Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 86 (2008)
Heft: 1-2

Artikel: Im Emmental gibts süsse Überraschungen
Autor: Guggisberg, Martin
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-722040

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

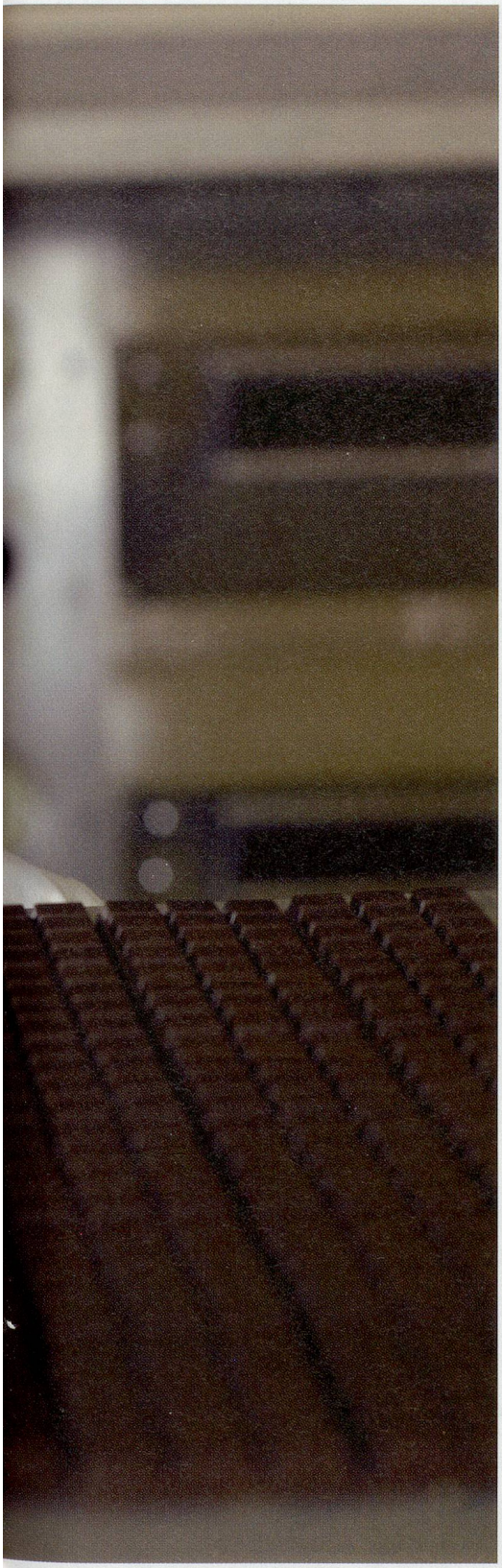
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

