

Bärner Mutzen-Torte

Ein Denkmal aus Schokolade für das Wappentier von Bern, dem «Mutz», sowie der Schoggihauptstadt der Schweiz – der Ursprungsort zartschmelzender Schokolade von Lindt, Tobler, Bloch, Suchard und Wander.

Als Herzog Berchtold von Zähringen im Jahre 1191 die Stadt Bern gründete, benannte er sie nach dem ersten Tier, das er in dem Wald vor Ort erlegte: einem Bären. Die Berner waren stolz auf ihre Herkunft. «Der Bär, das Berner Wappentier, symbolisierte für sie Stärke, aber auch Gutmütigkeit und – wie sei es anders möglich – auch eine gewisse Behäbigkeit», schreibt das Schweizer Nationalmuseum über den «Berner Bären» 2018.1 Der Berner Bär – oder «Mutz», wie ihn die Berner liebevoll nennen – steht also nicht nur für Stärke, sondern auch für Gelassenheit und Bodenständigkeit. Und so gilt bis heute für den Bär wie für den Berner: In der Ruhe liegt die Kraft.



Diese Gelassenheit und Bodenständigkeit waren es dann auch, die Willi Schmutz und Martin Schwarz von nobile auf die Idee brachten, dem Berner Bären ein Denkmal zu setzen. Bedacht und mit viel Sorgfalt entwickeln die «artisti del cioccolato» ihre Kreationen aus Schokolade. Eine gewisse Bodenständigkeit auf der anderen Seite kommt im ehrlichen und fairen Umgang mit Partnern und Mitarbeitenden wie auch in der Auswahl der Zutaten zur Geltung. «Nur das Beste ist gut genug. Das muss nicht immer das Teuerste sein, auch wenn Qualität ihren Preis hat, nur richtig gut muss es sein», so Willi Schmutz zur Philosophie

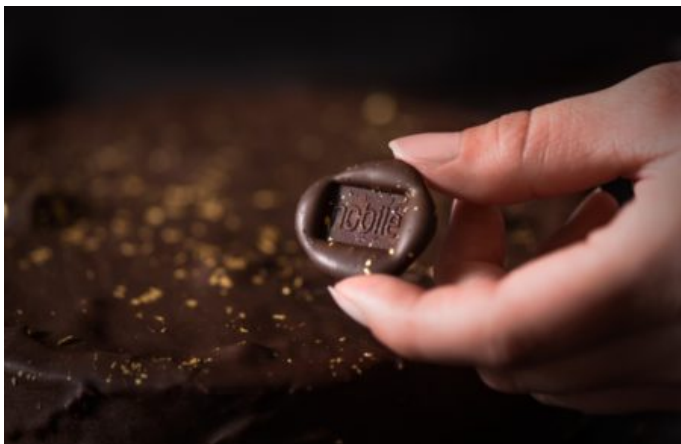
hinter den Produkten von nobile.

Die Schokolade ist bei nobile immer gesetzt - und könnte für eine Torte zu Ehren des Berner Bären nicht passender sein, (er)fand doch Rodolphe Lindt 1879 im Berner Mattequartier das Geheimnis hinter zartschmelzender Schokolade. Auch die Stammhäuser von Tobler, Bloch, Suchard und Wander machen Bern zur unbestrittenen Schoggihauptstadt der Schweiz - mit diesbezüglich tatsächlich mal weltweitem Einfluss.

Bei der Zubereitung verliessen sich die Macher von nobile auf ihre Erfahrung und Intuition. Überzeugt hat sie zuletzt ein glutenfreier Brownie-Teig, bedeckt mit einer Schicht feinsten Ganache und knusprigen Baumüssen. Das Siegel von Nobile in der dünnen Schicht Couverture und die Veredelung mit Blattgold verleihen der Bärner Mutzen-Torte abschliessend eine standesgemäss «herrschaftliche» Anmutung. Bei den Zutaten geht nobile keine Kompromisse ein: Rahm aus reiner Heumilch aus dem UNESCO Biosphärenreservat Entlebuch, «Goldbutter» aus silofreier Schweizer Rohmilch aus dem Emmental, Vollrohrzucker (Muscovado Zucker), Bio-Eier, Baumüsse aus der Region Bern und fair gehandelter Criollo Edelkakao, 88 Prozent aus Sur del Lago, Maracaibo, Venezuela.

Bestellt werden kann die [Bärner Mutzen-Torte im Online-Shop](#) von nobile einzeln oder als grosse Firmenbestellung. Die Bärner Mutzen-Torte eignet sich hervorragend für den Versand. Die Verpackung schützt den Inhalt verlässlich und hält ihn gleichzeitig lange kühl.

1 Quelle: <https://blog.nationalmuseum.ch/2018/03/die-entfuhrung-der-berner-baeren>





Mehr Artikel



Wer darf in dein Osternest?☐☐

[ARTIKEL LESEN](#)



Frühling umhüllt von Schoggi ☼

[ARTIKEL LESEN](#)



Nobile Osterfamilie ☐☐☐

[ARTIKEL LESEN](#)



In fünf Wochen ist Ostern ☐☐

[ARTIKEL LESEN](#)



Pinsa & Prosecco 2026

[ARTIKEL LESEN](#)



Tartufi zum Kaffee

[ARTIKEL LESEN](#)



Ostergeschenke

[ARTIKEL LESEN](#)