

# DIE BESTEN PRALINEN DER SCHWEIZ



Die beiden ausgezeichneten Chocolatiers und Artisti del Cioccolato Willi Schmutz und Martin Schwarz in ihrem Manufakturladen «Casa Nobile» in Bätterkinden.



Mit der höchsten Auszeichnung, nämlich mit sechs Kakaobohnen, wurden die Artisti del Cioccolato von Casa Nobile vom «Schokoladentester» Georg Bernardini im Buch «Schokolade - Das Standardwerk» ausgezeichnet. Damit sind sie die beste Schokoladenmanufaktur der Schweiz und gehören zu den Top 25 weltweit.

*Text: Katja Bopp Fotos: Adrian Ehrbar*

Im Buch «Schokolade – Das Standardwerk, der Schokoladentester 2015», hat der in der internationalen Schokoladenszene hoch anerkannte und vernetzte deutsche Autor und Confiseur Georg Bernardini in 7 Kategorien 4'000 Produkte von 550 Marken und Unternehmen aus 70 Ländern getestet. Bewertet wurde nach einem Punktesystem, womit jedes Produkt benotet wurde und für den Gesamteindruck vergab Bernardini seine begehrten Kakaobohnen: null Bohnen wo dann beispielsweise geschrieben steht «die Produkte sind so schlecht, dass sich ein weiterer Kommentar erübrigt, schlechter Geschmack, schlechtes Aroma, und minderwertige Rohstoffe

...», bis zur Höchstzahl von 6 Bohnen, wo der Autor die hochwertigen Rohstoffe, die herausragende Produktherstellung und das einzigartige Geschmackserlebnis herausstreicht.

## **CASA NOBILE – BESTE SCHOKOLADENMANUFAKTUR**

25 Marken und Hersteller haben von Georg Bernardini die Bestnote von sechs Kakaofrüchten für die Gesamtleistung erhalten. Darunter als einzige Schweizer Schokoladenmanufaktur das Unternehmen Casa Nobile aus Bätterkinden. Weiter wurden als Couvertüren-Hersteller die Max Felchlin AG und als Private Label Marke Idilio Origins GmbH mit sechs Kakaofrüchten ausgezeichnet. In der Ka-



torie Pralinen gehört Casa Nobile weltweit zu den Top 10 und führt damit in der Schweiz diese Rangliste an. Vor der Confiserie Sprüngli und Max Chocolatier, welche für ihre Gesamtleistung mit fünf Kakaobohnen bewertet wurden. Die Schweizer Vorzeigemanufaktur Casa Nobile liess somit alle grossen und mittleren Pralinenanbieter der Schweiz hinter sich und schaffte es sogar, sich weltweit mit ihrer Gesamtleistung unter die Top 25 und mit ihren Pralinen zu den Top 10 zu gesellen. Gewonnen hat Casa Nobile die höchste Bewertung mit der eingereichten Sélection «Schweizer Momente». Diese Pralinen sind nur mit den besten Rohstoffen wie Rosenmelisse aus dem Puschlav, Heu von den Findler Matten aus Zermatt, Luzerner Safran oder Grüne Fee aus dem Val de Travers, sie alle werden auch mit Grand Cru Couvertüren von Felchlin hergestellt. «Das ist der Lohn für unsere konsequent verfolgte Linie, wonach wir nur qualitativ hochwertige Rohstoffe zu unseren Produkten verarbeiten. Zusatzmittel zwecks längerer Haltbarkeit beispielsweise, waren für uns daher nie ein Thema», freuen sich die beiden Inhaber und Geschäftspartner Willi Schmutz und Martin Schwarz über den grossen Erfolg. Weiter ist für sie diese Auszeichnung vergleichbar mit der maximalen Punktzahl von bei Gault-Millau oder Guide Michelin in der Gastronomie.

**DER MANN IM HINTERGRUND & FÜR DEN GUTEN GESCHMACK**

Ihre Schokoladenmanufaktur Casa Nobile gründeten die beiden gelernten Confiseure 2002 mit der Vision, neue, sinnliche und verführerische Schokoladenprodukte zu produzieren und so vollendete und unvergessliche Genusskreationen anzubieten. Willi Schmutz gehört zu den Menschen, die Geschmack abspeichern können. So weiss er genau, welche Zutaten schmecken, welche Kombinationen passen und welche eben nicht. Martin Schwarz liebt Schokolade, er geniesst sie jeden Tag, am liebsten aus dem eigenen Haus. Er ist der Mann im Hintergrund, der dafür sorgt, dass die Kreationen von Willi Schmutz realisiert werden, dass die benötigten Ressourcen zum richtigen Zeitpunkt vorhanden sind und die Qualität der immer frisch zubereiteten Pralinen und Schokoladentafeln stimmt. Heute werden die Schokoladenprodukte der beiden Pioniere unter der Marke «casa nobile – passione e gusto» via den eigenen Onlineshop,

