


SÜSSE GLÜCKSMOMENTE MIT SCHWEIZER SCHOKOLADE

SWEET MOMENTS OF BLISS WITH SWISS CHOCOLATE

Text: Andreas Staeger
Bilder: Hans Zurbuchen



« Schokolade ist Glück, das man essen kann »
Chocolate is happiness that you can eat

Ursula Kohaupt

Die höchstgelegene Confiserie Europas steht am Fuss der Jungfrau

Die zarteste und feinste Schokolade der Welt wird in der Schweiz hergestellt. Die leckere Tradition geht auf zwei begnadete Tüftler zurück. Heute ist die erlesene Spezialität fast überall erhältlich – auch hoch oben auf dem Jungfraujoch. Ganz in der Nähe befindet sich sogar die höchstgelegene Confiserie Europas.

Was für ein Arbeitsplatz! Wenn Gino Eigenheer den Blick hebt, dann sieht er durch das Fenster direkt zur Jungfrau hinüber. Wie Zuckermasse kleben mächtige Gletscherzungen an den Felsflanken unterhalb des Gipfels. Doch meist hat Eigenheer keine Zeit, um das grandiose Gebirgs Panorama zu geniessen. Sein Arbeitsplatz bietet nämlich nicht nur eine schöne Aussicht, sondern bringt reichlich Betrieb und Hektik: Im Untergeschoss des Restaurants Eigergletscher ist die höchstgelegene Confiserie Europas untergebracht. Hier entstehen Torten, Obstkuchen, süsses Kleingebäck – und vor allem verschiedene Schokoladespezialitäten, die über die Region hinaus eine treue und eingeschworene Anhängerschaft gewonnen haben.

Weltmeisterliche Schleckmäuler

Schweizer Schokolade geniesst weltweit einen hervorragenden Ruf. Schleckmäuler in aller Welt sind überzeugt: Nirgends sonst wird Kakao zu solch wohlschmeckender, zart dem Gaumen schmeichelnder Schokolade verarbeitet wie hierzulande. Die Zahlen untermauern diese Einschätzung: Jährlich rund 12 kg Schokolade verzehrt jede Person in der Schweiz – im Durchschnitt also jeden dritten Tag eine Tafel. Ein solcher Pro-Kopf-Verbrauch bedeutet Weltrekord. Allerdings sind darin auch die Einkäufe von Touristen in der Schweiz eingerechnet. Der Export hingegen kommt noch dazu – und er weist beträchtliche Dimensionen auf: Fast zwei Drittel der in der Schweiz hergestellten Schokolade wird nämlich ins Ausland geliefert.

Europe's highest-altitude confiserie at the foot of the Jungfrau

The world's finest and most delicate chocolate is made in Switzerland. This delicious tradition goes back to two gifted innovators. Today the fine speciality is available almost everywhere – including high up on the Jungfraujoch. And nearby you'll even find the highest-altitude confiserie in Europe.

What a place to work! When Gino Eigenheer looks up, he sees the majestic Jungfrau through the window. Mighty glacier tongues cling to the rock faces below the summit like icing on a cake. But Gino Eigenheer usually has no time to enjoy the magnificent mountain panorama. His workplace not only affords a stunning view, but also bustles with activity. Europe's highest-altitude confiserie is housed on the lower floor of Restaurant Eigergletscher. This is where gateaux, fruit cakes, sweet pastries – and above all a selection of chocolate specialities that have won loyal and avowed fans far beyond the region's borders – are created.



Oben: Was für ein Arbeitsplatz!
Das Restaurant Eigergletscher mit dem Mönch im Abendrot
Unten: Confiseur Gino Eigenheer, im Hintergrund die Jungfrau

*Top: What a workplace! The Restaurant Eigergletscher with the Mönch at sunset
Bottom: Confiseur Gino Eigenheer, the Jungfrau in the background*





Die beiden Eigergletscher-Confiseure
Gino Eigenheer und Claude Rihs

*The two Eigergletscher confectioners,
Gino Eigenheer and Claude Rihs*

Verführerische Vielfalt: Das breite Sortiment
der Confiserie am Eigergletscher

*Enticing variety: the wide assortment
of confectionery on the Eigergletscher*



Bei den Produkten aus der Confiserie am Eigergletscher verhält sich das anders. Die «Eigerspitzli», die «Jungfrau-Grüessli» oder die in verschiedenen Aromen wie Erdbeer oder Caramel erhältlichen Schokoladeriegel sind ausschliesslich im Berner Oberland erhältlich. Verkauft werden die Spezialitäten vor Ort am Eigergletscher und auf dem Jungfrauoch sowie in einigen Lebensmittelgeschäften der Region. Gino Eigenheer weiss von Gästen aus anderen Landesteilen, die regelmässig eine Reise zum Eigergletscher unternehmen, um dort, am Fusse der Jungfrau, eine seiner Rahmschnitten zu geniessen.

