

FREU DICH! BIO-SCHOKOLADE PUR ODER DIE HOHE KUNST DES EINFACHEN

Äusserlich dem Käse ähnlich – auf der Zunge ein edler Bio Grand Cru Schokoladen-Genuss! Wer den Namen Emmentaler hört, denkt unweigerlich an grüne Weiden und Wälder, an die hügelig-liebliche Landschaft, an die behäbigen Bauernhäuser mit Stöckli und Speicher und wohl auch an den Emmentalerkäse mit den grossen Löchern. Aber das Emmentaler hat viel mehr zu bieten. Ein neues bereicherndes Produkt im Reigen der regionalen Emmentaler Spezialitäten haben Judith und Hans Freudiger aus Biglen mit ihren Premium-Schokoladen beigesteuert.

Mit Hans Freudiger sprach Fritz von Gunten
In deinem Steckbrief lese ich «Freu Dich! – forscht, entwickelt, philosophiert und komponiert mit Witz und Können neue und edle Schokoladekreationen». Was bist du nun am meisten, Forscher, Philosoph oder Komponist?
Mir gefällt «Genuss-Kompositionen entwickeln» am besten. Die Herausforderung, aus dem Besten, was die Natur hergibt, tolle, natürliche und regionale Spezialitäten zu entwickeln – eben einfach und pur – hat mich gereizt.

Wie bist du überhaupt zum Genuss-Chocolatier geworden?
Ich bin 1958 in Niederbipp geboren. Auf dem Bauernhof meiner Eltern lernte ich schon als kleiner Bub mit der Natur sorgfältig umzugehen. In meiner schulfreien Zeit war ich oft in der Backstube meiner Mutter anzutreffen und rührte damals schon in grossen Schokoladen-Töpfen (lacht). So bekam ich früh mit, wie gute, natürliche Rohstoffe schmecken! Nach der Konditorenlehre, der anschliessenden Meister-

prüfung und einigen Jahren Berufserfahrung übernahmen meine Frau Judith und ich das Unternehmen EMMENTALER BACKWAREN in Biglen.

Deine Firma setzt auf Tradition. Kannst du uns einen kurzen Einblick in die Emmentaler Backwaren geben?
EMMENTALER BACKWAREN ist ein Nischenplayer, da ist nur das Beste gut genug. Seit 1970 produziert das Unternehmen ein vielseitiges Sortiment an Backwaren. Unser bekanntestes Produkt ist die «Merängge», die wir in rund zehn verschiedenen Variationen herstellen. Das herausragende Qualitätsmerkmal wird mit knusprig-feinem, seidigem Caramel-Geschmack charakterisiert. Ausserdem backen wir zahlreiche andere traditionelle Spezialitäten aus besten natürlichen Rohstoffen, wie Berner Haselnusslebkuchen, feinste Butterpastetli mit Butter aus der Schaukäserei in Affoltern und Käse-Apérogebäck, welches wir unter der Marke Alta Terra vertreiben. Der Alpkäse stammt aus der Alpkäserei auf dem Rämmisgummen.

Wie fand Swiss Chocolatier den Weg nach Biglen?
Swiss Chocolatier ging 1934 aus einer alten Handwerkertradition in Kirchberg hervor. Das Unternehmen verschreibt sich seit bald 20 Jahren ausschliesslich der handwerklich hochstehenden Schokoladeproduktion. Um das Spektrum Schokolade abzudecken, haben wir 1998 Swiss Chocolatier mit dem Unternehmen EMMENTALER BACKWAREN zusammengeführt.



Hans Freudiger von Emmentaler Backwaren mit seinen neuen und edlen Schokoladekreationen



Die Kräuter- und Blüten-Spezialisten Barbara & Heinz Baumann vom Hof Hasensprung bei Aeschau



Kakaobohnenernte in Ecuador

Jetzt hast du die einzigartige Premium Schokolade «Freu Dich – us em Ämmital» auf den Markt gebracht. Wie kamst du auf die Idee, mit Blüten und Kräutern zu experimentieren?

In Zürich traf ich den spanischen Star-Chocolatier Paco Torrelanca. Paco zeigte mir verschiedene Pralinen-Kreationen, darunter auch eine mit Zwiebeln, Tomaten, Balsamico und Parmesan. Da hat es bei mir «Klick» gemacht. Ich wollte etwas Regionales, Natürliches aus dem «Ämmital» kreieren. So begann die Suche und das Komponieren.

In einem Interview habe ich gelesen, dass du mit dem Kräuter- und Blüten-Spezialisten Heinz Baumann vom Hasensprung zusammenarbeitest. Wie kommt das?

Ich suchte nach einem Blüten- und Kräuter-Spezialisten. In Heinz Baumann habe ich einen experimentierfreudigen Fachmann mit hohem Qualitätsbewusstsein gefunden. Seit zwanzig Jahren bauen Rosmarie und Heinz Baumann auf ihrem 9.2 ha grossen Emmentaler Bergbetrieb Tee- und Gewürzkräuter an. Heute bewirtschaften sie 60 Aren mit 35 verschiedenen Sorten Heil-, Tee- und Gewürzkräutern in Bioqualität. Die wichtigsten sind Minzen (sechs verschiedene Sorten), Zitronenmelisse, Oregano, Basilikum, Thymian, Verveine, Bohnenkraut, Ysop und Estragon. Zudem ist der Hof «Hasensprung» bei Aeschau BE zentraler Verarbeitungs- und Lagerort für Kräuter der Vereinigung für biologischen Kräuteranbau im Schweizer Berggebiet (VBKB).

