

## DIE SÜSSESTE VERSUCHUNG BERNS

## Wie Casa Nobile auf den Bären kam

**Ein Einbruch, eine Idee – und eine neue Schokoladenlinie: Bei Casa Nobile trifft Kreativität auf Unternehmergeist. Eine Begegnung mit der neuen Geschäftsleiterin Eva Werlen, geborene Dänin mit Walliser Dialekt.**

Im November 2024 brechen Diebe in der Berner Altstadt ein – genauer gesagt in die Casa-Nobile-Filiale an der Kramgasse 33. Erst wenige Wochen zuvor hatte das Unternehmen dort seinen neuen Standort eröffnet. Die Täter gehen gezielt vor: Sie entwenden einen Computer – und eine Kiste Schokolade. Nicht irgendeine, sondern eine Kiste mit Dubai-Schoggi. «Wir haben das Rezept à la Nobile verfeinert», sagt Geschäftsführerin Eva Werlen. Weniger süss als das Original sei ihre Version der Dubai-Schoggi. Und mit einem Schmunzeln fügt sie an: «Offenbar hat sie auch den Einbrechern geschmeckt.»

**Von Dubai zu DuBärn**

Wie beim Rezept haben die Kreativen von Casa Nobile auch beim Namen eine eigene Note eingebracht. Aus Dubai wurde DuBärn – eine Hommage an den neuen Standort. Schon bei der Lancierung ist dem Team bewusst: Social-Media-Trends vergehen. Also denken sie das Produkt von Anfang an weiter. Inzwischen ist eine ganze Schokoladenserie daraus entstanden. Die Nummer 1 erinnert an die ursprüngliche Dubai-Schokolade.

Nummer 2 ersetzt Pistazien und Sesam durch Haselnüsse, Cashewkerne und Caramel. Genau wie die Dubai-Schoggi wird sie von feinstem Bermilch-Schokolade umhüllt – und auch das knusprige Engelshaar, im Nahen Osten Kadayf genannt, bleibt erhalten.

Bei DuBärn Nummer 3 verschwindet das Engelshaar. Dafür überrascht die Füllung: Passionsfrucht und Man-



deln, süss und mit einer feinen Säure. Bereits tüfteln Werlen und ihr Team an den Varianten vier und fünf. Wann diese in die Regale kommen, bleibt vorerst ein Geheimnis.

**Dänin mit Unternehmergeist**

Wer Eva Werlen sprechen hört, hört sofort heraus, dass ein Einfluss aus dem Walliserdeutsch mitklingt. Und doch ist da noch etwas anders. «Ich bin Dänin», sagt sie und lacht. Vor fast 30 Jahren zieht es sie für eine Wintersaison ins Wallis. Sie jobbt im Service – und verliebt sich. «Hochdeutsch ist immer noch meine Schwäche, ich habe direkt mit Walliserdeutsch angefangen», sagt sie mit einem Schmunzeln.

Heute lebt die 49-Jährige im Kanton Solothurn, unweit der Berner Grenze.

Dass sie einmal Geschäftsführerin von Casa Nobile wird, war kaum vorherzusehen. Zwar stammt sie aus einer Unternehmerfamilie – ihr Vater handelte mit Molkereimaschinen in den baltischen Staaten – doch sie selbst schlägt zunächst eine andere Richtung ein: Am University College Nordjütland in Aalborg studiert sie Serviceökonomie mit Schwerpunkt Hotelmanagement, kommt danach mit einer neunmonatigen Aufenthaltsbewilligung in die Schweiz – und bleibt.

Mit der Geburt ihres ersten Kindes, Sohn Benjamin, gründet sie einen Online-Shop für Kinderkleider. Doch nur einen Monat später startet Zalando in der Schweiz. «Ich hatte nicht das gleiche Werbebudget», sagt sie trocken. Nach ein paar Jahren gibt sie das Projekt auf – und sucht sich eine neue

Herausforderung. Daheim herumsitzen ist nicht ihr Ding.

**Vom Catering zur Geschäftsleitung**

Nach der Geburt des dritten Kindes und der darauffolgenden Mutterschaftspause beginnt sie bei Casa Nobile – zunächst im Catering, mit einem kleinen Teilzeitpensum. Sie arbeitet abends und an Wochenenden, wenn ihr Mann zu Hause ist. Als die Kinder zur Schule gehen, passt das nicht mehr. Also sucht sie einen Bürojob – und hat Glück: Casa Nobile sucht just in dieser Zeit Verstärkung.

Zuerst arbeitet sie einen Tag pro Woche, dann immer mehr. Als die Gründer Willi Schmutz und Martin Schwarz 2019 eine Nachfolge suchen, meldet sich Werlen: Sie will einsteigen. Gemeinsam mit Christoph Nyfeler kauft sie sich in die Aktiengesellschaft ein – und beginnt fast zeitgleich ein BWL-Studium. Quasi mit dem Studienabschluss im Herbst 2023 übernimmt sie 2024 die Geschäftsleitung von Willi Schmutz.

Die beiden Gründer arbeiten immer noch mit. Willi Schmutz als Kreativkopf in der Entwicklung, Martin Schwarz in der Produktion. Weil Eva Werlen keine gelernte Konditorin ist, stösst auch Fabian Sängler zum Team. Der deutsche Chef-Chocolatier arbeitete jahrelang in der Spitzengastronomie, schrieb Bücher und führte ein eigenes Unternehmen.

«Ich komme nicht vom Fach», sagt Werlen. «Aber ich arbeite gerne mit Menschen – und ich liebe es, Ideen umzusetzen.» Heute beschäftigt Casa Nobile 22 Festangestellte und 20 bis 30 Aushilfen – im Catering, in der Schokolade- und in der Glace-Produktion. Ihre Leidenschaft? Die Mischung aus Kreativität, Qualität und Teamarbeit.

**Mit dem Bären spielen**

Jeden Mittwoch steht Eva Werlen im Laden an der Kramgasse – unterstützt

die Mitarbeitenden, trifft Geschäftspartner und tauscht sich mit Kundinnen und Kunden aus. Der Standortwechsel hat den Umsatz beinahe verdoppelt. Das liegt einerseits am Standort, aber auch daran, dass Casa Nobile es versteht, die Bernerinnen

In Bern musst du fast mit dem Bär spielen.

**Eva Werlen**

und Berner mit Lokalkolorit für sich zu gewinnen. «In Bern musst du fast mit dem Bär spielen», meint sie augenzwinkernd und hält einen der haus-eigenen Schoggi-Bären in der Hand. Lässig steht er da, mit Pullover aus Bergheumilch-Schoggi – ein echter Berner Typ.

Seit dem Umzug sind die Schoggi-Bären aus dem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Inzwischen gibt es sie in fünf Varianten: den Glücksbär, den YB-Bär, den Blumen-Bär, den Glacé-Bär – und den BärnerBär, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Wochenzeitung BärnerBär.

«Wir entwickeln alles im Team», sagt Werlen. Fabian Sängler und Willi Schmutz übernehmen die kreative Leitung, sie selbst bringt ihr Verkaufsgespür ein; Martin Schwarz steuert das Produktions-Know-how bei. Die Gründer bleiben an Bord, treten aber zusehends in den Hintergrund. Werlen spürt das Vertrauen. Die Zusammenarbeit beschreibt sie als freundschaftlich, wertschätzend, auf Augenhöhe. Und sie sagt: «Ich glaube, eine solche Nachfolgelösung ist einzigartig.»



Die DuBärn Schokolade.



Jeden Mittwoch steht **Eva Werlen** im Laden an der Kramgasse.