

Süßes Blut seit Generationen

Klein und fein: Die Schweizer Confiserie Berner und die kleinste Schokoladenfabrik der Schweiz

Seine Liebe zur Schokolade ist bei Ruedi Berner familienbedingt: Vater Hans gründete die Confiserie Berner vor 65 Jahren. Die kleine Spezialitäten-Confiserie mit Sitz im schweizerischen Rheinfelden ist 2011 zum ersten Mal auf der chocolART dabei.

Chocolatier Ruedi Berner experimentiert gerne mit ungewöhnlichen Zutaten. Eine seiner neuesten Kreationen ist die Rheinfelder Hopfenschokolade. Auch die zahlreichen Pralinenkreationen lassen sich nicht nur sehen: Sie schmecken ausgezeichnet. Eine besondere Spezialität ist der Krokantstern mit Zimt-Gianduja-Füllung. An seinem Stand in der zur »Schweizer Gasse« umbenannten Hafengasse präsentiert er seine Spezialitäten, zu denen auch verschiedene Engelsfiguren aus Schokolade gehören. »Der kleine Barockengel mit weißen Flügeln ist einer unserer Verkaufsschlager«, weiß Ruedi Berner. Die Form basiert auf einer historischen aus den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, »wir haben sie nachgebaut«.

Die Confiserie Berner feiert in diesem Jahr ihr 65-jähriges Bestehen, kann aber auf eine weit- aus längere Familientradition zurückblicken. Nachweislich war Franz Josef Sprenger, ein Confi-

seur aus der Bernerschen Verwandtschaft, Anfang des 19. Jahrhunderts auf Wanderschaft in Paris, und brachte von dort ein auf 1827 datiertes Schokoladenrezept mit in die Schweiz. Dieses Schriftstück, sowie zahlreiche historische Maschinen und kunstvolle Gussformen für Schokoladenfiguren bilden heute den Grundstein für das »Schoggi-Museum in Rheinfelden in der Kapuzinergasse 14. Hier gründete einst Vater Hans Berner die Confiserie. Heute haben dort kleinere Besuchergruppen die Möglichkeit, unter dem Motto »riechen, sehen, fühlen« die Schokoladenproduktion aus früheren Zeiten zu erleben.

Klein und effektiv

Mit nur sieben bis acht Mitarbeitern fertigt die Confiserie Berner in Rheinfelden. »Mit den besten Rohstoffen, rationalen Arbeitsmethoden und einem zweckmäßigen Maschinenpark bedienen wir unsere Kunden immer termingerecht«, erklärt der Chocolatier. In der Tat gehen etwa 85 Prozent der Bernerschen Gesamtproduktion an Wiederverkäufer. »Allein 20 000 Weihnachtsengel fertigen wir für ein Luxus-schokoladenunternehmen in der Schweiz«, so Berner.

Die Zutatenliste für die Berner-Schokoladen liest sich fein:

Kakao, Mandeln, Nüsse und Zucker, Vanille, Chili und Pfeffer, beste Spirituosen, Rosen und Hopfen gehören dazu. Herkunftsländer sind Afrika, Südamerika, Asien, Europa und natürlich die Schweiz.

Bio-zertifiziert

Seit einem Jahr ist das Unternehmen von der Bio.inspecta AG zertifiziert und stellt Schokolade und Krokant in Bio-Qualität her. »Unsere Bio-Linie lancieren wir, passend zum 65. Geburtstag unserer Confiserie, zum ersten Mal in Tübingen«, kündigt Berner an.

Für einen Partner in Stuttgart fertigt Ruedi Berner außerdem seit einigen Jahren zuckerfreie Schokolade. »Wir verwenden stattdessen Dextrose. Die Schokolade ist genauso süß, schmeckt aber ein wenig anders. So haben auch diejenigen Menschen die Möglichkeit, gute Schokolade zu essen, die an einer Zuckerunverträglichkeit leiden«, erläutert er.

Kleinste Schokoladenfabrik

Zuckerfrei ist auch die Schokolade, die Ruedi Berner und seine Mitarbeiter auf der chocolART direkt vor Ort herstellen: In der »Kleinsten Schokoladenfabrik der Schweiz« produziert er täglich mehrmals Kakao aus der frischen Kakaobohne. »Wir haben einen kleinen, haushaltsüblichen Trommelröster dabei. Die Bohnen aus Ecuador rösten und schälen wir direkt am Stand«, kündigt er an. Ein verführerischer Duft zieht dann durch Tübingens Gassen: »Man wird uns gut riechen können«, schmunzelt Ruedi Berner.

Nach dem Rösten werden die Bohnen durch einen normalen Fleischwolf gedreht und mit Dextrose (Traubenzucker) gemischt. Nach zwei weiteren Durchgängen mit dem Fleischwolf kommt ein Handmörser zum Einsatz, fertig ist die zuckerfreie Schokolade. Da diese Schokolade nicht gewalzt und conchiert ist, eignet sie sich vor allem als Trinkschokolade.

Vor vier Jahren besuchte Ruedi Berner zum ersten Mal die chocolART. Ganz privat. Und war begeistert. »Ich dachte mir: Da möchte ich auch mal dabei sein. Die Menschen waren so begeistert, das breite Spektrum an hochwertiger Schokolade, lauter Liebhaber-

sachen: toll«. Als Hans Peter Schwarz, Organisator der chocolART, in diesem Jahr bei ihm anklopfte, war Ruedi Berner überrascht, aber begeistert. Trotz laufender Weihnachtsproduktion hat er sich einiges einfallen lassen, um die chocolART-Besucher von seinen

Produkten zu überzeugen. Das sollte ihm gelingen.

Info:

In der »kleinsten Schokoladenfabrik der Schweiz« können die Besucher während der chocolART täglich um 12, 14, 16 und 18 Uhr in der Hafengasse erleben, wie aus der Kakaobohne Schokolade wird.



Ruedi Berner »schminkt« Schokoladenfiguren.

Bild: Privat

Immer zur Stelle!

Wo Sie auch gerade sind.

Entspannt und sicher ans Ziel mit dem **Sondertagesticket vom 29.11. bis 04.12.2011**, erhältlich an allen SVT-Verkaufsstellen und Fahrscheinautomaten.

- für nur 5,50 Euro
- bis zu 5 Personen
- im Stadttarif Tübingen



Stadtverkehr Tübingen

Energie, die uns bewegt!



Stadtwerke Tübingen