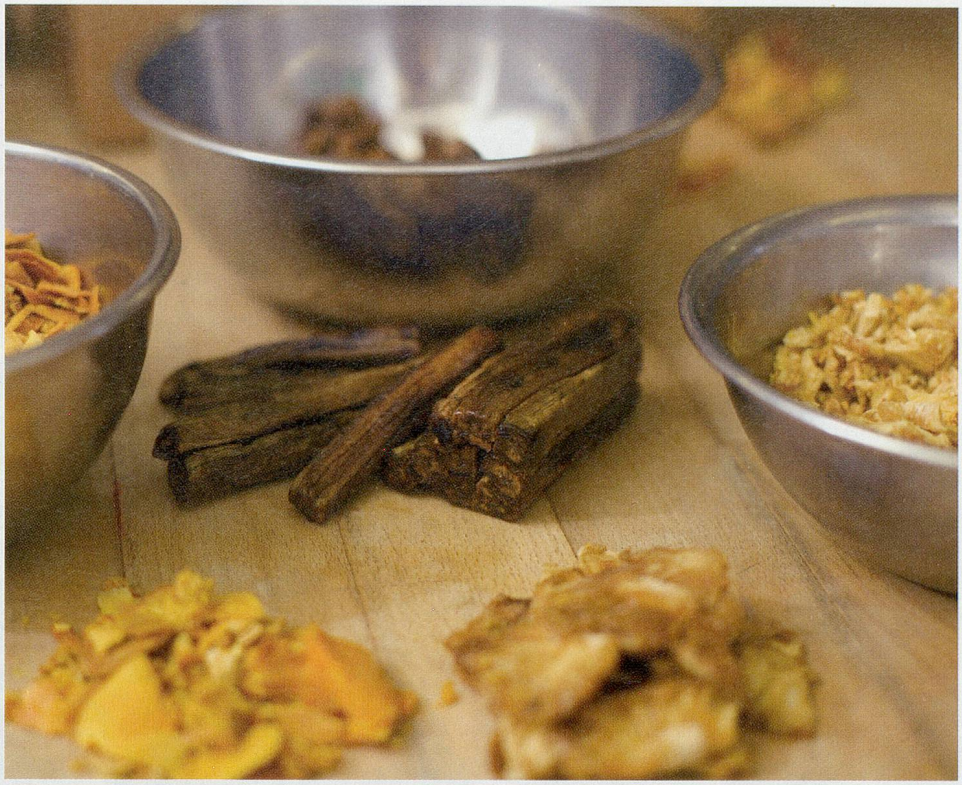
Im Emmental gibts süsse Überraschungen

Confiseurin Regina Thierenbach aus Dresden und ihr Team stellen im Chocoladen in Oberdiessbach BE süsse Köstlichkeiten her – auch zwei Arten von Schokoladen-Salami. Unser Fotograf Martin Guggisberg hat bei der Schoggiherstellung zugeschaut.

Zum Glück ist man durch den Namen gewarnt. Denn auf den ersten Blick sieht diese Wurst aus wie ein gewöhnlicher Salami mit weiss angestaubter Hülle und in ein Netz verschnürt – sowie mit hellen Punkten im dunklen Fleisch, wenn man sich davon eine Scheibe abschneidet. Doch wenn man sich hier ein Wurströdli in den Mund schiebt, ist alles anders und viel süsser. Denn die Chocolami enthält kein Fleisch, sondern genau das, was sie im Namen verspricht: fein gewürzte Bitterschokolade für den dunklen Teil, dazu gemahlene Cashew-Nüsse, getrocknete Mango-, Ananas- und Bananenstücklein für die hellen Punkte und rundum Puderzucker für den Salamilook.

Leute, denen das zu exotisch ist, wählen die Schweizer Variante, die Bärner Buure-Chocolami aus Milchschokolade, mit Einsprengseln von getrockneten Apfel- und Birnenstücken, die in Söibluemelikör getränkt worden sind. Das



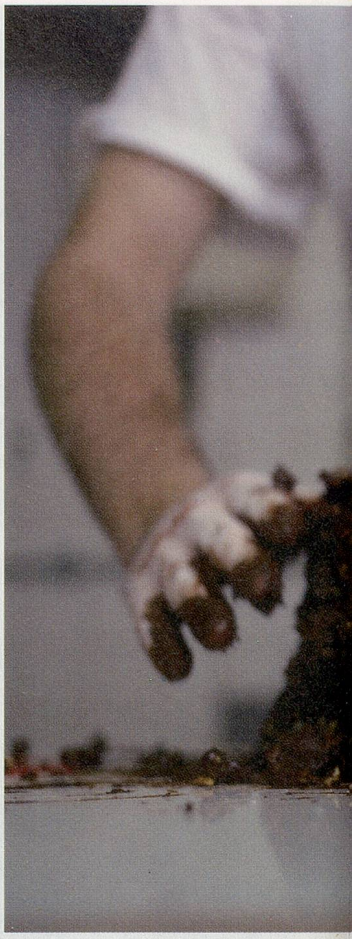


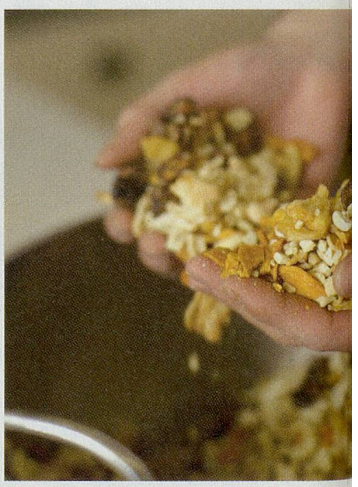
alles gedreht und gewendet in geröstetem Sesam und Sonnenblumenkernen. Alle Rohprodukte stammen aus biologischem Anbau und fairem Handel.

