

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 14

Artikel: Feinschmelzende Schokoladen...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-640463>

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](#)

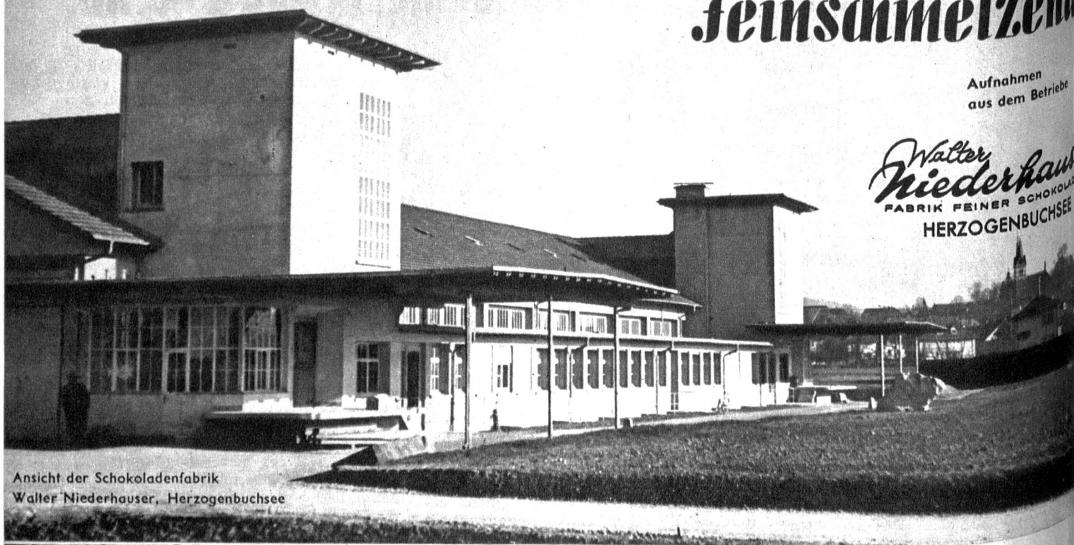
Download PDF: 07.02.2026

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

Feinschmelzende Schokoladen...

Aufnahmen
aus dem Betriebe

Walter Niederhäuser
FABRIK FEINER SCHOKOLADE
HERZOGENBUCHSEE



Ansicht der Schokoladenfabrik
Walter Niederhäuser, 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 Niederhäuser 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...

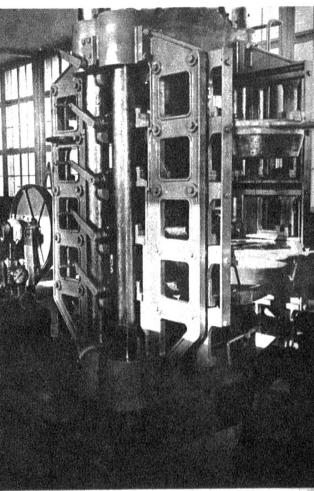
Durch die Verarbeitung fetthaltiger Kernfrüchte, wie Kakao, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse usw. bilden sich entsprechende Fette mit verschiedenen Schmelzgraden und Anthenen. Nach bestimmten Erfahrungsrezepten werden mit diesen verschiedene Kompositionen gebildet, die besser und wirkungsvoller sind, als die 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 Niederhäuser ein Spezialgebiet aufgebaut und durch seine Produkte eine bestehende Nachfrage befriedigt, die bisher ungenügend

angebot gegenüberstand. Der neue Fabrikbetrieb brachte also keine Produktionsüberspannung mit sich, sondern er bewirkt gerade das Gegenteil, er bringt eine Entspannung mit sich, da er als Produktionseinheit etwas Neuhendes 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 „Schokoladestengeli“ auf dem Markt erhältlich sind.

