

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 8

Artikel: Burgdorferli
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-635568>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

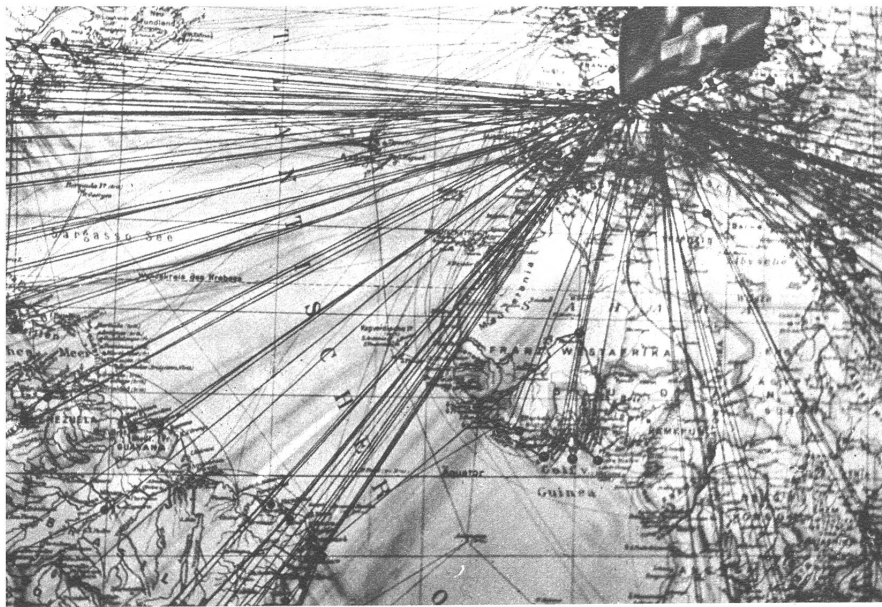
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

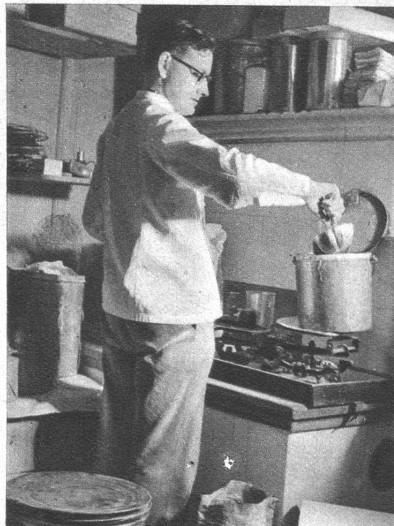


Burgdorferli ...

Fast jede Stadt hat ihre Spezialitäten, wer nach Burgdorf kommt, wird sich richtig freuen, über den Genuss der Burgdorferli. Heute sind sie eine Spezialität, wie der Berner Mutz, das Zürcher Tiro, Basler Leckerli und Schaffhauser Züngli die Geschichte der Stadt eingehen. Sie sind zwar noch nicht so lange bekannt wie die oben erwähnten Süßigkeiten, immerhin haben sie sich schon Weltrecht erworben und seit dem Jahre 1914 ihre Stellung behauptet. Vater Nadelhofer, der Erfinder dieser leckern Spezialität erzählt selber von den vielen tauglichen und untuglichen Erfahrungen, die er unternommen hatte, bis das Burgdorferli in seiner heutigen Form zur Qualität entstand.



Vater Nadelhofer, der Erfinder, ist der einzige, der das Geheimnis der Herstellung kennt und es seinem Sohne traditionsgemäss übermitteln hat. Noch heute führt er gewisse Mischungen eigenhändig durch.

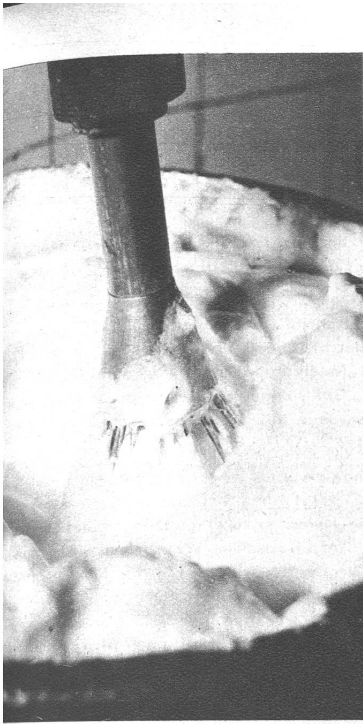


Nadelhofer junior in seinem Geheimstübli, wo er die Creme nach Angaben seines Vaters zusammenstellt.

Durch seine Qualität und Lagerfähigkeit hat sich das Burgdorferli die ganze Welt erobert.

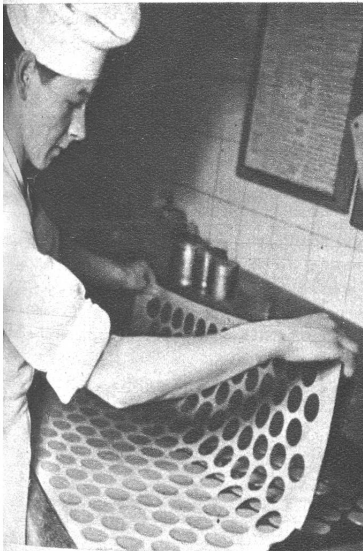


Das Burgdorferli gehört heute zu den Produkten mit volkswirtschaftlicher Bedeutung.

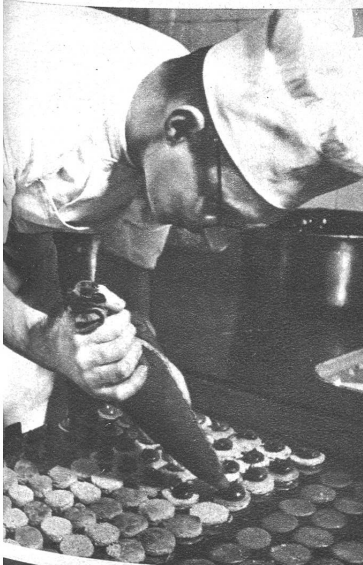


Links oben: Der Teig für die Einlage wird zubereitet

Das Formen und Fertigmachen der Burgdorferli verlangt eine geübte Hand, denn 1000 Stück werden in 1 Stunde und 45 Minuten hergestellt



Anfertigung der Boden für die Gutzeli



Links: Mit dem Tressiersack wird die Creme aufgetragen



Das Etikettieren wird von Hand gemacht