasse sind Anfang Monat erstmals Baumaschinen aufgefahren. Für die Untersuchung des Baugrundes zwecks Erschliessung Fichtenstrasse-Chaletweg wurde ein Baggerschlitz geöffnet. Die öffentliche Submission der Bauarbeiten hat am 6. Februar begonnen, Eingabefrist ist der 27. Februar. (MGT)

## Sechs Renaturierungsprojekte sind fertig, drei folgen

**Walliswil-Bipp** Der Mülibach wird im Rahmen des Renaturierungsprogramms um das Kraftwerk Bannwil verschönert.

VON CHRISTOPH NEUENSCHWANDER

Im Moment ist der letzte Abschnitt des Mülibachs in Walliswil bei Niederbipp nicht gerade eine Schönheit. Auf den 80 Metern von der Pumpstation, wo er seit Bau des Wasserkraftwerks Bannwil auf die neue Aarehöhe hochgepumpt werden muss, bis zur Aare, wo er unter der Brücke des Uferwegs durch und über einen kleinen Wasserfall in den Fluss mündet, fliesst er durch einen schnurgeraden



Der kanalisierte Mülibach in Walliswil-Bipp wird renaturiert.

CND

Kanal. Das wird sich schon am 20. Februar ändern. Dann soll er nämlich renaturiert und «in einen naturnahen Wiesenbach umgestaltet» werden, wie es in einer Mitteilung der BKW heisst. «Abwechslungsreiche, natürliche Ufer und ein vielseitig gestalteter Bachlauf werden künftig Lebensraum für eine Vielzahl von Land- und Wasserlebewesen bieten. Ein stufenloser Übergang zur Aare wird die freie Fischwanderung in das kühlere Wasser des Mülibachs ermöglichen.»

Seit 2001 von der Fischpacht-Vereinigung Oberaargau ein Leitbild zur ökologischen Aufwertung des Staugebiets erarbeitet wurde, worin 26 Massnahmen vorgeschlagen sind, hat

die BKW sechs dieser Projekte realisiert. Drei sind in Planung, eines davon ist der Mülibach. «Alle Massnahmen können wir nicht umsetzen», erklärt der Projektleiter Peter Hässig. Denn die Massnahmen wurden aus ökologischer Sicht erarbeitet, seien aber aus Sicht des Hochwasserschutzes zum Teil nicht realisierbar. «Auch ist die Verfügbarkeit des Landes nicht immer gewährleistet – alle bisherigen Projekte wurden auf BKW-Land verwirklicht.»

Ungefähr zwei bis drei Wochen werden die Bauarbeiten dauern. Kosten: 30 000 Franken. Davon übernehmen Ökofonds der BKW und kantonaler Renaturierungsfonds je 45 Prozent, die Gemeinde zehn Prozent.