



Martin Schwarz (links) und Willi Schmutz (rechts)

ARTISTI DEL CIOCCOLATO

CASA NOBILE – DAS KLINGT NACH EDELEM EINRICHTUNGSHAUS
ODER BOUTIQUEHOTEL. DOCH IN DER CASA NOBILE IN BÄTTERKINDEN
KREIEREN WILLI SCHMUTZ UND MARTIN SCHWARZ
DIE BESTE SCHOKOLADE DER SCHWEIZ.

Wer an Schweizer Schokolade denkt, dem kommen in erster Linie Toblerone oder Lindt & Sprüngli in den Sinn. Doch nur gerade 20 Kilometer nördlich von Bern, im beschaulichen Bätterkinden, wird seit bald 17 Jahren Schoggi der Extraklasse hergestellt und zu kleinen oder grösseren Kunstwerken verarbeitet. Und zwar auf so hohem Niveau, dass der deutsche Confiseur, Autor und «Schokoladenpapst» Georg Bernardini in seinem 920 Seiten dicken Fachbuch «Schokolade – das Standardwerk» Casa Nobile weltweit zu den Top Ten zählt und als klare Nummer 1 der Schweiz bewertete.

Damit setzte sich das innovative Confiseuren-Duo Willi Schmutz und Martin Schwarz nicht nur gegen 550 Marken und Unternehmen aus 70 Ländern durch, sondern Casa Nobile ist eine der 25 Firmen und Chocolatiers, die der weltweit anerkannte Schokoladentester mit dem Maximum von sechs Bohnen ausgezeichnet hat.

Kein Wunder: Nach einem wahren Medaillensegen an den internationalen Chocolate Awards holte sich Casa Nobile auch Platz 1 als bester Chocolatier der Schweiz. «Willi Schmutz und Martin Schwarz

sind echte Schokoladenkünstler», begründete der «Cho-co Guide» das Resultat: «Sie verstehen es, die besten Rohstoffe für ihre Meisterwerke wie ‹Schweizer Momente›, ‹Toskanische Momente› oder Cocktailpralinen zu verwenden und diese dann so perfekt abzustimmen, dass jede einzelne Ingredienz ihren glanzvollen Auftritt im Gaumen hat und trotzdem alle zusammen als schokoladige Einheit den fulminanten Abgang machen.»

Solche Lobeshymnen beruhen ganz sicher nicht auf Zufall, sondern auf Intuition und auf harter Arbeit. «Es braucht viel Geduld, Disziplin und wohl auch einen Hauch Verrücktheit, um die perfekte Mischung zu komponieren», erklärt Martin Schwarz das Erfolgsgeheimnis. Und sein Kompagnon Willi Schmutz betont: «Neue Verbindungen kreieren, weiterentwickeln, überraschen und die Erwartungen unserer Kunden immer wieder übertreffen – das ist der Stoff, aus dem unsere berufliche Leidenschaft gemacht ist.»

Dabei ergänzen sich die beiden Gründer der Casa Nobile nahezu perfekt: Willi Schmutz gehört zu jenen seltenen Menschen, die mit einem überragenden Geschmacksinn gesegnet sind. So weiss er immer ganz genau, welche Zutaten schmecken, welche Kombinationen passen – und welche eben nicht. Und Martin Schwarz liebt Schokolade, er geniesst sie jeden Tag. Am liebsten

And the winner is: «Schweizer Momente» von Casa Nobile sind die süsse Krönung.

SCHOGGI-WORKSHOPS

WER GERNE EIGENE SCHOGGI-KREATIONEN AUS-TÜFTELN MÖCHTE, KANN DIES BEI EINEM DER BELIEBTESTEN WORKSHOPS IN DER SCHOGGI-MANUFAKTUR TUN. «UNSERE WORKSHOPS LASSEN SIE DIE EMOTIONEN BEI DER HERSTELLUNG VON EXKLUSIVER SCHOKOLADE HAUTNAH ERLEBEN», VERSPRECHEN DIE SCHOGGI-KÜNSTLER.

DIE TEILNEHMER DÜRFEN SICH ÜBER HOCHWERTIGE FLÜSSIGE SCHOKOLADE, EINEN TISCH VOLLER EDLER ZUTATEN UND EINEN «NOBILE ARTISTA DEL CIOCCOLATO» FREUEN, DER BEI DER UMSETZUNG DER EIGENEN SÜSSEN IDEEN HILFT.

CASA-NOBILE.CH

natürlich aus dem eigenen Haus. Schwarz ist der Mann im Hintergrund, der dafür sorgt, dass die überraschenden Kreationen von Willi Schmutz auch realisiert werden können, dass die benötigten Zutaten und Ressourcen zum richtigen Zeitpunkt vorhanden sind und dass die Qualität der immer frisch zubereiteten Schokoladentafeln und Pralinen stimmt.

*Spuren im
Kakao: Bei
Casa Nobile
werden alle
Schokoladen-
träume wahr.*





Vom Confiserie-Handwerk bis zum Casa-Nobile-Shop: Die Qualität der «Artisti del Cioccolato» zeigt sich in allen Bereichen.

