

Wer ist immer mit im Bild, wenn Lara Gut auf dem Treppchen steht? Der Schriftzug «Ragusa»! Die beliebten Schoggimacher aus dem Berner Jura haben im vergangenen Oktober ein neues Besucherzentrum eröffnet. Unser WanderFritz konnte der süssen Verführung nicht widerstehen.

«E Schoggi-Job»

Toni Kaiser Text und Bilder



Bevor es so richtig ans Schoggischlecken geht, hat Fritz Hegi sich und seiner heute zahlenmässig gut dotierten Gruppe ein paar Kilometer «à pied» verordnet, versteht sich. Torino und Ragusa, wer könnte da widerstehen? Darum möchte WanderFritz den zu erwartenden süssen Kalorien schon im Voraus begegnen. Mit einer gut acht Kilometer langen Flachwanderung, die dem Flüsschen Suze entlang von Corgémont bis ans Tor der Schokoladefabrik Camille Bloch in Courtelary führt. Nicht ohne dass wir uns wie üblich auf WanderFritz-Touren im «Le Pitch» in Corgémont noch mit Café au lait und Croissants gestärkt haben.

Das Vallon de Saint-Imier ist weit, das Tal ist lieblich, und das sonst ruhig dahinplätschernde Bächlein führt gerade richtig zünftig Wasser, gelegentlich droht der rauschende Strom sogar über die Ufer zu treten. Das tönt zwar spannend, doch ganz unter uns: Unser vordringlichstes Ziel heisst Ragusa. Oder Torino. Da zieht es uns hin, an den westlichen Dorfrand von Courtelary, wo

der Familienbetrieb der Blochs in dritter Generation nach zweijähriger Bauzeit erst gerade seine neue «Authenti-Cité» eröffnet hat. «Der gewaltigste Sprung in der 80-jährigen Firmengeschichte», wie der heutige Firmenchef, der 54-jährige Daniel Bloch, sich gerne zitieren lässt, der das Unternehmen 1997 von seinem Vater Rolf übernommen hat. Weil es die strengen Richtlinien in der Lebensmittelherstellung nicht mehr gestatteten, Fabrikbesichtigungen durchzuführen, hat er dieses grosszügige Besucherzentrum bauen und dazu auch gleich die Produktions- und Logistik-Infrastruktur erhöhen lassen. Knapp 40 Millionen Franken hat das gekostet. Damit soll die Kapazität von 3500 Tonnen Schokolade im Jahre 2016 verdoppelt werden.

Spezialist unter Spezialitäten

Eine Haselnussfüllung mit ganzen Nusskernen zwischen zwei dünnen Schokoladeschichten: Das ist der Ragusa-Riegel, den wir kennen. Und lieben. Eigentlich war er eine Notlösung, denn

WANDERFRITZ Der Berner Pensionär Fritz Hegi – Markenzeichen weisse Dächlikappe – ist Woche für Woche mit seiner Gruppe am Wandern. Die Touren sind auf seiner Website www.wanderfritz.ch zu finden.

im Zweiten Weltkrieg waren Rohstoffe wie Kakao nur schlecht zu bekommen. Also bezog Camille Bloch die leichter erhältlichen Haselnüsse in seine Überlegungen mit ein und veredelte seine Schokolade fortan mit einer Masse aus gemahlenden und ganzen Haselnüssen. Und – als weitere Neuerung – goss er das Ganze in einen Riegel von 50 Gramm. Ein in vielen Sprachen kompatibler Name war auch schnell gefunden: «Ragusa». Es handelt sich dabei um den früheren Namen der schönen Stadt Dubrovnik im südlichen Kroatien, wo Bloch gerne seine Ferien verbrachte.

Das Rezept hat sich seither kaum verändert. 1948 brachte Bloch mit der cremig-zarten Torino – mit Mandelan-



i **Parcours Découverte:** Di–Fr 10–18 Uhr (letzter Eintritt 17 Uhr), Sa–So 10–17 Uhr (letzter Eintritt 16 Uhr); **Bistrot und Shop:** Di–Fr 8–18 Uhr, Sa–So 10–17 Uhr, www.chezcamillebloch.swiss.

teil – als einer der ersten Chocolatiers überhaupt auch eine gefüllte Tafelchokolade auf den Markt. Die Torino sollte sein zweiter Klassiker werden. Weitere Spezialitäten wie ein exquisites Liqueur-Sortiment folgten – und verschwanden teils auch wieder. Darin liegt auch begründet, dass sich der vergleichsweise kleine Hersteller neben den Grossen der Branche über all die Jahre behaupten konnte: «Wir sind die Spezialisten unter den Spezialitäten», bringt es der heutige Chef, Daniel Bloch, auf den Punkt. Als wichtige Überlebensstrategie hat sich für die Familie Bloch auch erwiesen, dass man es stets verstanden hat, immer wieder innovative Lösungen und Variationen der Klassiker zu präsentieren.

Auf 1700 Quadratmetern können Schoggi-Liebhaber nun den «Spirit» des Unternehmens miterleben. Sich zum Beispiel in einem Kurs aktiv in die Geheimnisse der Schokoladenherstellung einführen lassen. Oder auf einem 90-minütigen, familienfreundlichen Rund-

gang interaktive Einblicke in die Familiensaga und in die Produktionsprozesse erhalten. Dieser zeigt auch den aufwendigen Weg von der Kakaobohne bis zu den von Chocolatières auf niedlichen Modellanlagen fixfertig produzierten Schoggistängeln. Ihre mit viel Leidenschaft hergestellten «pièces» können wir dann auch gleich nach Herzenslust degustieren. Und weil die «Raguseli»

und «Torinoli» so verführerisch nach immer mehr und noch mehr schmecken, ist es schliesslich, wie kann's auch anders sein, doch wieder das eine oder andere «pièce» zu viel am Schluss. Na ja, selber schuld!

Diese und eine weitere Wanderung von WanderFritz auf den **Seiten 55 und 56**.

300 g Ragusa classique oder noir
400 g Rahm

RAGUSA-MOUSSE (für 6 Portionen)

1. Ragusa in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Rahm steif schlagen und nach und nach sorgfältig unter die Ragusa-Creme ziehen. In Dessertschalen anrichten und während etwa 2 h kaltstellen. Zum Servieren nach Belieben mit Schlagrahm, gerösteten Mandelscheibchen und/oder einigen Minzblättchen garnieren.