

**Zeitschrift:** Visit : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich  
**Herausgeber:** Pro Senectute Kanton Zürich  
**Band:** - (2004)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Mit 65 gehört Fritz Schlatter noch längst nicht zum alten Eisen : der  
Chocolatier vom Eigergletscher Werner Catrina  
**Autor:** Catrina, Werner  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-819281>

### **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:** 11.04.2026

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

Mit 65 gehört Fritz Schlatter noch längst nicht zum alten Eisen:

## Der Chocolatier vom Eigergletscher Werner Catrina

In der Station Eigergletscher der Jungfrauabahn im Berner Oberland produziert Europas höchstgelegene Schokoladefabrik süsse Spezialitäten für Touristen aus aller Welt. Der Chef Chocolatier bezieht bereits die AHV und denkt nicht ans Aufhören.

Werner Catrina\*



\* Werner Catrina ist freier Journalist



Fritz Schlatter, 65, der erfahrene Chef-Chocolatier an der Arbeit.

Am Rande des Eigergletschers streicht zuweilen eine Schwade von Schokoladenduft an die Nasen der überraschten Touristen. Die süsse Verführung kommt aus einem Gebäude, das über dem Abgrund zu hängen scheint. Der Zweckbau auf 2320 Metern über Meer enthält die Station der Jungfrauabahn, ein winziges Postbüro und ein Restaurant. Im Souterrain arbeitet die höchstgelegene Schokoladefabrik Europas, wenn nicht der ganzen Welt.

Fritz Schlatter, der 65-jährige Chef-Chocolatier, empfängt uns mit einem Lächeln. Heute produziert er Eigerspitzli, eine besonders bei Japanern beliebte Spezialität, die er in vier Arbeitsgängen herstellt. Zum Schluss werden Staubzucker und Eiweiss nach Geheimrezept gemixt und als Schnee auf die Schokoladenspitzen appliziert. Die Arbeitsgänge schafft der erfahrene Confiseur heute im Schlaf; bis es jedoch soweit war, mussten einige Hürden genommen werden. Wie Urs Zumbunn, der Pächter der

Jungfrau-Restaurants erklärt, war es nicht einfach, einen Fachmann zu finden, der das Werkzeug, also die Hohlform für die Eigerspitzli, fertigen konnte. Dass er einen so erfahrenen Chocolatier fand, bezeichnet der Chef als Glücksfall.

Der 1939 im Kanton Aargau aufgewachsene Schlatter lernte Pâtissier. «Ich hatte seit jeher Wanderblut in den Adern und habe deshalb viele Jahre im Ausland verbracht», erzählt er, «ich arbeitete in Stockholm und habe als junger Mann während zwei Jahren auf Hochseeschiffen gekocht. Mit den Frachtern fuhr ich bis nach Süd- und Nordamerika und auch nach Afrika.» In Solothurn arbeitete Schlatter dann in einer grossen Confiserie als Chefkonditor, später zog es ihn ins Gebirge, wo er in der renommierten Pâtisserie Föh in Davos im Einsatz stand. Nach einer Stelle in Wengen zog er mit seiner Frau, die auch heute noch als Skilehrerin arbeitet, nach Grindelwald und stellt mit seinem Team seit Jahren leckere Schokoladespezialitäten für Touristen aus aller Welt her.

### Wie kommt die Schokoladefabrik zum Gletscher?

Doch wie kommt die Schokoladefabrik an den Eigergletscher? «Wir beschäftigen rund 50 Personen in unseren Restaurants auf dem Jungfraujoch und auf dem Eigergletscher», erklärt Gerant Urs Zumbunn, «um die Schwankungen bei schlechtem Wetter aufzufangen kam ich auf die Idee, Jungfrau-Schokoladen zu produzieren.» Vor einigen Jahren richtete Zumbunn die Produktion ein und fand in Fritz Schlatter den idealen Chef. Knapp zehn Tonnen Schokolade produziert die Manufaktur im Jahr, ein Klacks gegenüber der Produktion der grossen Marken, doch ein originelles Labelprodukt, das sich auf dem «Top of Europe» hervorragend verkauft. «Helle Couverture, Mandelsplitter, gebrannter Zucker», steht auf der blauen Packung mit dem Jungfraujoch, der Sphinx und dem Aletschgletscher. Jedes Jahr verlassen etwa 80'000 Jungfraujoch-Schokoladen die Manufaktur, dazu kommen noch etwa 5000 Schachteln Eigerspitzli. Verpackt wird von Hand, meist bei schlechtem Wetter, wenn sich weniger Touristen aufs Joch wagen. An solchen Tagen kommandiert



Bereit zum Verpacken: Eigerspitzi.



Schachteln mit «Eigerspitzi», ein Hit bei den Gästen aus aller Welt.  
Fotos: Werner Catrina



Urs Zumbrunn, der Pächter der Jungfrau-Restaurants (vorne), mit Fritz Schlatter, seinem Chef Chocolatier.

Zumbrunn zwei oder drei Kellner zum Schokoladeverpacken oder für Handreichungen in der Produktion zum Eigergletscher, was die Mitarbeiter als Abwechslung schätzen. Die Schokoladeproduktion läuft vor allem im Winter, wenn die Frequenzen auf das Jungfraujoch geringer sind. Die frische Schoggi wird tiefgefroren und bei Bedarf aufgetaut.

Fritz Schlatter stellt auch Nussgipfel, Gugelhöpfe und andere Gebäcke für die Jungfrau-Restaurants her, die in Cellophan verpackt und ebenfalls tiefgefroren werden. «Ich fange mit einem Gebäck an und produziere 2500 bis 3000 Stück. Wenn ich das Sortiment durch habe, fange ich wieder vorne an», lacht der heiter wirkende Profi, «ich kann komplett selber organisieren. Urs Zumbrunn lässt mich frei schalten und walten.» Geniesst der Patissier auch selbst seine Schokolade? Die Antwort kommt schnell: «Ehrlich gesagt, ich ziehe eine Cervelat vor.»

### Eine halbe Million Besucher im Jahr

Die als «Weltwunder» gefeierte Jungfrauabahn ist nach 16 Jahren Bauzeit im Jahre 1912 eröffnet worden. «Top of Europe», wie die Endstation auf dem Jungfraujoch mit Sphinx, Restaurants und Forschungsstation auch genannt wird, liegt 3454 Meter über Meer und wird im Jahr von 500'000 Menschen aus allen Kontinenten besucht. Die Japaner stellen mit 127'000 das grösste Kontingent. Da in letzter Zeit immer mehr Inder auf das Jungfraujoch fahren – über 40'000 pro Jahr – ist dort das inzwischen sehr populäre Restaurant Bollywood, dekoriert mit Fotos indischer Filmstars, eröffnet worden. Auf der Kleinen Scheidegg und dem Jungfraujoch gedrehte Szenen populärer indischer Filme haben den Boom angeheizt. Urs Zumbrunn, Pächter der Jungfrau-Restaurants: «Die Inder wünschen ausschliesslich indische Kost, wie scharfen Curry und Basmati-Reis mit indischer Linsensauce. Bei Schweizer Schokolade machen sie jedoch gerne eine Ausnahme.»

Fritz Schlatter ist bei weitem der Älteste von Urs Zumbrunns Mitarbeitern. Er hat sein Pensum seit dem Bezug der AHV etwas reduziert; doch ans Aufhören denkt er aber noch längst nicht: «Ich werde hier oben noch gebraucht; je mehr Gäste auf die Jungfrau fahren, desto mehr Schokolade können wir produzieren.»