Mit den «Eigerspitzli» zum Erfolg

68 Jahre alt ist der leidenschaftliche Confiseur mittlerweile. Vor drei Jahren ist er pensioniert worden, doch seinen geliebten Beruf übt er nach wie vor aus: An zwei Tagen pro Woche fährt er von seinem Wohnort Unterseen nach Eigergletscher, um in der dortigen Confiserie zu wirken. Die Hauptarbeit leistet mittlerweile sein jüngerer Kollege Claude Rihs.

Doch warum eigentlich werden ausgerechnet hier, auf 2320 m Höhe, Schokoladespezialitäten hergestellt? Ursprünglich wurden in der Küche des Restaurants Eigergletscher vorwiegend Torten gebacken, mit denen auch die Restaurants auf dem Jungfrauoch

World-record chocolate addicts

Swiss chocolate enjoys an excellent reputation all over the world. Chocolate addicts across the globe are certain: there is simply no other place where cocoa is made into such delicious and palate-pleasing chocolate. Statistics support this view: every person in Switzerland eats around 12 kg of chocolate every year – an average of one bar of chocolate every three days. This amount per head is a world record, however, the figure is misleading as it includes chocolate bought by visitors to Switzerland, excluding exports. And these are considerable: in fact almost two-thirds of the chocolate produced in Switzerland is exported.

But none of this applies to the products from the confiserie on Eigergletscher. The “Eigerspitzli”, the “Jungfrau Grüessli” and chocolate bars in various flavours such as strawberry or caramel are only available in the Bernese Oberland. These specialities are sold at the Eigergletscher Confiserie and on the Jungfrauoch, as well as in selected food shops in the region. Gino Eigenheer knows of guests from other parts of the country who regularly travel to the Eigergletscher to enjoy one of his cream slices at the foot of the Jungfrau.

Road to success with the “Eigerspitzli”

The passionate confectioner is now 68 years old. He reached retirement age three years ago but still practices his beloved profession. Twice a week he travels from his home in Unterseen, near Interlaken, to Eigergletscher to work in the confiserie. Most of the work is now done by his younger colleague, Claude Rihs.

But why do they produce chocolate specialities here, in particular at 2320 metres above sea level? Initially, mostly cakes were baked in the kitchen of Restaurant Eigergletscher and also supplied to the restaurants on the Jungfrauoch (owing to lack of space for a confiserie there). Around 1990, Gino Eigenheer’s predecessor began producing pralines on days with few



So entstehen die Eigerspitzli: Ausgiessen der Hohlform mit Schokolade; Einfüllen der Buttermasse; Aufgiessen des Bodens; Aufbringen der «Schneekuppe»

How "Eigerspitzli" are made: chocolate is poured into moulds; filling with butter mass; pouring on the base; adding the snowy peaks



versorgt wurden (dort oben lassen die engen Platzverhältnisse den Betrieb einer Konditorei nicht zu). Um 1990 begann Gino Eigenheers Vorgänger, an Tagen mit geringem Andrang Pralinen herzustellen. Dabei entwickelte er die «Eigerspitzli». Die gefüllten Pralinen sind die Spezialität der Confiserie am Eigergletscher. Sie sehen aus wie Miniaturen des nahen Eigers, samt schroffem Nordwändchen. Die Innovation kam bei den Gästen gut an, und schon bald diente die Confiserie nicht mehr bloss zum Überbrücken von flauen Zeiten, sondern wurde ein eigenständiger Betriebszweig.

Der Confeiseur lässt es schneien

Wenn Gino Eigenheer an der Arbeit ist, dann geht es flink zu und her. Besonders eindrücklich zeigt sich dies, wenn er «Eigerspitzli» herstellt. Mit geschmeidigen Bewegungen hantiert der Confeiseur an der Schokolademaschine, entnimmt ihr mit einem Schöpflöffel geschmolzene Schokolade und giesst sie schwungvoll in Kunststofförmchen. Gleich darauf dreht er die Behälter wieder um, sodass ein grosser Teil der duftenden Schokolade in die Maschine zurückfliesst. Danach wiederholt er die Prozedur, und auf diese Weise entstehen schrittweise die knackig-süssen Aussenhüllen der Pralinen. Später füllt Eigenheer die Hohlformen mit zart-süsser Buttermasse, die er mit Kirsche oder Cognac verfeinert hat. Und am Schluss werden die fast fertigen Eiger-gipfelchen noch «beschneit», wie der Confeiseur schmunzelnd erklärt: Ebenso

visitors and developed the "Eigerspitzli". The filled pralines are the speciality of the Eigergletscher Confiserie. They look like miniatures of the nearby Eiger, including the rugged North Wall. The innovation became popular with guests and soon the confiserie served not to simply bridge slack periods but became an independent company.