Hans, wie muss man sich das «Schokoladen-Genuss-Komponieren» vorstellen?

Für die Versuchsreihen stellten wir verschiedene Rezepturen – schräge und unmögliche Kombinationen – zusammen, machten Blinddegustationen mit MitarbeiterInnen und FreundInnen und kamen dem «FREU DICH – us em Ämmital» immer näher. Schliesslich entstanden die vier Variationen mit Hagebutten, Lindenblüten, Rosenblüten und Malven. Der Prozess bis alles harmonisch zusammen passte dauerte fast ein Jahr.

Hans und Judith Freudiger, Unternehmerpaar und Feinschmecker, haben ihre Leidenschaft für natürliche, genussvolle Schokoladen und Backwaren entdeckt und führen das Unternehmen mit 30 MitarbeiterInnen in Biglen sehr erfolgreich.

EMMENTALER BACKWAREN FREUDIGER AG
Mühlestützli 2, 3507 Biglen
Telefon +41 31 705 50 50, Fax +41 31 705 50 51
www.emmentaler-backwaren.ch
www.swisschocolatier.com

Ist es Zufall, dass die Kakaobohnen aus Elvesia – tönt ja wie Helvetia – stammen? In der Schweiz wachsen ja keine Kakaobohnen.

(Lacht). Wir haben so eine edle Kakaobohne gesucht und zufällig auf einer Hacienda, die übrigens von Schweizer Auswanderern geführt wird – (lacht) könnten Emmentaler gewesen sein –, gefunden. Darum der Name Elvesia. Seit Generationen werden diese einzigartigen Criollo- und Trinitario-Kakaobohnen an der Nordostküste der Dominikanischen Republik nach den Grundsätzen einer nachhaltigen Landwirtschaft gehegt und gepflegt. Die gesamte Bewirtschaftung erfolgt im Einklang mit der Natur. Dieser Kakao ist eine echte Perle und in den Feinheiten seines Aromas einzigartig. Der stilvolle, kräftige Kakao wird von den zarten Tönen des Schwarztees umspielt und durch eine milde Tabaknote erweitert. Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der Schokolade zu einem fruchtbetonten Abgang, der, angekündigt durch erfrischende Orangenaromen, in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet.

Deine Crudo-Schokolade schmeckt wie vor 100 Jahren. Warum dieser Ausflug in die Vergangenheit?

Wir wollten etwas Authentisches kreieren. Aus Neugierde und aus Freude am Genuss-Abenteuer wollten wir wissen wie Schokolade schmeckt, bevor sie – wie heute üblich – mehrere Stunden conchiert (gewalzt) wird.

Was ist so besonders an der Crudo Kallari aus Ecuador?

Das ist wirklich eine ganz besondere Schokolade, wenn nicht sogar die Beste der Welt. Wir haben in Zusammenarbeit mit der Organisation Kallari – schützt den Regenwald – aus dem Amazonasbecken in Ecuador hochwertige, wilde Kakaobohnen gefunden. Wir kaufen den Indianern die Kakaobohnen ohne Zwischenhandel zu einem gerechten Preis direkt ab – eben Fair Trade. Die Bohnen werden anschliessend auf einem Mahlstein verarbeitet. Das ist die einfachste Form der Schokoladeproduktion. Auf diese Weise entsteht eine gröbere Struktur, welche beim Essen knistert – wie schon gesagt: einfach und pur.

Und wie reagieren die Kunden?

Die sind begeistert. Vor allem die gröbere Konsistenz kommt gut an. Vielleicht liegt dies auch daran, dass der Mensch immer wieder nach neuen Geschmackserlebnissen sucht. Diese alte Schokolade-Produktion ist etwas ganz Neues. Man sollte sich lieber weniger, dafür aber gute Schokolade leisten. Damit tut man nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern trägt auch zum Überleben von kleinen Plantagen bei.



So individuell wie Ihr Traum vom Eigenheim: unsere Beratung.

Mit Raiffeisen wird Ihr Traum von den eigenen vier Wänden schneller wahr. Unsere Experten beraten Sie persönlich und erstellen für Sie eine individuelle Finanzierungslösung, die Ihren Wünschen und Ihrer Situation entspricht.

Raiffeisenbank Worblen-Emmental
Bahnhofstrasse 7, 3507 Biglen
www.raiffeisen.ch/worblen-emental
031 838 55 55

RAIFFEISEN

Wir nehmen Ihre Anliegen persönlich!

AXA winterthur
FINANZIELLE SICHERHEIT

Hauptagentur
Philipp Schüpbach
Egelgasse 74
3000 Bern 31
Fon +41(0)313 501 501
Fax +41(0)313 501 502
philipp.schuepbach@axa-winterthur.ch

www.bern-ostring.winteam.ch