Im Emmental gibts süsse Überraschungen

Autor(en): **Guggisberg, Martin**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **86 (2008)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-722040

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

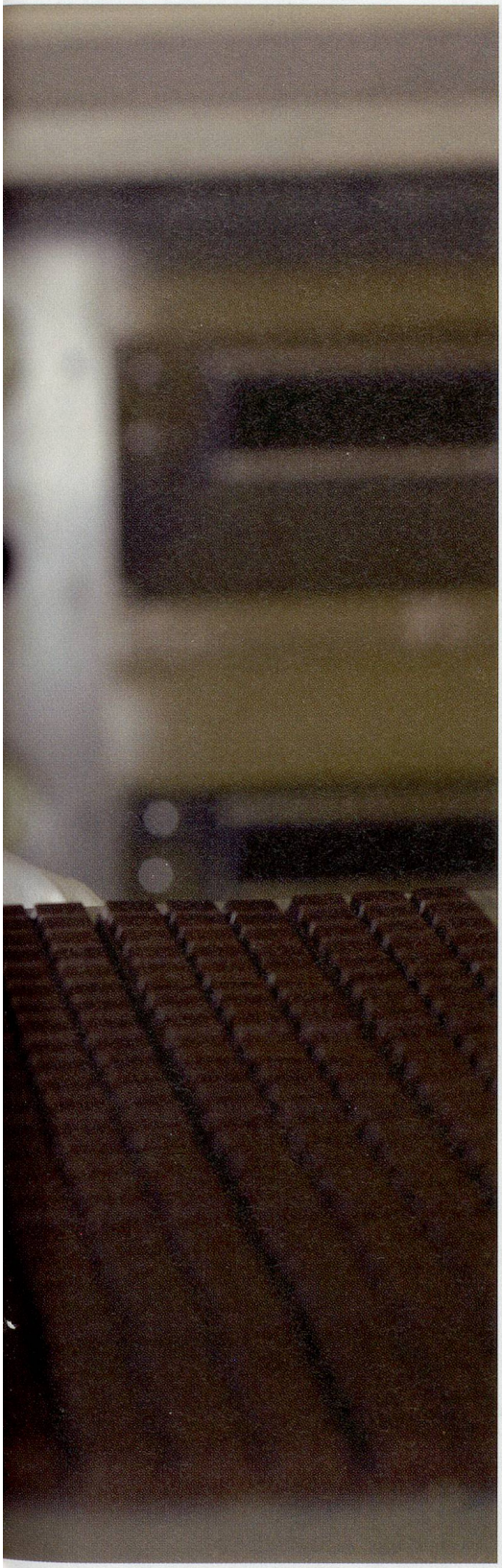
http://www.e-periodica.ch

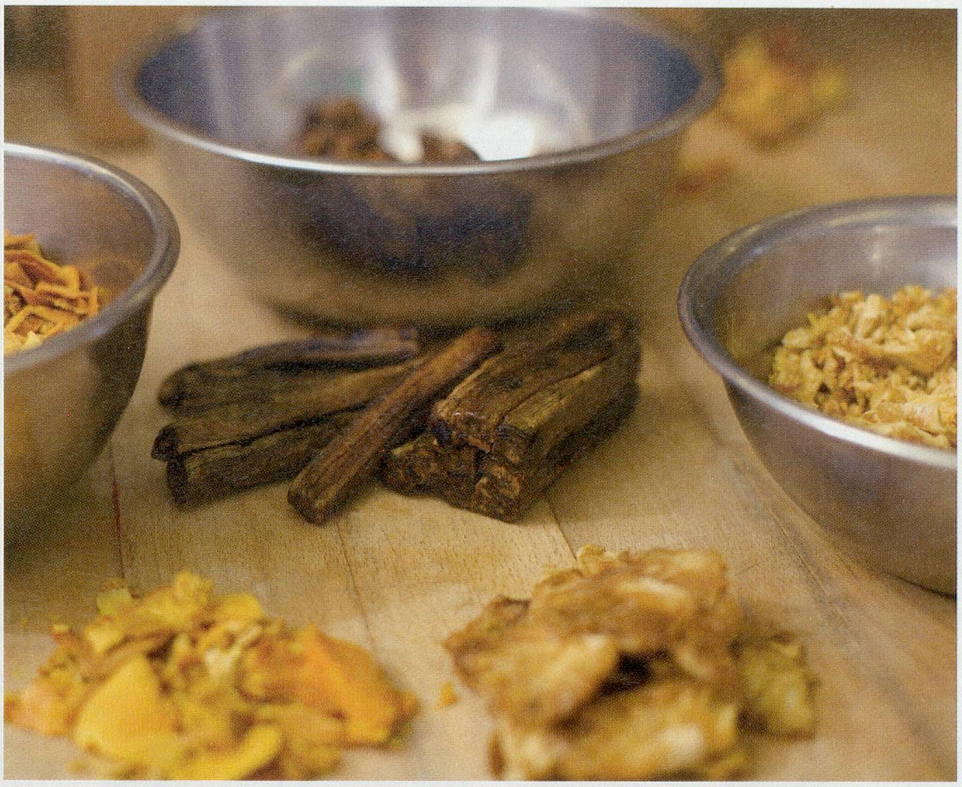
Im Emmental gibts süsse Überraschungen

Confiseurin Regina Thierenbach aus Dresden und ihr Team stellen im Chocoladen in Oberdiessbach BE süsse Köstlichkeiten her – auch zwei Arten von Schokoladen-Salami. Unser Fotograf Martin Guggisberg hat bei der Schoggiherstellung zugeschaut.

