Feinschmelzende Schokoladen...

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 14

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-640463

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

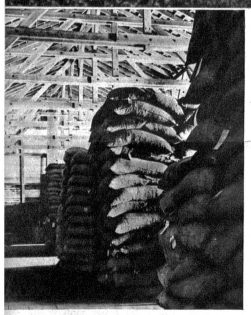
http://www.e-periodica.ch

Feinschmelzende Schokoladen...

Aufnahmen aus dem Betrieb

Walter Niederhauser
FABRIK FEINER SCHOKOLADE
HERZOGENBUCHSEE

Ansicht der Schokoladenfabrik Walter Niederhauser, Herzogenbuchsee



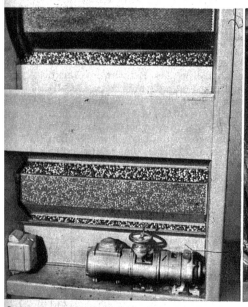
Lagerung der notwendigen Rohstoffe

Dieser Ausdruck — feinschmelzende Schokoladen — ist in seiner Art etwas ganz Besonderes. Damit wäre nicht allein die Qualität der Schokoladen gekennzeichnet, sondern es ist an und für sich das Schlüsselwort eines neuen bedeutenden Unternehmens.

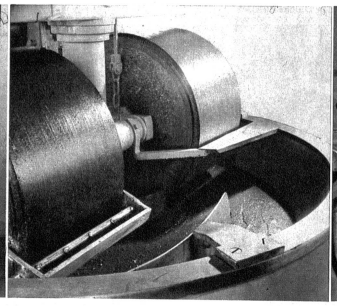
Walter Niederhauser hatte bei der Gründung der Fabrik im Jahre 1932 nicht die Absicht, die schweizerische Schokoladeindustrie um noch einen Betrieb zu vermehren und im Konkurrenzkampf mit den bestehenden Unternehmungen sich die Existenzberechtigung zu erwirken. Mit der Idee einer weitgehenden Spezialisierung im Betriebe, die erst aus langjähriger Erfahrung heraus entstehen und verwirklicht werden konnte, löste er das Produktionsproblem. Diese Idee der Spezialisierung nannte er — feinschmelzende Schokoladen...

Durch die Verarbeitung fetthaltiger Kernfrüchte, wie Kakao, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse usw. bilden sich entsprechende Fette mit verschiedenen Schmelzgraden und Aromen. Nach bestimmten Erfahrungsrezepten werden mit diesen verschiedene Kompositionen zu bildet, die besser und wirkungsvoller sind, als die Kernfrüchte selber. Solche Kompositionen sind wertvolle Halbfabrikate für die Konditoreien und Gebäckfabrikation und für die Küche, wo sie sehr grosse Verwendung finden.

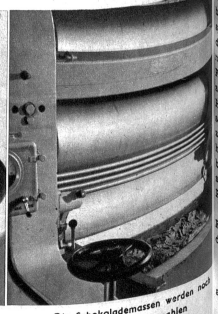
Auf dieser Erfahrungstatsache hat Walter Niederhauser ein Spezialgebiet aufgebaut und durch seine Produkte eine bestehende Nachfrage befriedigt, die bisher ungenügend



Reinigen und Rösten der zur Fabrikation benötigten Rohmaterialien



Das Mischen der Schokolademassen im Kollergang



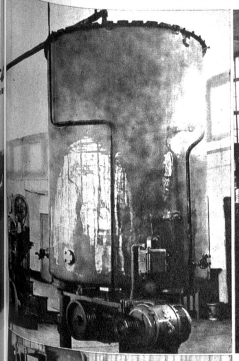
Die Schokolademassen werden noch besonders vermahlen

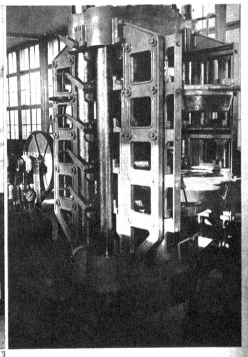
Angebot gegenüberstand. Der neue Fabrikbetrieb brachte also keine Produktionsübermehrung mit sich, sondern er bewirkt gerade das Gegenteil, er bringt eine Entspannung mit sich, da er als Produktionseinheit etwas Bestehendes ersetzt. Seine Kapazität ist der zeitweiligen Nachfrage angepasst, sie ist eine Hilfe für die Wirtschaft im Kreise der grossen schweizerischen Schokoladeindustrie. Der neuzeitliche, nach modernsten Erfahrungen und hygienischen Anforderungen erstellte Fabrikbau in Herzogenbuchsee wird in seiner Leistung gewiss die Qualität der schweizerischen Produktion pflegen.

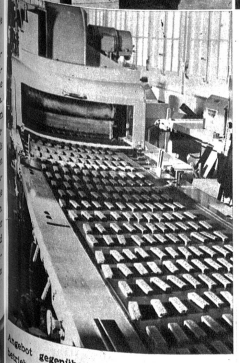
Neben dieser Spezialfabrikation stellt die Firma noch verschiedene Fertigfabrikate her, die unter der Bezeichnung

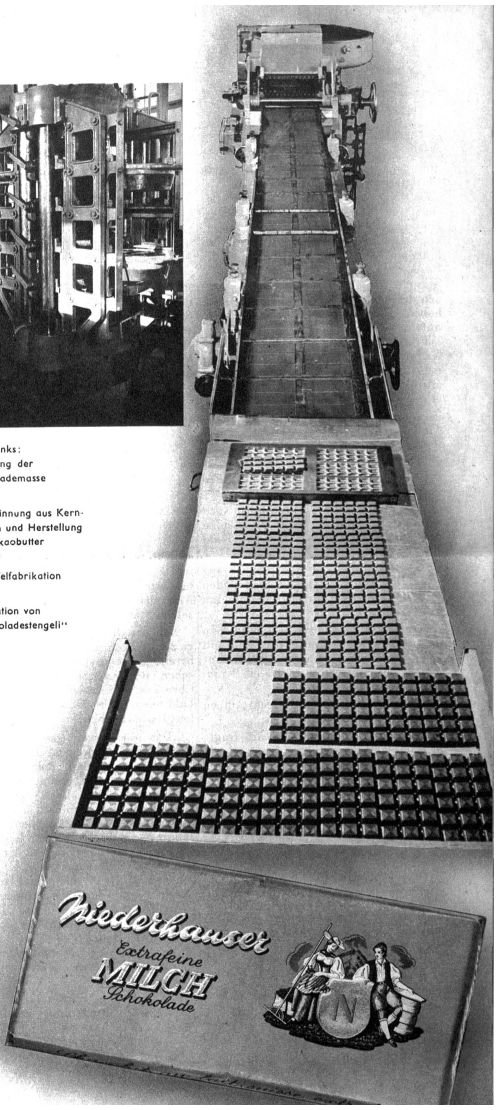
Walter Niederhauser

auf dem Markt erhältlich sind.









Oben links: Veredlung der Schokolademasse

Oben: Fettgewinnung aus Kernfrüchten und Herstellung von Kakaobutter

Rechts: Die Tafelfabrikation

Links: Fabrikation von „Schokoladestengeli"