



Oktober 2009

In aller MUNDE

**Neuerscheinung Bildband SCHWEIZER LEBENSMITTEL - "in aller Munde" -
100 x Best of Switzerland - FONA VERLAG Lenzburg**

Die auch ausserhalb der Schweiz bekannten Markenprodukte, oft über 100 Jahre alt, faszinieren weltweit. Die Frage nach Wer hat s erfunden? beantwortet dieses Buch in vielen Anekdoten über Schweizer Erfinder und Unternehmer, die mit ihren besonderen Produkten Geschichte schrieben und die Schweiz weltweit bekannt machten. Und obwohl kleinere Familienunternehmen oft von multinationalen Konzernen geschluckt wurden oder sich selber zu solchen entwickelten, gibt es mehr Innovationen denn je. Immer wieder tauchen Neukreationen auf, die begeistern. Ricola, Rivella, Bündnerfleisch, Engadiner Nusstorte, Schweizer Schokolade oder Pommes Chips verführen Schweizreisende dazu, mit zuviel Gepäck nach Hause zu reisen. Jene, die sich entschliessen, in der Schweiz zu leben, werden über die Lebensmittelgeschichten ein Stück Schweizer Identität kennen lernen.

Bei einem der hundert Tellen – Produkten handelt es sich um das Regiorelief www.regiorelief.ch. Die Confiserie Hauser in St. Moritz <http://schoggishop.ch/> ist eine der Herstellerinnen von Schokoladenreliefs in der Schweiz.

Aus dem Buch In aller MUNDE dazu folgenden Ausschnitt:

„Mentales Training ist wichtig – das wissen die Sportler. Ob sich die Besten des Engadiner Skimarathons jeweils mit Hauser's Schokoladenrelief auf den Lauf

vorbereiten? Schokolade ist nämlich nicht nur ein sinnlicher Genuss, sondern auch ein legales Doping. Da die hochwertige 3D-Kreation in einer Klarsichtverpackung mit der aufgedruckten Streckenführung steckt, kann man sich die ganze Route genussvoll einverleiben. Gut bedient mit den süßen Reliefs aus der Confiserie HAUSER in St. Moritz ist nicht nur Boris Becker, sondern auch Golferinnen, Wanderlustige, Geografie-Interessierte und Touristen, die auf der Suche nach einem nicht alltäglichen Mitbringsel sind.

Die seit mehr als 50 Jahren im Engadin ansässige Confiserie-Dynastie Hauser im Zentrum von St. Moritz, hebt sich klar von der 08/15-Produktion ab. Mit kreativen Kombinationen aus bester Schweizer Schokolade die Sinne betören, mit hausgemachten Süßigkeiten und feinsten Patisserie den Gaumen verwöhnen - damit trifft Hauser voll ins Schwarze. Die Ausgangserzeugnisse für ihre hochwertigen Schokoladenspezialitäten bezieht Hauser von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz, welche Kakaobohnen von höchster Güte verarbeitet. Die exklusiven Reliefs sind in Tafelgrößen zwischen 100 und 800 Gramm erhältlich. Für die Bitterschokoladenprodukte wird die Grand Cru Couverture Maracaibo aus Venezuela verwendet, deren Kakaoanteil bei etwa 68 % liegt. Beste Felchlin-Qualität kommt auch bei den Reliefs aus Milkschokolade zum Zug. Eigentlich sind sie ja viel zu schade zum Aufessen. Doch anders als beim Wein, leidet selbst die beste aller Schokoladenqualitäten durch das Altern.



Die Idee für maßstabgetreue Nachbildungen stammt von Ueli Häusermann. Der Suhrer Geografielehrer und Engadin-Fan hat in aufwändiger Entwicklungs- und Tüftelarbeit das erforderliche Know-how für die geografische Authentizität und die

technische Umsetzung dieser Schokoladenreliefs erarbeitet. Als Markus Hauser davon hörte, konnte er sich rasch für das süsse Potenzial dieser Novität begeistern. Im Frühjahr 2003 kam das „Engadiner Schokoladenrelief“ als erstes Hauser-Sujet auf den Markt. Bevor es soweit war, musste in einem ersten Schritt der geeignete Geländeausschnitt und der Massstab festgelegt werden. Dann wurden anhand der von der Landestopographie eingeholten Höhendaten eine CAD- Rohform angefertigt. Anschliessend konnte mittels eines hochmodernen Verfahrens eine Giessform für die dreidimensionale Schokoladenspezialität produziert werden. Viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl ist auch vom Chocolatier gefordert, der die süssen Kunstwerke in kleinen Serien herstellt, denn je nach Schokoladencouvertüre differieren der Schmelz- und der Gerinnungspunkt.

Geografie zum Aufessen

Die plastische Darstellung der Gipfel, Täler und Flüsse in Schoggi-Form wird in einer geeigneten Verpackung mit dem Aufdruck der wichtigsten geografischen Daten und einem informativen Hintergrundtext angeboten. Nicht nur bei der Kundschaft kommt das Produkt gut an. Zur Freude der Initianten wurde es ein Jahr nach der Lancierung im Rahmen des von der Fachschule Richemont (Schweiz. Bäcker- und Konditormeisterverband) ausgeschriebenen Innovationspreises mit dem zweiten Rang ausgezeichnet. Mit Exklusivpartnern konnten weitere Sujets realisiert werden wie der erwähnte „Engadiner Skimarathon“, „Bergbahnen“ und „Golfplätze“. Auch „Graubünden“ als ganzer Kanton, die „Bernina“- oder die „Alpenregion“, ja, selbst das „Schweizerland“ kann man unterdessen in 3D-Schokoladenqualität geniessen. Da die Verpackung aus bedruckbarer Klarsichtfolie besteht, fehlt es nicht an weiteren Ideen und Möglichkeiten für Partnerschaften und Sondereditionen. Diese können auch für den Wiederverkauf bezogen werden. Unter gewissen Voraussetzungen vergibt die Confiserie Hauser auch Unterlizenzen für Eigenproduktion.“