

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 14

Artikel: Feinschmelzende Schokoladen...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-640463>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

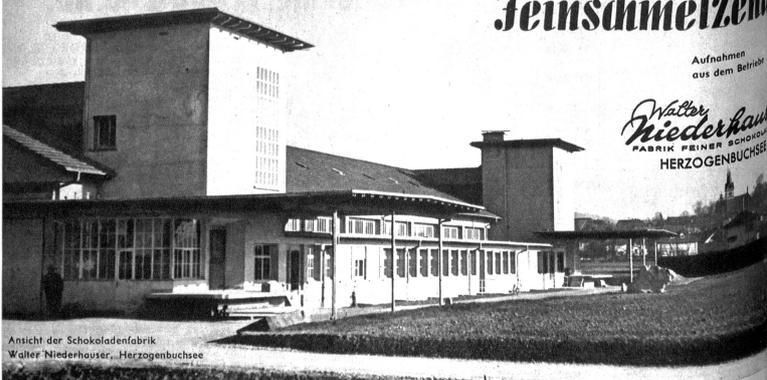
Download PDF: 29.03.2025

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

Feinschmelzen Schokoladen...

Aufnahmen aus dem Betriebe

Walter Niederhauser
FABRIK FEINER SCHOKOLADEN
HERZOGENBUCHSEE



Ansicht der Schokoladenfabrik
Walter Niederhauser, Herzogenbuchsee



Lagerung der notwendigen Rohstoffe

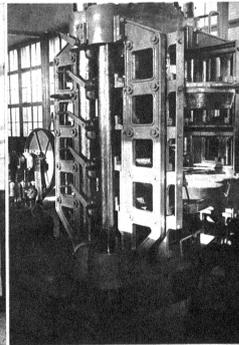
Dieser Ausdruck — feinschmelzende Schokoladen — ist in seiner Art etwas ganz Besonderes. Damit wäre nicht allein die Qualität der Schokoladen gekennzeichnet, sondern es ist an und für sich das Schlüsselwort eines neuen bedeutenden Unternehmens.

Walter Niederhauser hatte bei der Gründung der Fabrik im Jahre 1932 nicht die Absicht, die schweizerische Schokoladeindustrie um noch einen Betrieb zu vermehren und im Konkurrenzkampf mit den bestehenden Unternehmungen sich die Existenzberechtigung zu erwirken. Mit der Idee einer weitgehenden Spezialisierung im Betriebe, die erst aus langjähriger Erfahrung heraus entstehen und verwirklicht werden konnte, löste er das Produktionsproblem. Diese Idee der

Spezialisierung nannte er — feinschmelzende Schokoladen ...

Durch die Verarbeitung fetthaltiger Kernfrüchte, wie Kakao, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse usw. bilden sich entsprechende Massen mit verschiedenen Schmelzgraden und Aromen. Nach bestimmten Erfahrungsrezepten werden mit diesen verschiedene Kompositionen gebildet, die besser und wirkungsvoller sind, als die Kernfrüchte selber. Solche Kompositionen sind wertvolle Halbfabrikate für die Konditoreien und Gebäckfabrikation und für die Küche, wo sie sehr grosse Verwendung finden.

Auf dieser Erfahrungstatsache hat Walter Niederhauser ein Spezialgebiet aufgebaut, das durch seine Produkte eine bestehende Nachfrage befriedigt, die bisher ungenügend

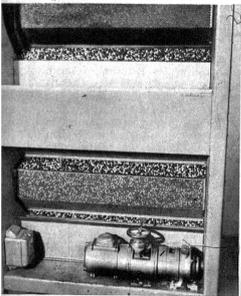
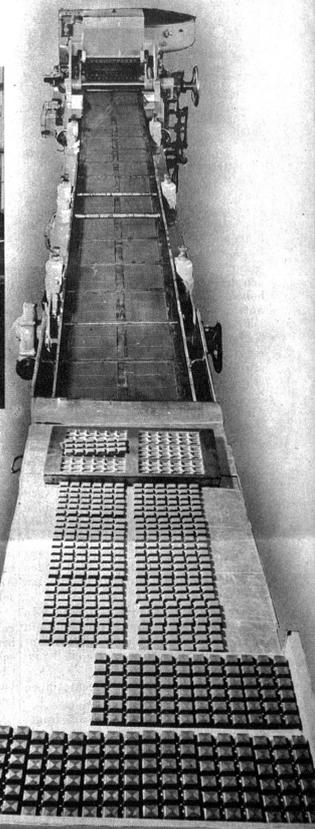


Oben links: Veredlung der Schokolademasse

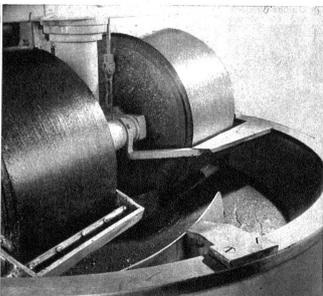
Oben: Fertigung aus Kernfrüchten und Herstellung von Kakaobutter

Rechts: Die Tafelfabrikation

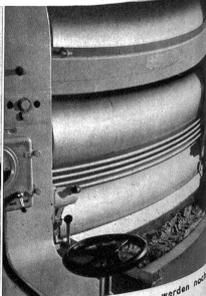
Links: Fabrikation von „Schokoladestengeln“



Reinigen und Rosten der zur Fabrikation benötigten Rohmaterialien



Das Mischen der Schokolademassen im Kollergang



Die Schokolademassen werden besonders verfeinert

gegenüber gegenüberstand. Der neue Fabrikationsprozess brachte also keine Produktionsüberhöhung mit sich, sondern er bewirkt gerade das Gegenteil, er bringt eine Entspannung mit sich, da er als Produktionseinheit etwas Neues ersetzt. Seine Kapazität ist der Nachfrage angepasst, sie ist eine natürliche, nach modernsten Erfahrungs und technischen Anforderungen erstellte Fabrikation, gewiss die Qualität der schweizerischen Produktion pflegen.

Neben dieser Spezialfabrikation stellt die Fabrikation noch verschiedene Fertigfabrikate her, die unter der Bezeichnung **Walter Niederhauser** auf dem Markt erhältlich sind.