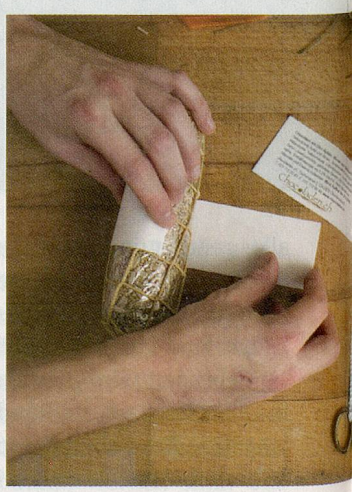
Fabriziert wird die süsse Herrlichkeit in Oberdiessbach am Rande des Emmentals. Der Kopf hinter dem Projekt, der PR-Berater und Musiker Karl Johannes Rechsteiner, hat das Dorf bereits in Obersüessbach umgetauft. Aus derselben Schokoladenküche stammen weitere originelle «schoggierende» Produkte, zum Beispiel ein Mühlespiel namens «Znüni-Zie», dessen dunkle und helle Schokoladensteine man sich nach dem Spiel auf der Zunge zergehen lässt.

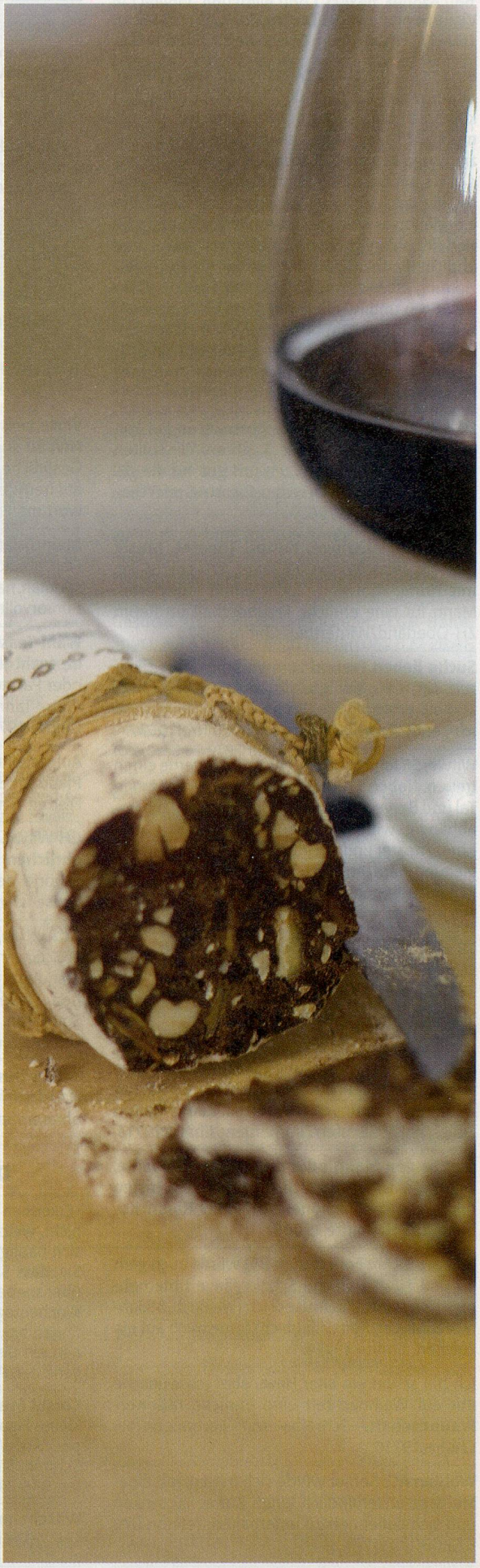
Die Bärner Buure-Chocolami holte sich am Marché des Terroirs in Delémont sogar eine Silbermedaille. *hzb* ■

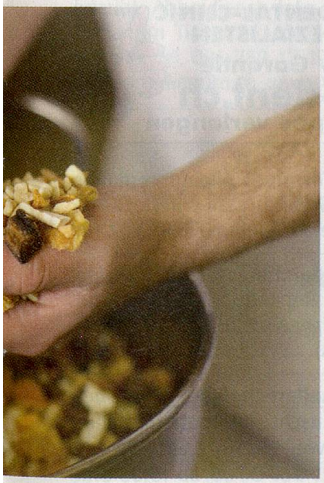
Zu beziehen ist die süsse Pracht bei rechsteiner gastro, Thunstrasse 2, 3672 Oberdiessbach, Telefon 031 772 00 40, Mail chocoladen@rechsteiner-pr.ch, Internet www.chocoladen.ch











Bierer
Butter-
Chocolani