



Weihnachts-Tierchen

Auf der indonesischen Christmas Island sind die Krabben los
Seite m 12

VON
MARTIN WEIN

Der Weiler Broc liegt dort, wo die Schweiz am schönsten ist. Sattgrüne Wiesen zu Füßen verschneiter Gipfel zwischen Fribourg und Lausanne nähren ringsum Tausende glückliche Kühe, und in den Fonduetöpfen der nahen mittelalterlichen Stadt Gruyère köchelt jeden Mittag der sämige Käse aus dem Greyerzer Land für hungrige Touristen. Mittendrin steht die weiß getünchte Fabrik von Alexandre-Louis Cailler. Seit 1898 produzieren sie einen Exportschlager der Schweiz – Schokolade. Der Duft nach Kakao und Zucker empfängt die jährlich 400 000 Gäste des Besucherzentrums gleich an der Tür.

Im Atelier zeigt Patrick Schneider, wie aus der süßen Masse unwiderstehliche Kreationen werden. Seit 40 Jahren macht der gelernte Konditor in Schokolade. Routiniert kocht er frischen Rahm (Schlagsahne) auf, lässt die angehenden Chocolatiers mehrere Tafeln Schoki zerbröckeln und schaut lächelnd darüber hinweg, wenn das eine oder andere Stück nicht in der Schüssel landet. Dazu kommen ein ordentlicher Schuss Grand Marnier und ein Klumpen weiche Butter. „Schokolade ist ein Genussmittel. Sie braucht Zeit – bei der Herstellung und beim Verzehr“, sagt der Maître Chocolatier. Also langsam rühren und dann ganz vorsichtig die Masse mit der Spritztüte in die Hohlformen für Trüffel gießen. Später kommt noch ein Deckel aus Zartbitterschokolade drauf, ein Mantel aus flüssiger Schokolade und ein Dekor aus Salzkaramell, Kakaosplittern oder Puderzucker.

Die Geschichte von Cailler und der Schweizer Schokolade beginnt gut 40 Kilometer weiter südlich in Vevey am Nordufer des Genfer Sees. In der stillen Gasse hinter dem Quai de Copet ist nichts mehr zu sehen von dem Wasserlauf, der im 19. Jahrhundert eine kleine Mühle antreibt. Der gelernte Kolonialwarenhändler François-Louis Cailler nutzt sie nach Lehrjahren bei Turiner Konditoren ab 1819, um Schokolade erstmals mechanisch in Tafeln zu gießen. Der Luxusartikel wird zum Konsumprodukt.

Aber die Kakao-Lieferungen sind unregelmäßig und teuer. Gut ein halbes Jahrhundert später mischt deshalb Caillers Schwiegersohn Daniel Peter Kondensmilch dazu. Auf die Idee hat ihn sein Nachbar und Apotheker Heinrich Nestle aus Frankfurt am Main gebracht. Nestle hat Milchpulver und Zwiebackbrösel zu einer Ersatznahrung für Säuglinge vermischt. Seine Firma wird 1929 die beiden anderen aufkaufen und ist heute das größte Industrieunternehmen der



In Kilchberg sprudelt im Lindt Home of Chocolate seit 2020 der höchste Schokoladenbrunnen der Welt. Probieren darf man aber nicht.

Patrick Schneider zeigt Neugierigen in seinem Atelier im Maison Cailler professionelle Kniffe bei der Trüffelproduktion.
Fotos: Martin Wein



Schoki-Genüsse aus der Schweiz

Schokolade, wie man sie in Deutschland kennt, ist ein Produkt der Schweiz. Besucher können dort verschiedenen Herstellern über die Schulter schauen oder gleich selbst bei der Produktion von Trüffeln und Tafeln mithelfen. Eine Schokodyssee.

Schweiz. Die Zentrale liegt nur ein paar Schritte von Caillers erster Fabrik entfernt, während die Schokolade seit 1898 in Broc entsteht.

Ein Stück weiter nach Norden steht in Kilchberg am Ufer des Zürichsees das zweite Mekka für Schokoladenjünger. Seit 2020 betreibt hier die Lindt Chocolate Competence Foundation das größte Schokoladenmuseum des Landes. Im weißen Foyer des spektakulären Gebäudes fließen 1,3 Tonnen allerdings ungenießbare Schokolade aus dem mehr als neun Meter hohen Schokoladenbrunnen.

„Lange schmeckte die Schokolade noch ziemlich sandig“, erklärt Gästebetreuerin Elisabeth Warnetz und reicht ein Probiertäfelchen herum. Zuckerkrystalle knirschen zwischen den Zähnen. Zart schmelzend ist da gar nichts. Zum Glück habe Firmengründer Rodolphe Lindt kurz nach Gründung seiner Manufaktur



HURTIGRUTEN
Das Original

WELTPREMIERE
HURTIGRUTEN SPITZBERGEN-LINIE
Juni-September 2023



Norwegische Fjorde, Nordkap & Spitzbergen
16-Tage-Reise inkl. Vollpension mit Getränken, Hotelübernachtung in Bergen und Flügen ab/bis Deutschland **ab 4.449 € p.P.***

JETZT BUCHEN im Reisebüro, Tel. (040) 874 090 61 oder unter hurtigruten.de/spitzbergen-linie

Inklusive **Flug**



Hurtigruten GmbH · Große Bleichen 23 · 20354 Hamburg
Veranstalter der Reisen ist die Hurtigruten Global Sales AS · Langkaia 1 · 0150 Oslo · Norwegen *Limitiertes Kontingent. ©Mette C. Strøksnes

▼ SCHWEIZ

Anreise
Per Bahn mit dem Swiss Travel Pass für Züge, Busse und Fähren, www.sbb.ch.

Unterkunft
Das Boutique Hotel Helvetia in Zürich ist ein familiär geführtes Haus; DZ/F ab ca. 192 Euro, www.hotel-helvetia.ch.
Vom Gasthof Hôtel de Ville in Broc hat man einen hübschen Blick aufs Château de Gruyères, DZ/F ab ca. 116 Euro, www.restaurant-pizzeria-hotel-broc.ch.
Hotel Astra in Vevey punktet mit einem Panorama-Spa. DZ/F ab ca. 182 Euro, www.astra-hotel.ch.

Aktivitäten
Lindt Home of Chocolate in Kilchberg, geöffnet tägl. 10-18 Uhr, Eintritt ca.

15 Euro, ermäßigt ca. 13 Euro, www.lindt-home-of-chocolate.com; Maison Cailler in Broc, geöffnet tägl. 10-17 Uhr, Eintritt ca. 15 Euro, ermäßigt 12 Euro, www.cailler.ch;

Allgemeine Informationen
www.myswitzerland.com; MWE

