

Medienmitteilung

Bätterkinder, 13. Oktober 2015

Die besten Pralinen der Schweiz sind von Casa Nobile

Internationaler Grosserfolg für die Berner Schokolademanufaktur Casa Nobile

In der zweiten, völlig überarbeiteten Auflage des Buches «Schokolade – Das Standardwerk, der Schokoladentester 2015», das Ende September 2015 erschienen ist, testete der in der internationalen Schokoladenszene hoch anerkannte und vernetzte deutsche Autor und Confiseur Georg Bernardini in 7 Kategorien 4'000 Produkte von 550 Marken und Unternehmen aus 70 Ländern. Bewertet wurde nach einem Punktesystem, womit jedes Produkt benotet wurde und für den Gesamteindruck vergab Bernardini seine begehrten Kakaobohnen: null Bohnen wo dann beispielsweise geschrieben steht «die Produkte sind so schlecht, dass sich ein weiterer Kommentar erübrigt, schlechter Geschmack, schlechtes Aroma, und minderwertige Rohstoffe ...», bis zur Höchstzahl von 6 Bohnen, wo der Autor die hochwertigen Rohstoffe, die herausragende Produktherstellung und das einzigartige Geschmackserlebnis herausstreicht.



Bild 1: Willi Schmutz und Martin Schwarz



Bild 2: Sélection «Schweizer Momente»

Top 10 weltweit und Nummer 1 der Schweiz

25 Marken und Hersteller haben von Georg Bernardini die Bestnote von sechs Kakaofrüchten für die Gesamtleistung erhalten. Darunter als einzige Schweizer Schokoladenmanufaktur das Unternehmen Casa Nobile aus Bätterkinder. Weiter wurden als Couvertüren-Hersteller die Max Felchlin AG und als Private Label Marke Idilio Origins GmbH mit sechs Kakaofrüchten ausgezeichnet. In der Kategorie Pralinen gehört Casa Nobile weltweit zu den Top 10 und führt damit in der Schweiz diese Rangliste an. Die Schweizer Vorzeigemanufaktur Casa Nobile liess alle grossen und mittleren Pralinenanbieter der Schweiz hinter sich und schaffte es sogar, sich im internationalen Vergleich mit ihrer Gesamtleistung unter die Top 25 und mit ihren Pralinen zu den Top 10 zu gesellen. «Das ist der Lohn für unsere konsequent verfolgte Linie, wonach wir nur qualitativ hochwertige Rohstoffe

zu unseren Produkten verarbeiten. Zusatzmittel zwecks längerer Haltbarkeit beispielsweise, waren für uns daher nie ein Thema», freuen sich die beiden Inhaber und Geschäftspartner Willi Schmutz und Martin Schwarz über den grossen Erfolg.

Der Mann im Hintergrund und für den Geschmack

Ihre Schokoladenmanufaktur Casa Nobile gründeten die beiden gelernten Confiseure 2002 mit der Vision, neue, sinnliche und verführerische Schokoladenprodukte zu produzieren und so vollendete und unvergessliche Genusskreationen anzubieten. Willi Schmutz gehört zu den Menschen, die Geschmack abspeichern können. So weiss er genau, welche Zutaten schmecken, welche Kombinationen passen und welche eben nicht. Martin Schwarz liebt Schokolade, er geniesst sie jeden Tag, am liebsten aus dem eigenen Haus. Er ist der Mann im Hintergrund, der dafür sorgt, dass die Kreationen von Willi Schmutz realisiert werden, dass die benötigten Ressourcen zum richtigen Zeitpunkt vorhanden sind und die Qualität der immer frisch zubereiteten Pralinen und Schokoladentafeln stimmt. Heute werden die Schokoladenprodukte der beiden Pioniere unter der Marke «casa nobile – passione e gusto» via den eigenen Onlineshop, ausgewählte Messen und den Manufakturladen in Bätterkinden an die rasch wachsende Kundschaft verkauft. Dazu findet man ausgewählte Produkte auch in der 5-Sterne-Hotellerie, der gehobenen Gastronomie sowie bei ausgewählten Wiederverkäufern und werden bis nach Singapur geliefert.

