

AKTUELL

Siegerlaib aus dem Oberland



Der beste Berner Hobelkäse kommt von der Alp Seeberg im Saanenland. Eine 140-köpfige Jury hat es im Herbst bei den Swiss Cheese Awards entschieden. Für Käser Ueli Haldi (56) aus Feutersonoy bei Gstaad ist es eine Ehrung für etwas, das ihn schon sein ganzes Leben begleitet: «Als ich zehn Tage alt war, haben mich meine Eltern schon auf die Alp mitgenommen.» Er selbst käst heute in der fünften Generation. Die Milch der fünfzig Kühe ist die Grundzutat – daraus entstehen jedes Jahr gegen vier Tonnen des würzigen Alpkäses. «Dahinter steckt viel Handarbeit», erklärt der Berner Oberländer. Rund zwei Jahre lässt er den Hobelkäse jeweils reifen.

Preisträger bei Coop

Dieses Jahr hat sich Haldi erstmals beim Schweizer Käsewettbewerb angemeldet – und in seiner Kategorie Berner Alp- und Hobelkäse gewonnen. Die Jury bescheinigt ihm eine Bestnote – über alle Bewertungskriterien wie Geschmack, Aussehen und Hobelfähigkeit. In dieser Woche ist Ueli Haldis Berner Hobelkäse AOP im Doppelpack (2 x 120 g) in den Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern für Fr. 9.95 statt Fr. 11.90 erhältlich.

Fotos: Tobias Gerber, Andreas von Ganten

Süßes VON HAND GEMACHT

◆ **Genuss** Maja Bleuler und ihr Team fertigen edle Pistache-Kreationen für das Coop-Fine-Food-Sortiment. ——— MARC PERLER

Wie eine sanfte Welle gleitet die süsse Schokoladenmasse über den Praliné-Rahmen. Es ist die erste Schicht der späteren Fine-Food-Schokolade. Ein Traum für Naschkatzen – und für die Erschafferin selber: «Ich mache natürlich immer wieder einen Qualitätscheck», zwinkert Maja Bleuler (51). «Auch, wenn ich weiss, dass alles gut ist.» In der Küche von Casa Nobile ist die Produktionsleiterin gefordert. Die Pistache-Schokolade, die für Coop in Bätterkinden entsteht, ist ein aufwendiger Genuss: Zwischen zwei nussigen Gianduja-Schichten steckt eine süsse Pistazien-Marzipanschicht. Für die Krönung ist ein ruhiges Händchen gefragt. Auf die Schoggi-Leckerbissen streut Maja Bleuler karamellierte Pistazien. «Das meiste machen wir von Hand», weiss die erfahrene Confiseurin, «das Arbeiten ohne Geräte macht es erst interessant.» Trotz routinierter Handgriffe kommt nie Langeweile auf: «Schokolade ist ein vielfältiges Produkt und den Ideen sind kaum Grenzen gesetzt.»

Feinsäuberlich abgepackt

Nach der Kühlung überzieht Bleuler ihre Kreation ein letztes Mal mit Schokolade – «solcher aus reiner Berg-Heumilch». Für die quadratischen Lecke-

reien ist danach noch nicht Endstation: «Die Emmentaler Schoggi-Spezialität liefern wir nach Bern-Bethlehem, wo sich die fleissigen Hände in der Band-Genossenschaft ans Werk machen.» Geistig oder körperlich eingeschränkte Menschen, die eine IV-Rente beziehen, kümmern sich um die Verpackung – jeder in seinem Tempo und nach seinen Fähigkeiten. Zehn motivierte Unterstützer sind dafür während einiger Tage im Monat im Einsatz: Sie biegen und falten den Karton, reihen die Schokoladen-Happen ein und versehen die Verpackung mit Etiketten. Maja Bleuler ist sicher: «Die Fine-Food-Kreation stiftet eben nicht nur Glücksmomente – sondern auch Sinn.» ●

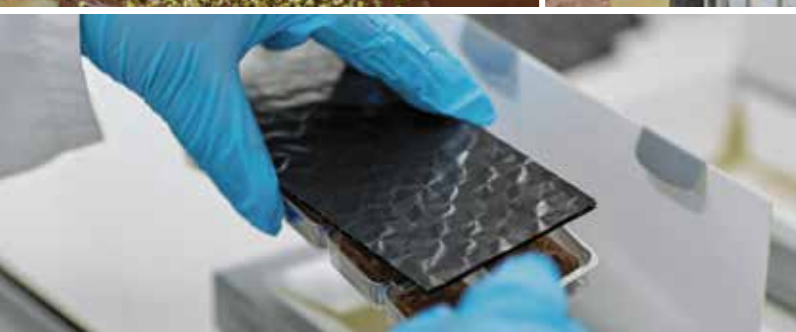
FINE FOOD

Spezialität und Qualität

Seit sechs Jahren produzieren die Confiseure von Casa Nobile in Bätterkinden diverse Fine-Food-Schokoladen – mit zertifiziertem Kakao etwa aus Ecuador und Venezuela. Neben den «Carrés à la Pistache (Fr. 9.50 /100 g) sind aktuell auch «Orangen Pavés» (Fr. 9.40 /100 g) in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen erhältlich.



Mit Marzipan, Pistazien und zertifiziertem Kakao: Maja Bleuler und ihr Team fertigen Fine-Food-Pralinés ohne Konservierungsstoffe.



In einem letzten Produktionsschritt wird die Süßigkeit von den Mitarbeitenden der Band Genossenschaft verpackt und etikettiert.

