

Die besten Chocolatiers der Schweiz

«Casa Nobile» aus Bätterkinden hat in der «Bibel» der Chocolatiers die höchste Auszeichnung bekommen

Willi Schmutz, Martin Schwarz und ihr Team sind die besten Chocolatiers der Schweiz; sie gehören gar zu den 25 besten weltweit. Ein soeben erschienenes Fachbuch bestätigt das.

VON FRÄNZI ZWAHLEN-SANER

Was Guide Michelin oder Gault Millau für die Köche, ist «Bernardini» für die Chocolatiers. Der deutsche ehemalige selbstständige Chocolatier Georg Bernardini ist international anerkannter Schokoladefachmann und -tester. Er beurteilt seit 2013 in seinem Standardwerk «Schokolade – Das Standardwerk. Der internationale Schokoladentester» die Branche und vergibt Noten an die Besten der Zunft.

In der zweiten, völlig überarbeiteten Auflage des Buches, das Ende September 2015 erschienen ist, testete Bernardini in 7 Kategorien 4000 Produkte von 550 Marken und Unternehmen aus 70 Ländern. Bewertet wurde nach einem Punktesystem, bei dem jedes Produkt benotet wurde. Für den Gesamteindruck vergab der Autor seine begehrten Kakaobohnen.

GEORG BERNARDINI vergibt der «Casa Nobile» aus Bätterkinden die Höchstnote, nämlich sechs Schokoladenbohnen, als einzigem Chocolatier aus der Schweiz. Dazu sagt Willi Schmutz, Mitinhaber von «Casa Nobile»: «Diese Auszeichnung ist für



uns vergleichbar mit der maximalen Punktezahl von Gault Millau oder Michelin in der Gastronomie. Es ist ein Statement, welches in der Schoggiwelt sehr viel aussagt.» Für die «Artisti del Cioccolato» von Nobile bedeute diese Auszeichnung somit grösstmögliche Anerkennung und Bestätigung ihrer Philosophie: Nur mit den besten Rohstoffen ungewöhnliche Schokoladenkreationen herzustellen. «Wir

werden unsere Arbeit mit noch mehr Leidenschaft ausführen», so Schmutz.

2002 gründeten die beiden Chocolatiers Willi Schmutz und Martin Schwarz ihr Unternehmen, welches heute unter der Marke «casa nobile – passione e gusto» einen eigenen Online-shop unterhält, an ausgewählte Messen präsent ist und im Manufakturladen in Bätterkinden seine Kreationen an die

rasch wachsende Kundschaft verkauft. «Casa Nobile»-Produkte findet man auch in der 5-Sterne-Hotellerie, der gehobenen Gastronomie sowie bei ausgewählten Wiederverkäufern. Und – sie werden bis nach Singapur geliefert.

Im Buch «Schokolade» ist neben den Bewertungen der Geschichte des Kakaos nachzuspüren, von den Olmeken 1500 v. Chr. bis zu den Top-Chocolatiers des

21. Jahrhunderts. Weiter ist alles über die Anbauländer und die Verarbeitung von Kakao mit ausführlicher Erklärung der unterschiedlichen Kakaosorten und deren Charakteristika zu finden.

«Schokolade – Das Standardwerk» 920 Seiten, mit 700 Fotos und Illustrationen. ISBN: 978-3-00-049141-2. Fr. 65.–. Im Buchhandel erhältlich.

Martin Schwarz und Willi Schmutz (Mitte) konnten zusammen mit ihrem Team die «höchste Weihe» in der Schoggiwelt entgegennehmen. Sie sind die besten Chocolatiers der Schweiz.

M. JEKER