Ausgezeichnete «Schweizer Momente»

Gewonnen hat Casa Nobile die 6 Bohnen und somit die höchste Bewertung mit der eingereichten Sélection «Schweizer Momente», welche die folgenden 8 handwerklich und aus den besten Rohstoffen hergestellten Pralinen umfasst:

- No 1 Praline Mit Wildkirschen-Brand aus dem Fricktal
- No 2 Praline Mit kalt geknackten Berner Baumüssen, Caramel und Alpenkräutern
- No 3 Praline Mit grüner Fee aus dem Val de Travers und Arabica-Kaffee
- No 4 Praline Mit Rosenmelisse aus dem Puschlav und Bündner Berghonig
- No 5 Praline Mit Spezialitätenkaffee, handgeröstet im Emmental
- No 6 Praline Mit Heu von den Findler Matten, Zermatt
- No 7 Praline Mit Luzerner Safran, Birnen und Baumüssen
- No 8 Praline Mit Americano Grappa und Tessiner Marronimarzipan

Ranking «Schweiz» der besten Pralinen Manufakturen*

<u>Unternehmen</u>	<u>Punkte**</u>	<u>Anzahl Bohnen</u>
1. Casa Nobile, Bätterkinden	90.70 Punkte	6 Bohnen
2. Max Chocolatier, Luzern	85.00 Punkte	5 Bohnen
3. Confiserie Sprüngli, Zürich	82.60 Punkte	5 Bohnen
4. Fabian Rimann, Wettingen	77.30 Punkte	4 Bohnen
5. Aeschbach Chocolatier, Root	70.95 Punkte	3 Bohnen
6. Confiserie Teuscher, Zürich	67.30 Punkte	3 Bohnen
7. Lindt & Sprüngli, Kilchberg	57.50 Punkte	2 Bohnen
8. Confiseur Läderach, Enneda	52.20 Punkte	2 Bohnen

* Rating aus dem Buch «Schokolade – Das Standardwerk»

** Durchschnittswert Punkte für den Bereich Pralinen

Ranking «International»: Die besten 25 Schokoladen-Produzenten weltweit

Die folgenden 25-Herstellerfirmen und Marken weltweit wurden von Georg Bernardini (Der Schokoladentester 2015), mit 6 Bohnen ausgezeichnet (in alphabetischer Reihenfolge). Darunter sind 12 Bean-to-Bar Hersteller, 11 Konfekt/PralinenHersteller, ein Couvertüren-Hersteller (Felchlin) und ein Private Label Marke (Idilio).

<u>Unternehmen/Chocolatier</u>	<u>Land</u>
• Bellion (Chocolaterie Atelier Bellion)	Niederlande
• Bonnat (Chocolat Bonnat)	Frankreich
• Casa Nobile	Schweiz
• Curley (William Curley)	England
• Demarquette	England
• Domori	Italien
• Elbow	USA
• Es Koyama	Japan
• Felchlin (Couvertüren-Hersteller)	Schweiz
• Fruition	USA
• Hévin (Jean Paul Hévin)	Frankreich
• Idilio (Private Label Marke)	Schweiz
• La Maison du Chocolat	Frankreich
• Le Chocolat de H	Japan
• Marcolini (Pierre Marcolini)	Belgien
• Morin	Frankreich
• Patric Chocolate	USA
• Pump Street Bakery	England
• Recchiuti (Michael Recchiuti)	USA
• Roger (Patrick Roger)	Frankreich
• Rogue Chocolatier	USA
• Soma Chocolate Maker	Kanada
• Wild Sweets (By Dominique & Cindy Duby)	Kanada
• William Dean	USA
• Zotter	Österreich

Infos zum Buch

«Schokolade – Das Standardwerk» (Der Schokoladentester 2015)

Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten.

920 Seiten, über 700 Fotos und Illustrationen, 2. Ausgabe, 30.09.2015, ISBN: 978-3-00-049141-2

Autor: Georg Bernardini, Bonn, info@derschokoladentester.de, www.derschokoladentester.de

Bildlegenden

Bild 1: Willi Schmutz und Martin Schwarz in ihrem Manufakturladen in Bätterkinden

Bild 2: Die prämierten Pralinen der Sélection «Schweizer Momente» Grüne Fee und Arabica Kaffee

Bild 3 und 4: Porträt der beiden Chocolatier

Bild 5: Alle Pralinen der Sélection «Schweizer Momente»

[Hier kommen Sie zu den hochauflösenden Bildern.](#)



Für weitere Informationen

Möchten Sie gerne einen Termin für ein Interview oder eine Reportage mit den beiden prämierten Chocolatiers Willi Schmutz und Martin Schwarz von Casa Nobile? Oder haben Sie Fragen zur Medienmitteilung? Dann nehmen Sie gerne mit uns Kontakt auf. Über eine Veröffentlichung würden wir uns sehr freuen. Bitte stellen Sie uns ein Belegexemplar zu.

Daniel Zobrist, Medienbeauftragter, Choco Medien AG, daniel.zobrist@chocomagazin.ch, +41 56 437 03 17

Willi Schmutz, Co-Gründer Casa Nobile, info@casa-nobile.ch, www.casa-nobile.ch, +41 32 665 77 60