Zum Glück ist man durch den Namen gewarnt. Denn auf den ersten Blick sieht diese Wurst aus wie ein gewöhnlicher Salami mit weiss angestaubter Hülle und in ein Netz verschnürt – sowie mit hellen Punkten im dunklen Fleisch, wenn man sich davon eine Scheibe abschneidet. Doch wenn man sich hier ein Wurträdli in den Mund schiebt, ist alles anders und viel süsser. Denn die Chocolami enthält kein Fleisch, sondern genau das, was sie im Namen verspricht: fein gewürzte Bitterschokolade für den dunklen Teil, dazu gemahlene Cashew-Nüsse, getrocknete Mango-, Ananas- und Bananenstücklein für die hellen Punkte und rundum Puderzucker für den Salamilook.

Leute, denen das zu exotisch ist, wählen die Schweizer Variante, die Bärner Buure-Chocolami aus Milchschokolade, mit Einsprengseln von getrockneten Apfel- und Birnenstücken, die in Söibluemelikör getränkt worden sind. Das



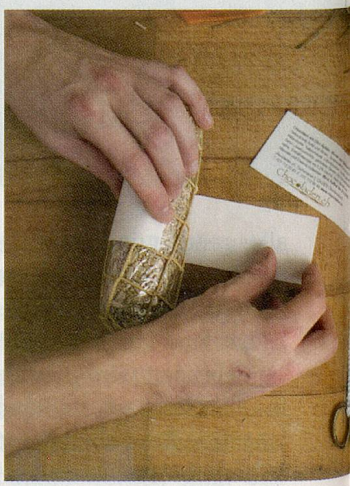


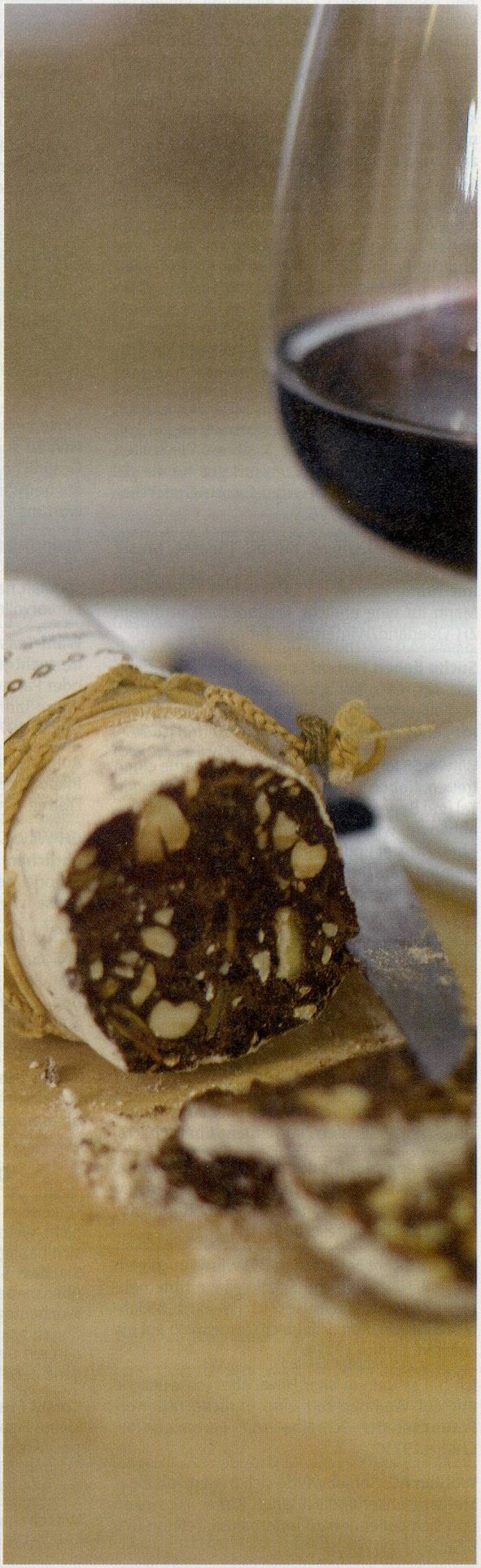
alles gedreht und gewendet in geröstetem Sesam und Sonnenblumenkernen. Alle Rohprodukte stammen aus biologischem Anbau und fairem Handel.

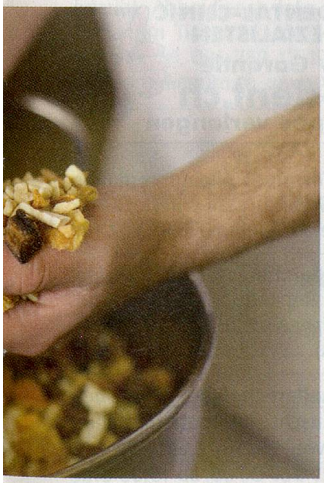
Fabriziert wird die süsse Herrlichkeit in Oberdiessbach am Rande des Emmentals. Der Kopf hinter dem Projekt, der PR-Berater und Musiker Karl Johannes Rechsteiner, hat das Dorf bereits in Obersüessbach umgetauft. Aus derselben Schokoladenküche stammen weitere originelle «schoggierende» Produkte, zum Beispiel ein Mühlespiel namens «Znüni-Zie», dessen dunkle und helle Schokoladensteine man sich nach dem Spiel auf der Zunge zergehen lässt.

Die Bärner Buure-Chocolami holte sich am Marché des Terroirs in Delémont sogar eine Silbermedaille. *hzb* ■

Zu beziehen ist die süsse Pracht bei rechsteiner gastro, Thunstrasse 2, 3672 Oberdiessbach, Telefon 031 772 00 40, Mail chocoladen@rechsteiner-pr.ch, Internet www.chocoladen.ch







Berner
Butter-
Chocolat