



Ostern ist für Maren Gnädinger vom Basler Fachgeschäft Xocolatl eine spezielle Zeit. «Dieses Fest eignet sich besonders gut, um meinen Laden schön zu dekorieren. Ich habe jedes Jahr einen grossen Osterbaum, unter den ich österliche Spezialitäten aus der ganzen Welt lege», sagt sie.

Ostern: Schweizer Chocolatiers laden zur Hasenjagd ein

Maren Gnädinger absolvierte eine Restaurationslehre und besuchte danach die Hotelfachschule in Thun. Doch in einem Hotel arbeitete sie nie. Es verschlug sie sofort in die Confiturerbranche. Ein Artikel im

Der Tisch ist beladen mit Oster-spezialitäten: Eier und Hasen in jeder Form und Grösse. «Besonders die kleineren und mittelgrossen Hasen laufen sehr gut», sagt Inhaberin Maren Gnädinger. «Viele Kunden kommen öfters und kaufen solche fürs Osternest nach.» Gnädinger beobachtet, dass grosse Hasen weniger gefragt sind, dafür aber gleich zwei kleinere Exem-

plare gekauft werden, meist eines aus heller und eines aus dunkler Schokolade.»

Besonders gut läuft der Chilihase.

Diese Kreation verkauft sie bereits im dritten Jahr und ist eine Schöpfung der beiden Chocolatiers Willi Schmutz und Martin Schwarz von Nobile Cioccolato aus Bätterkin-

«Tagimagi» gab schliesslich den Anstoss: Maren Gnädinger gründete in Basel das Schoggigeschäft Xocolatl. Zwei Berner Hersteller sorgen dafür, dass sie zu Ostern Ausgefallenes im Sortiment hat.

den BE (siehe Kasten). Die beiden gelernten Confitseure haben 2002 mit Nobile Catering eine eigene Firma gegründet, wo sie seit 2003 eigene Schokolade herstellen, unter anderem auch eine Extraschokoladenlinie für «Xocolatl».

«Wir verwenden für unsere Produkte nur hochwertige Materialien», sagen die beiden. «Zum Beispiel bei Chili ist wichtig, dass die

Schärfe erst im Abgang zu spüren ist.»

Der Verkaufserfolg des Chilihasen bei «Xocolatl» hat Maren Gnädinger auf die Idee gebracht, eine zweite Hasenkreation ins Sortiment zu nehmen. «In Frankreich stiess ich auf die Kombination Zitronen-Milchschokolade, die mir sehr gut gefiel.» Zusammen mit dem Bätterkinder Unternehmen



Einladendes Schaufenster bei «Xocolatl» in Basel. Für die Ausstellung verwendet Inhaberin Maren Gnädinger Restposten aus dem Vorjahr.



Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Willi Schmutz (l.) und Martin Schwarz bieten unter Nobile Cioccolato ein breites Hasensortiment an.

wurde der neue Hase lanciert. «Eine solche Neuschöpfung ist in der Entwicklung immer eine grosse Herausforderung», erzählt Willi Schmutz, der für die kreative Umsetzung eines Neuprodukts zuständig ist. «Ich habe lange nach etwas Speziellem gesucht, das der Schokolade eine gewisse Knusp-

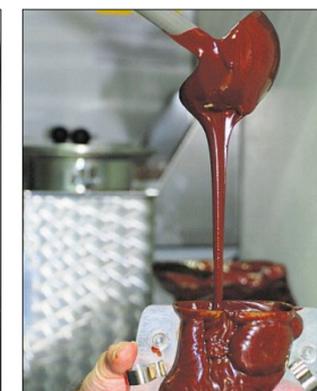
rigkeit gibt.» Dann stiess er auf gefriergetrocknetes Granulat und wusste sofort: Das ist es. Im letzten Jahr hat Nobile Cioccolato fünf Tonnen Couverture zu sieben Tonnen Schokolade verarbeitet. Alleine fürs Basler Ostergeschäft sind rund 500 verschiedenste Hasen angefertigt worden.

«Ein solches Saisongeschäft ist ein Lotteriespiel», weiss Maren Gnädinger. «Vor Ostern kaufen alle nur Hasen, nach dem Fest geht kein einziger mehr weg.» Für sie ist es ein grosser Vorteil, dass sie in Bätterkinden jederzeit auch kleine Mengen nachbestellen kann.

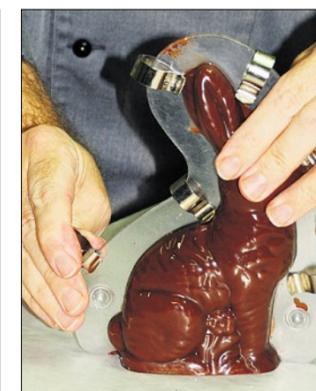
rutb.marending@gastroneus.ch



Ein Chilihase entsteht: Die Augen werden geschminkt und ...



... die Form mit der Schokolade ausgepinselt und ausgegossen.



Spannendster Moment: Nach einer halben Stunde im Kühlschrank ...



... zeigt sich, ob das Werk gelungen ist. Das Resultat ist perfekt.

Facts zum «Xocolatl»

Konzept: exklusive Schokoladensorten aus aller Welt, insgesamt bis zu 600 Artikel
Gastronomie: Spezialisiert auf heisse und kalte Schokolade: Jede im Laden verkaufte Sorte gibt es in flüssiger Form.
Inhaberin: Maren Gnädinger
Umsatz: 95 Prozent Laden, fünf Prozent Gastronomie
Kontakt: xocolatl – Die Welt der Schokolade GmbH
 Blumengasse 3
 4051 Basel
www.xocolatl-basel.ch

Facts zu «Nobile Cioccolato»

Konzept: Handwerkliche Produktion von hochwertiger Schokolade und Pralinen
Unternehmensform: Zweig von Nobile Catering GmbH
Inhaber: Willi Schmutz und Martin Schwarz
Gründung: Im Jahr 2002 Nobile Catering, 2003 Nobile Cioccolato
In Vorbereitung: Eigene Schokoladenlinie, die über einen Internetshop verkauft wird. Geplant sind zwölf reinsortige und zwölf aromatisierte Sorten wie Ananas mit Peperoncini, Orangen mit Ingwer, Sauerkirsche mit Himbeeren.
Kontakt: Nobile Cioccolato und Nobile Catering GmbH
 Bahnhofstrasse 1
 3315 Bätterkinden
www.nobile-cioccolato.ch
www.nobile-catering.ch