The confectioner makes it snow

When Gino Eigenheer is at work, things all happen swiftly. The way he produces "Eigerspitzli" is particularly impressive. The confectioner operates the chocolate machine with deft movements; takes a ladle of melted chocolate and expertly pours it into plastic moulds. A moment later he turns the ladle over, so that a large portion of the fragrant chocolate flows back into the machine. He then repeats the process, and in this way, the crisp, sweet outer shells of pralines are gradually formed.

Later Gino Eigenheer fills the shells with a delicately sweet butter mass that he has enhanced with kirsch or brandy. And as the final touch, the almost finished tiny Eiger summits are "topped with snow" as the confectioner explains with a smile. Just as deftly, he gently presses white peaks of sugar cream on top. After drying, the tiny, sweet glaciers look strikingly similar to the real thing outside on the Jungfrau.

Milky and melt-in-the-mouth

Such success actually only became possible because in the 19th century, Swiss pioneers developed a completely new procedure for the production of chocolate. In earlier days, chocolate had a consistency resembling compressed sawdust. If you chewed the hard, gritty blocks, the cocoa flavour and sugary sweetness came to the fore but biting was hard work and the reward was a bitter taste. It took two significant innovations to appreciably refine the chocolate. Both of these were developed in Switzerland, curiously enough in a country that grew neither cocoa nor sugar, which were then mainly produced from sugar cane.

schwungvoll wie sanft drückt er ihnen eine weisse Kuppe aus Zuckerglasur auf. Nach dem Trocknen sehen die winzig-süssen Gletscher ihrem Vorbild hinter dem Fenster draussen neben der Jungfrau verblüffend ähnlich.

Mit Milch und auf der Zunge schmelzend

Ein solcher Erfolg ist letztlich nur möglich geworden, weil im 19. Jahrhundert Schweizer Pioniere das Verfahren zur Produktion von Schokolade auf eine völlig neue Basis stellten. Die Konsistenz von Schokolade erinnerte früher nämlich eher an gepresstes Sägemehl. Wenn man die harten, sandigen Blöcke zerkaute, dann traten zwar der Kakaogeschmack und die Süsse des Zuckers hervor, doch das Beissen war harte Arbeit, und der Lohn schmeckte bitter. Es brauchte zwei wesentliche Neuerungen, um die Schokolade deutlich zu verfeinern. Beide dieser Errungenschaften wurden in der Schweiz entwickelt – kurioserweise also in einem Land, in dem weder Kakao noch der damals vorwiegend aus Zuckerrohr gewonnene Zucker gediehen.

1879 entdeckte der Zürcher Chocolatier Rodolphe Lindt das Conchieren: In einem Reibewerk rührte er Schokolade stundenlang unter Wärmeeinwirkung, bis sich unerwünschte Säuren und Aromastoffe verflüchtigten, während sich gleichzeitig das Kakaoaroma entfaltete und eine vollkommen neuartige Konsistenz eintrat: Aus der ursprünglich krümeligen Masse war ein matt glänzendes Produkt entstanden, das auf der Zunge zerging.

Fast gleichzeitig lancierte Daniel Peter die zweite Innovation. Seine Idee bestand darin, den teuren Kakao mit günstiger, in der Schweiz produzierter Milch zu strecken. Zu diesem Zweck gab er der Schokolade Milchpulver bei; dessen Herstellung war einige Jahre zuvor vom Westschweizer Chemiker Henri Nestlé entwickelt worden. Das Ergebnis war keine billige Mixtur, sondern ein geschmacklich überraschend ausgewogenes Produkt: Die Milkschokolade war geboren.



The first innovation was launched in 1880 by Daniel Peter, who added milk powder to the chocolate mix. The powder had been developed a few years earlier by Henri Nestlé, a chemist from Western Switzerland. Peter's idea was actually to eke out the expensive cocoa by adding cheaper milk produced in Switzerland. However, the result was no cheap mixture: a tasty, surprisingly balanced product, milk chocolate, was born.