Walter Niederhäuser

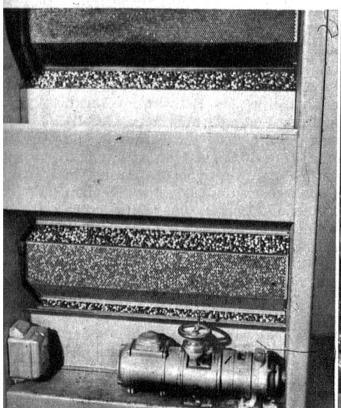
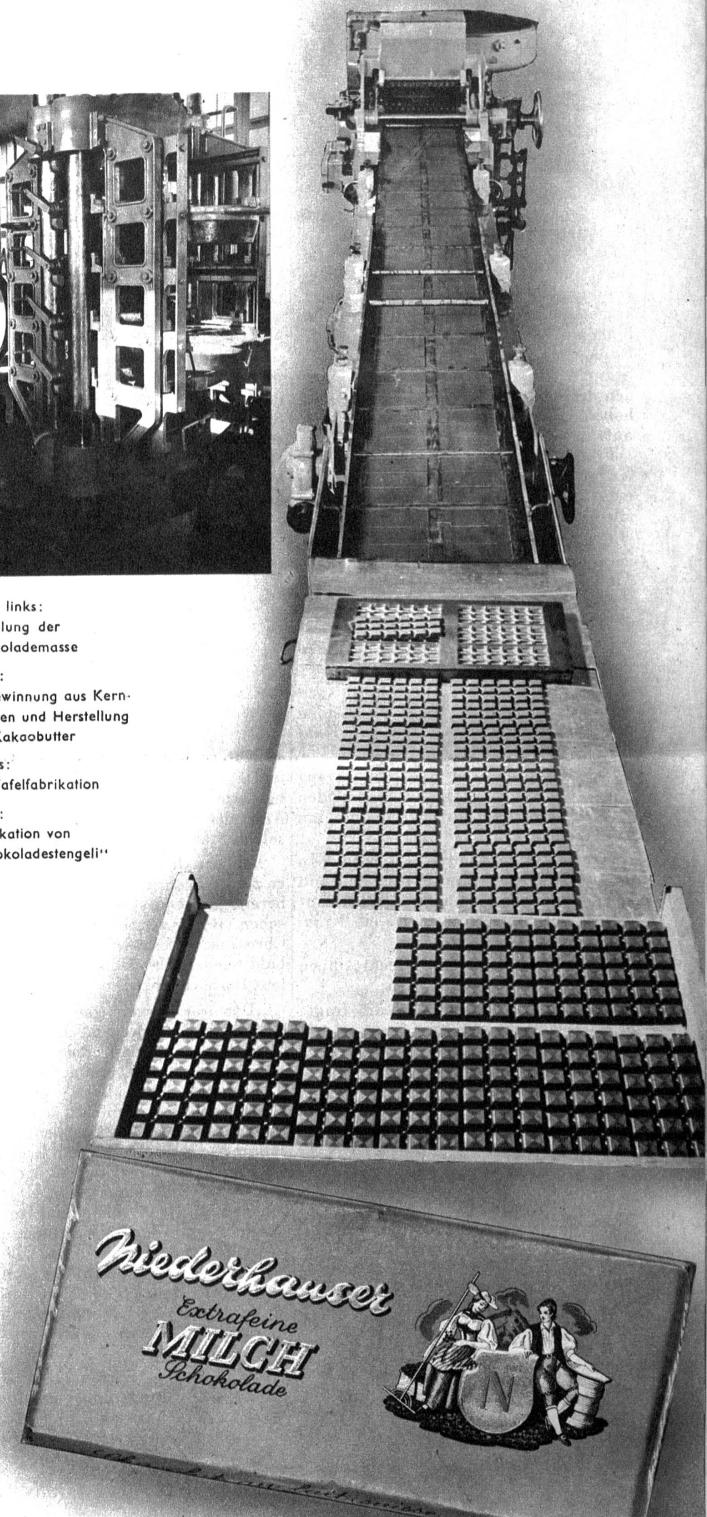


Oben links:
Veredlung der
Schokolademasse

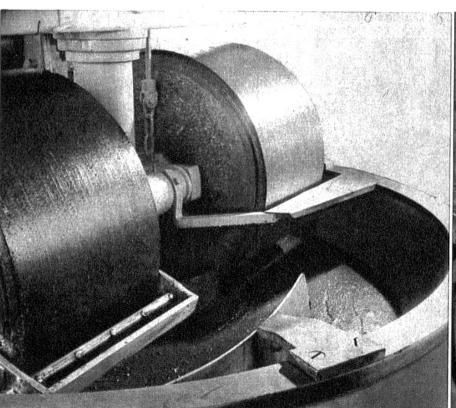
Oben:
Fettgewinnung aus Kern-
früchten und Herstellung
von Kakaobutter

Rechts:
Die Tafelfabrikation

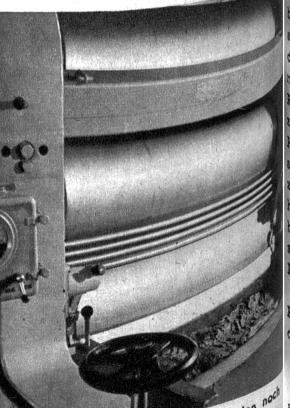
Links:
Fabrikation von
„Schokoladestengeli“



Reinigen und Rösten der zur Fabrikation
benötigten Rohmaterialien



Das Mischen der Schokolademasse
im Kollergang



Die Schokolademasse werden noch
besonders vermahlen