

UNSERE HELDEN 50. FOLGE: WILLI SCHMUTZ

A portrait of Willi Schmutz, a man with grey hair, wearing a dark shirt. He is smiling slightly and holding a small chocolate truffle on a silver tray in his right hand. The background is dark and textured.

Der perfekte SCHMELZ

TEXT STÉPHANIE SOURON FOTOS CHRISTINE BENZ

Schokolade hat in der Schweiz Tradition. Doch Willi Schmutz ragt mit seiner Firma „Casa Nobile“ aus all den Pralinen- und Tafelmachern heraus – dank präzisiertem Handwerk und kühner Geschmacksfantasie

Draußen strahlt die Sonne auf den Ort Bätterkinden im Kanton Bern. Drinnen lässt Willi Schmutz es aufs Matterhorn schneien. Er taucht seinen Zeigefinger in einen Topf mit weißer Kuvertüre, klopft den Schokofinger kurz ab, einmal, zweimal, dann streicht er damit eine Miniaturform des berühmten Bergs aus. „Auf dem Gipfel muss der Schnee etwas dicker sein, an den Flanken hauchdünn“, sagt Schmutz, „dann sieht es aus, als habe der Wind ihn frisch verweht.“

Willi Schmutz, 60, fester Händedruck, Schalk im Nacken, zählt zu den besten Chocolatiers der Schweiz, vielleicht sogar der Welt. Im bibelartigen Standardwerk „Schokolade“ von Georg Bernardini werden die Tafeln und Pralinen seiner Firma „Casa Nobile“ mit sechs Kakaobohnen bewertet – dieser höchsten Ehre würdigt der Band nur 25 Produzenten weltweit. Und im vergangenen Jahr kürte der Schweizer „Choco Guide“ Schmutz, seinen Partner Martin Schwarz und das Sechs-Mann-Team von „Casa Nobile“ zu den besten eidgenössischen Schokoladenmachern, noch vor der legendären Zürcher „Confiserie Sprüngli“.

Dass Schmutz solche Auszeichnungen gewinnt, liegt an Qualität und Geschmack seiner Pralinen und Tafeln, seiner Stängli, Pavés, Carrés und Kugeln. Die Kakao-Preziosen bestehen nicht nur aus allerbesten Rohstoffen, sie zünden auch perfekt abgestimmte Gaumenfeuerwerke. Bei jeder Praline schmeckt man die einzelnen Zutaten, aber die verbinden sich im Mund zugleich zu etwas Neuem, Größerem. Wer sich etwa die Praline mit Rosenmelisse aus dem Puschlav und Bündner Berghonig auf der Zunge zergehen lässt – ein Exemplar aus der Kollektion „Schweizer Momente“ –, der vergisst, dass er gerade neben Schmutz in einer neonbeleuchteten Küchenwerkstatt steht: Er findet sich im Geist auf einer Almwiese wieder, mit duftenden Blumen, summenden Bienen und schneebedeckten Gipfeln in der Ferne.

Auch das Matterhorn ist ein Kunstwerk. Als die weiße Schokolade auf den Gipfeln fest geworden ist, dreht Schmutz den Hahn am rechteckigen Schokoladentemperierer auf – dank diesem Gerät braucht er zum Gießen keine Kelle in die flüssige Masse zu tauchen. Heraus

fließt die dunkle Hausmischung mit 70 Prozent Kakaogehalt, mit Bohnen aus Ecuador und Madagaskar für „Casa Nobile“ produziert von Felchlin, dem Schweizer Experten für Edelkakaos. Schmutz gießt die Berge mit der dunklen Schokolade aus und dreht sie dann nach ein paar Sekunden schnell wieder um. „Die Außenhülle darf nicht zu dick sein“, sagt er. Denn später wird er die Matterhörner noch füllen, mit weißem Nougat und gefriergetrockneten Erdbeeren oder mit einer zartschmelzenden Nougatcreme, die allein schon die Besteigung des Bergs lohnen würde. In jedem dieser Gipfel stecken so viele Aromen, dass die Schokolade außenherum fast zur Nebensache wird. „Aber eine dickere Hülle würde die Balance zerstören“, sagt Schmutz: „Wenn du dickere Schokolade willst, kannst du ja gleich eine Tafel essen.“

Nicht, dass die handgegossenen Schokoladentafeln von „Casa Nobile“ kein Hochgenuss wären, im Gegenteil: Schmutz hat eine Tafel mit getrockneten Orangenstücken im Sortiment, die einen direkt

nach Jaffa versetzt, und eine mit gefriergetrockneten Himbeeren, die an einem verregneten Januartag die Sonne aufgehen lässt. „Aber eine Schokoladentafel zu machen, ist ja nur Handwerk“, sagt Schmutz und lacht. Klar, auch das muss man beherrschen. Man muss die Kuvertüre erst auf die richtige Temperatur erwärmen, bis aufs Zehntelgrad genau, und sie dann ebenso penibel etwas abkühlen lassen, bevor man sie in Tafeln gießt – nur so bekommt sie später diesen wahnsinnigen Schmelz. „Doch die wahre Herausforderung sind die Pralinen.“

Diese Herausforderung braucht Schmutz, so war das schon immer. Bevor er in die Welt der Schokolade eingetaucht ist, hat er nicht weit von Bätterkinden eine Konditorei geleitet. Der Laden brummte, Schmutz hatte 25 Mitarbeiter und wollte die Menschen mit französischer Backkunst verführen. Doch seine Kunden bestellten immer nur die gleichen Torten: Zuger Kirschtorte, Solothurner Torte, Rüeblitorte. „Das war am Anfang ganz nett“, sagt Schmutz, „aber bis an mein Lebensende wollte ich das nicht machen.“ Also hat er die Konditorei verkauft, einen Abstecker ins Catering gemacht und dann vor

15 Jahren zusammen mit Martin Schwarz „Casa Nobile“ gegründet: „Wir wollten aus guten Zutaten Spitzenschokoladenprodukte machen.“

Ihre erste Pralinenkollektion nannten sie „pazzo e sexy“, verrückt und sexy. Das Motto passt bis heute. Schmutz hat schon Pralinen mit karamellisiertem Knoblauch kreiert oder welche mit Quittengelee und Gorgonzola-Käse. „Die haben wunderbar geschmeckt“, sagt er, „aber das ist leider nichts für die Masse.“ Für die Masse sind die Pralinen von „Casa Nobile“ sowieso nichts. „Wer seinen Gaumen mit Industrieschokolade verdirbt“, sagt Schmutz, „kann unsere Produkte nicht schätzen.“ Doch auch Schokoladenpuristen müssen sich erst an die Alpenkräuter in der Walnusspraline gewöhnen, an den Safran im Birnen-Nuss-Carré, an die krossen Kartoffelstücke im Gianduja. Schmutz produziert für Kenner. Seine Pralinen sollte man sich für die besonderen Momente des Lebens aufheben. Für einen Abend mit guten Freunden und altem Whisky. Oder für einen Nachmittag auf der Sonnenterrasse mit Blick auf das Matterhorn. **ff**

www.casa-nobile.ch



FEINE TAFELN UND PRALINEN

Milchschokolade aus Heumilch mit 42 Prozent Schokolade aus Ecuador, tiefdunkle 88-prozentige Schokolade aus Venezuela und ungewöhnliche Pralinen – die Produkte von „Casa Nobile“ sind von allerbesten Qualität