Almost at the same time, Zurich chocolatier Rodolphe Lindt discovered conching. He stirred the chocolate mix for hours in a grinder, applying heat until numerous unwanted aromatic substances evaporated and a completely new consistency was attained. The original crumbly mass turned into a silky-matt product that melted in the mouth.

Das Original und die essbare Kopie: Eiger Nordwand und «Eigerspitzli»

The original and the edible copy: Eiger North Wall and "Eigerspitzli"

Attraktionen für Schleckmäuler in der Jungfrau Region und in der Umgebung (von oben nach unten): «Swiss Chocolate Heaven» auf dem Jungfraujoch; Confiserie Schuh in Interlaken; «Funky Chocolate Club» Interlaken; Chocolaterie im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz

Iresistible attractions for chocolate connoisseurs in the Jungfrau Region and surrounding area (from top to bottom): "Swiss Chocolate Heaven" on the Jungfraujoch; Confiserie Schuh in Interlaken; "Funky Chocolate Club" in Interlaken; Chocolaterie in the Ballenberg Open-Air Museum near Brienz



Eintauchen in die Welt der Schokolade

In der Jungfrau Region gibt es gleich mehrere Gelegenheiten, Wissenswertes über die Schokoladeproduktion zu erfahren und bei der Herstellung der süssen Leckerei zuzuschauen.

Nahe am Himmel, nämlich auf 3454 m Höhe, erhält man im «Swiss Chocolate Heaven» auf dem Jungfraujoch Einblick in alle Produktionsschritte vom Kakaoanbau bis zur fertigen Schokolade; gleichzeitig kann man sich vom umfangreichen Sortiment im Lindt-Shop verführen lassen. Die Ausstellung und der Laden sind das ganze Jahr geöffnet.

Seit deutlich mehr als hundert Jahren besteht am Höhweg in Interlaken die Confiserie Schuh. Im traditionsreichen Haus werden auch heute zahlreiche Schokoladeleckereien gefertigt, darunter die mit zarter Nusscreme gefüllten «Schühli». Jeden Tag um 17 Uhr wird in der hauseigenen Schokoladeshow die Entstehung der Schokoladeprodukte vorgeführt – Degustation inbegriffen.

Wer gerne selber einmal bei der Schokoladeproduktion Hand anlegen will, kommt im «Funky Chocolate Club» an der Jungfraustrasse in Interlaken auf seine Kosten. Die beiden Inhaberinnen – bekennende Schokoladesüchtige – vermitteln in ihren Workshops spannende Einblicke in die Welt der Schokolade, bevor die Gäste unter kundiger Anleitung eigene Schokoladekreationen herstellen.

Auch im Freilichtmuseum Ballenberg gibt es eine Chocolaterie, in der sogar eine alte, noch immer funktionstüchtige Conchiermaschine in Betrieb ist. Schokolade produziert wird jeweils von Mittwoch bis Sonntag zwischen 13 und 16 Uhr. Die vor Ort produzierten süssen Köstlichkeiten können im Museumsshop gekauft werden. Das Museum ist von Mitte April bis Ende Oktober geöffnet. ■

Step into a world of chocolate

The Jungfrau Region offers several opportunities to learn about chocolate production and watch the sweet treat being created.

High up, at 3454 metres above sea level, in the "Swiss Chocolate Heaven" on the Jungfraujoch, you can learn about every stage of production from cocoa cultivation to finished chocolate and at the same time give in to temptation with the wide selection in the Lindt shop. The exhibition and shop are open all year round.

The Confiserie Schuh has stood on the Höhweg in Interlaken for well over one hundred years. The richly traditional shop still creates numerous chocolate delicacies including the "Schühli" (dainty shoes) filled with a delicate nut cream. A chocolate-making demonstration takes place in the Schuh's own Chocolate Show every day at 17.00 h. Sampling included of course!

Anyone who would like to try their hand at making chocolate will be in their sweet element in the "Funky Chocolate Club" in Interlaken's Jungfraustrasse. In their workshops, the two owners – both self-confessed chocolate addicts – give exciting insights into the world of chocolate before guests make their own chocolate creations, under expert guidance of course.

Ballenberg Open-Air Museum also has a confiserie with an old, still functioning conching machine in operation. Chocolate is made, from 13 to 16 h every Wednesday to Sunday. The sweet treats produced here are on sale in the museum shop. The Ballenberg Open-Air Museum is open from mid-April to the end of October. ■