



Trubschachen, Heimat von Kambly © Schweiz Tourismus

05.05.2020 09:05 CEST

Süßes aus Bern für zu Hause

Berner mögen Süßes. Die Region rund um die schweizerische Hauptstadt ist die Heimat von zahlreichen Leckereien. Viele von ihnen haben es zu internationaler Bekanntheit gebracht. Auch wenn reisen derzeit noch nicht möglich ist: Mit einem Stück Toblerone auf der Zunge träumt es sich leichter von der Bergwelt rund um das Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau.

Von der Apotheke auf die Hüften

Vor über hundert Jahren haben Vater Georg und Sohn Albert Wander an einem Produkt gegen Mangelernährung geforscht. In ihrem Labor in der

Berner Altstadt entwickelten die beiden Chemiker und Apotheker schließlich das Malzextrakt, das 1904 als „Ovomaltine“ auf den Markt kam. Inzwischen reicht die Produktpalette vom Brotaufstrich über Snacks bis zum Müsli. Berühmt wurde die Marke wegen ihrer provokativen Werbung. Der Slogan „Mit Ovomaltine kannst du's nicht besser. Aber länger.“ ist der bekannteste aller Marken in der Schweiz. www.ovomaltine.ch

Ein dreieckiges Stück Schokolade schreibt Geschichte

1908 betritt ein zukünftiger schokoladiger Weltstar die Bühne: Die einzigartige Schokolade Toblerone in der typisch dreieckigen Form, erfunden von den beiden Bernern Theodor Tobler und Emil Baumann. Der Name ist eine Zusammensetzung von „Tobler“ und „Torrone“, dem italienischen Namen für Honig-Mandel-Nougat. Die weltweit einzige Toblerone-Fabrik steht auch heute noch in der eidgenössischen Hauptstadt. Dieses echte Stück Schweizer Traditionsschokolade wird in 122 Ländern rund um den Globus verkauft und gehört somit zu den bekanntesten „Global Playern“ des Landes. Dass die Form dem Matterhorn nachempfunden ist, ist übrigens eine gern erzählte Legende. Der markante Walliser Berg hat es erst 1970 auf die Verpackung geschafft. www.toblerone.ch

Kambly Bretzeli: Emmentaler-Spezialität ohne Löcher

Butter, Eier und Mehl sind die Hauptzutaten der köstlich dünnen Kambly Bretzeli. Die Biscuits aus dem Emmental gehören seit über 100 Jahren zu den bekanntesten „Guetzli“ (Kekse) der Schweiz. Den beliebten Keksen liegt eine Liebesgeschichte zugrunde: Anfang des letzten Jahrhunderts reiste eine junge Frau aus dem Weiler Trubschachen in die französischsprachige Schweiz, wo sie sich in den fischen Oscar Kambly verliebte. Er tat es ihr gleich und folgte ihr alsbald ins Emmental. Dort perfektionierte er das Bretzeli-Rezept seiner Schwiegerfamilie und verkaufte erfolgreich die Biscuits in seiner eigenen Bäckerei. 1910 gründete er die Firma Kambly und begann, die Naschereien in die ganze Welt zu exportieren. Heute gibt es die Biscuits in 50 Ländern auf fünf Kontinenten. Aber immer noch ist die Firma im Familienbesitz: Seit 1983 führt sein Enkel Oscar die Firma. www.kambly.com

Not macht erfinderisch

Der Schokoladeriegel „Ragusa“ entstand aus der Not heraus: 1942, mitten im Zweiten Weltkrieg, waren Rohstoffe wie Kakao nur schwer erhältlich. So kam

der Berner Schokoladenfabrikant Camille Bloch auf die Idee, eine Masse aus gemahlenen und ganzen Nüssen mit feiner Schokolade zu umhüllen. Die Bezeichnung Ragusa hatte er der gleichnamigen Stadt in Kroatien entlehnt (das heutige Dubrovnik), wo er einst schöne Ferien verbracht hatte. Bis heute wird Ragusa nach demselben Rezept und derselben Methode hergestellt – und sogar von derselben Familie: Daniel Bloch leitet die Geschicke der Schweizer Chokolaterie in dritter Generation. Pro Jahr stellt das Unternehmen 3700 Tonnen Schokolade-Spezialitäten her. www.ragusa.ch

Von Dresden nach Bern

Die „Mandelbärli“ sind die süßen Botschafter der Hauptstadt Bern und das kulinarische Pendant zu ihrem Wappentier. Auch diese Berner Spezialität ist voller Geschichte: 1914 wurde die erste Bärenform von Friedrich Anton Reiche in Dresden hergestellt. Seine Metallformen war berühmt; alle großen Schweizer Schokoladefabriken – von Lindt bis Tobler – waren seine Kunden. Aber erst 1989 kam die Berner Konditorei Glatz auf die Idee, zu ihrem 125-jährigen Firmenjubiläum die alte Bärenform zu verwenden. Sie wurde aber nicht mit Schokolade befüllt, sondern mit einer feinen Kuchenmasse: Das Berner Mandelbärli war geboren. Heute ist der süße Bär in zwölf Varianten erhältlich, von Irish Cream über Erdbeer bis hin zu gluten- und laktosefreien Varianten. www.mandelbaerli.ch

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32