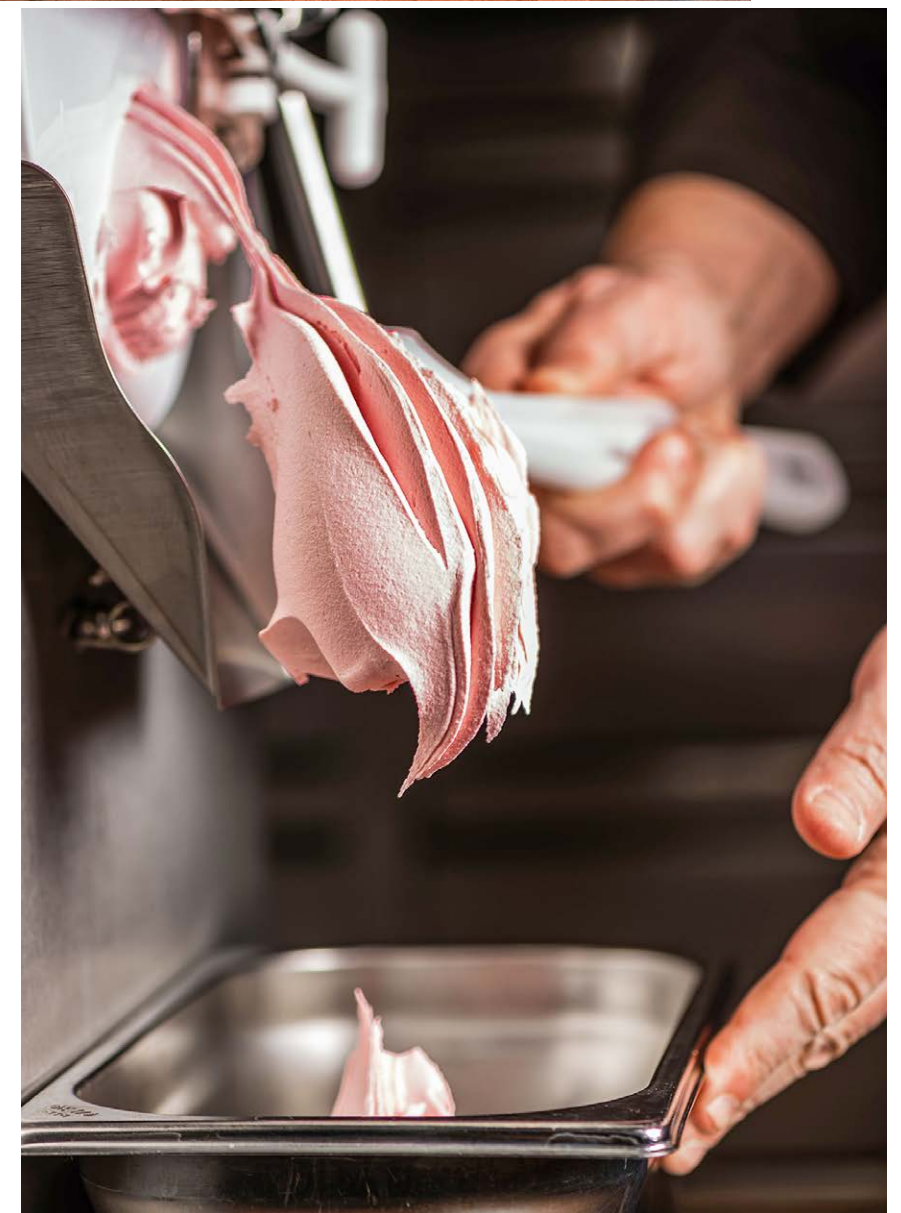
«Die Zeiten, in denen Champagnertruffes als Krönung der Schweizer Chocolatiers erhalten mussten, sind gottlob längst vorbei», lacht Willi Schmutz. Das beweist auch die mehrfach ausgezeichnete Pralinenkreation «Momente» aus der Casa Nobile. Während die süßen Kunststücke der «Schweizer Momente» unter anderem mit Wildkirschen, Alpenkräutern, Absinth, Rosenmelisse, Safran oder Wildheu überraschen, verarbeiten die beiden Schoggi-Tüftler in den «Orientalischen Momenten» Zutaten wie Kardamom, Quitten, Muskatblüten oder Garam Masala.

Doch egal, ob Casa Nobile eine Tafel Schoggi, orientalische Pralinen, vegane Süßigkeiten oder einen Osterhasen kreiert: Ausgangspunkt ist immer die Kakaobohne. «Sie wird sorgfältig ausgesucht und perfekt geröstet, sodass sie ihr reiches Aroma entfalten kann», erklärt Martin Schwarz. Dann werden die typischen Schoggi-Aromen aus dem Edelkakao mit frischer Weidelandmilch aus dem Entlebuch abgerundet. «Die Milch haben wir

wegen ihrer unvergleichlichen Qualität und ihrem einzigartigen Geschmack ausgewählt», sagt Willi Schmutz. «Denn jede unserer Kreationen soll sich durch eine reiche und unvergessliche Note auszeichnen.» Und dafür sind nur die besten Zutaten gut genug: «Vom speziell ausgesuchten Kakao über edle Haselnüsse bis hin zu kostbaren, teils überraschenden Gewürzen wird jede Zutat von aussergewöhnlichen Menschen und Kennern ihres Faches hergestellt oder geerntet.»

Höchste Zeit also, dass Schoggi-Liebhaber umdenken, denn die Schweizer Hauptstadt in Sachen exklusiver Schokolade ist Bätterkinden. Kein Wunder also, dass die Confiseure auch mit ihrer «Gelateria Nobile» einen Sommerhit gelandet haben – den zentralen Kreisel nennen die Bätterkinder längst «Piazza Nobile».

CASA-NOBILE.CH



Darfs ein bisschen kälter sein? Mit der «Gelateria Nobile» im heimischen Bätterkinden und in Bern (Pop-up) hat Casa Nobile einen Sommerhit mit über 20 Gelati-Sorten gelandet.