*DAS IST DER LOHN FÜR UNSERE  
KONSEQUENT VERFOLGTE LINIE,  
WONACH WIR NUR QUALITATIV  
HOCHWERTIGE ROHSTOFFE ZU UN-  
SEREN PRODUKTEN VERARBEITEN»*

Willi Schmutz und Martin Schwarz

ausgewählte Messen und den Manufakturladen in Bätterkinden an die rasch wachsende Kundenschaft verkauft. Dazu findet man ausgewählte Produkte in der 5-Sterne-Hotellerie, der gehobenen Gastronomie sowie bei ausgewählten Wiederverkäufern. Und sogar nach Singapur wird geliefert. Chocoholics aufgepasst: «Diese Auszeichnung bedeutet für uns die grösstmögliche Anerkennung und den Kick, unsere Arbeit fortan mit noch mehr Leidenschaft zu erfüllen», führen die Artisti del Cioccolato aus.



**DIE BESTEN 25 SCHOKOLADEN  
PRODUZENTEN DER WELT**

Die folgenden 25 Hersteller und Marken weltweit wurden von Georg Bernardini (Der Schokoladentester 2015), mit 6 Bohnen ausgezeichnet (in alphabetischer Reihenfolge). Darunter sind 12 Bean-to-Bar Hersteller, 11 Konfekt/Praliné-Hersteller, ein Couvertüren-Hersteller (Felchlin) und ein Private Label Marke (Idilio).

Unternehmen/Chocolatier	Land
Bellion (Chocolaterie Atelier Bellion)	Niederlande
Bonnat (Chocolat Bonnat)	Frankreich
Casa Nobile	Schweiz
Curley (William Curley)	England
Demarquette	England
Domori	Italien
Elbow	USA
Es Koyama	Japan
Felchlin (Couvertüren-Hersteller)	Schweiz
Fruition	USA
Hévin (Jean Paul Hévin)	Frankreich
Idilio (Private Label Marke)	Schweiz
La Maison du Chocolat	Frankreich
Le Chocolat de H	Japan
Marcolini (Pierre Marcolini)	Belgien
Morin	Frankreich
Patric Chocolate	USA
Pump Street Bakery	England
Recchiuti (Michael Recchiuti)	USA
Roger (Patrick Roger)	Frankreich
Rogue Chocolatier	USA
Soma Chocolate Maker	Kanada
Wild Sweets (By Dominique & Cindy DUBY)	Kanada
William Dean	USA
Zotter	Österreich

**DIE BESTEN SCHWEIZER  
SCHOKOLADEN UNTERNEHMEN**

Unternehmen/Chocolatier	Bohnen
Casa Nobile	6 Bohnen
Felchlin (Couvertüren-Hersteller)	6 Bohnen
Idilio Origins (Felchlin Couverture)	6 Bohnen
Confiserie Sprüngli	5 Bohnen
Max Chocolatier	5 Bohnen
Fabian Rimann	4 Bohnen
Favarger	4 Bohnen
Pamaco	4 Bohnen
Rio Napa	4 Bohnen

**SCHOKOLADE – DAS STANDARDWERK  
DER SCHOKOLADENTESTER 2015**

Die besten Schokoladen und Pralinen der Welt. Was dahinter steckt und worauf wir gerne verzichten. 920 Seiten, über 700 Fotos und Illustrationen. 2. Ausgabe. 30.09.2015, ISBN: 978-3-00-049141-2. Autor: Georg Bernardini, Bonn | info@derschokoladentester.de | www.derschokoladentester.de



Die prämierten Pralinen «Schweizer Momente» von oben: Grüne Fee aus dem Val de Travers und Arabica-Kaffee | Americano Grappa und Tessiner Marronimarzipan | Kalt geknackte Berner Baumnüsse, Caramel und Alpenkräutern | Wildkirschen-Brand aus dem Fricktal | Luzerner Safran, Birnen und Baumnüssen | Rosenmelisse aus dem Puschlav und Bündner Berghonig | Heu von den Findler Matten, Zermatt | Spezialitätenkaffee, handgeröstet im Emmental. Shop und Infos unter: [www.casa-nobile.ch](http://www.casa-nobile.ch).