

Region

Das grosse Moos fit für die Zukunft machen

Seeland Die Landsgemeinde diskutierte über die dritte Juragewässerkorrektur.

Die Zukunft des Dreiseenlands in Zeiten des Klimawandels. Darüber haben gestern mehr als 350 Gemeinde- und Interessenvertreter aus fünf Kantonen in Murten diskutiert. An der sogenannten Landsgemeinde beschlossen sie, bis April 2019 eine Plattform zum gemeinsamen Handeln im grössten und fruchtbarsten Landwirtschaftsgebiet der Schweiz zu gründen.

Diese Plattform solle die juristische Form eines Vereins haben, sagte Peter Thomet, einer der Organisatoren. Dessen Name werde noch zu bestimmen sein. Vereinszweck wird sein, das Gebiet fit zu machen für die nächste Generation.

Böden senken sich ab

Zum Präsidenten des Gründungskomitees wurde der amtierende Grossratspräsident des Kantons Freiburg, der Murterner Markus Ith, gewählt. Im Komitee sind auch Vertreter von Naturschutzorganisationen dabei, etwa Raimund Rodewald von der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz.

Thomet ist auch Präsident der Interessengemeinschaft Pro

Agricultura Seeland mit Sitz in Ins. Die IG hielt in einer Resolution vom März dieses Jahres fest, die Ertragssicherheit im Dreiseenland sei wegen der sich häufenden Wetterextreme gefährdet.

Auch hätten sich die drainierten Böden im Grossen Moos, in der Orbe-Ebene und im Limpachtal abgesenkt und seien dichter geworden. Das führe bei Regen zu länger andauernden Vernässungen in den Senken.

Forderung: Eine Milliarde

Es brauche deshalb effizientere Entwässerungsanlagen und bessere Bewässerung während der Hitzeperioden. Die IG Pro Agricultura fordert deshalb eine dritte Juragewässerkorrektur, deren Kosten sie auf eine Milliarde Franken schätzt. Ein solches Grossprojekt könne nur unter Führung des Bundes durchgeführt werden.

Laut Thomet wurde diese Idee an der Landsgemeinde nicht nur gut aufgenommen. Im Wesentlichen habe es sich bei der Veranstaltung um eine Auslegeordnung der verschiedenen Nutzungsansprüche in dieser Region gehandelt. (sda)

Praliné mit Ingwer und Orange

Stadt Bern Ab heute ist die Cioccolateria Casa Nobile an der Rathausgasse geöffnet. Auch vegane Schokoladenliebhaber kommen hier auf ihre Kosten.

Anastasia Presta

Wer durch die Rathausgasse flaniert, der wird einen neuen Duft bemerken. Nämlich den Duft von Schokolade, Nüssen und verschiedenen Gewürzen. Heute eröffnet die Cioccolateria Casa Nobile an der Rathausgasse 45. Die Inhaber Willi Schmutz und Martin Schwarz fallen vor allem mit ihren innovativen Schokoladenkreationen auf. Alles handgemacht, versteht sich.

Seit etwa 15 Jahren arbeiten die gelernten Konditoren Willi Schmutz und Martin Schwarz zusammen. Angefangen haben sie 2002 als Caterer, wobei sie die Gäste mit italienischen Speisen versorgten. Später stiegen sie in die Schokoladenproduktion ein und gründeten Nobile Cioccolato.

Faire Produktion

Der Produktionsort liegt in Bätterkinden, wo 2013 die erste Filiale von Casa Nobile eröffnet hat. «Wir verarbeiten rund 16 Tonnen Kuvertüre im Jahr. Unsere Schokoladenkreationen werden alle von Hand hergestellt»,



Erfüllen Schoggi-Träume: Die Inhaber Willi Schmutz (links) und Martin Schwarz (rechts) in der Casa Nobile in Bern. Foto: Christian Pfander

sagt Inhaber Willi Schmutz. Kuvertüre ist der Fachbegriff für Überzugsschokolade.

Das 16-köpfige Team von Casa Nobile verarbeitet dann die Kuvertüre zu Pralines und anderen Schokoladenkreationen. «Uns liegt die faire Produktion am Herzen. Auf unseren Produkten ist deswegen die Herkunft der Kakaobohnen angegeben», er-

zählt Schmutz' Partner Martin Schwarz. Dementsprechend ist die Schokolade von Casa Nobile im höheren Preissegment angesiedelt: Eine Tafel Schokolade kostet knapp neun Franken.

Dafür kommen Schokoladenliebhaber hier auf ihre Kosten: Von Pralines mit Rosenmelisse bis Caramelschokolade mit Passionsfrucht finden die Kunden

die verschiedensten Kreationen. Sogar vegane Schokolade mit Kokos- oder Mandelmilch bietet Casa Nobile an. Jedoch sollte die Schokolade schnell verzehrt werden: «Wir stellen unsere Produkte frisch her und verzichten auf Konservierungsmittel», erklärt Schmutz.

Mit Preis ausgezeichnet

Für die neue Filiale in Bern liessen sie sich besondere Schokoladenkreationen einfallen: «Wir bieten zum Beispiel das Mutzefueter an, bestehend aus einer Mischung von Macadamia-Nüssen, Himbeeren und Schokolade», sagt Willi Schmutz.

Neben der Eröffnung ihrer Manufaktur in Bern gab es für die Konditoren und ihr Team einen weiteren Grund zur Freude: Der Choco Guide 2018 wählte Casa Nobile zum besten Chocolatier der Schweiz. Vor allem die Orange-Ingwer-Schokolade konnte die Jury überzeugen. «Wir haben in der Schweiz einen geringen Bekanntheitsgrad und konnten trotzdem mit unseren Kreationen herausstechen», sagt Martin Schwarz.