

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 86 (2008)
Heft: 5

Artikel: Der süsse Dreizack der Schweizer Industrie
Autor: Hauzenberger, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-724214>

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.](#)

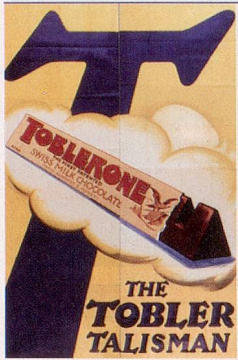
Download PDF: 30.03.2025

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

Der süsse Dreizack der Schweizer Industrie

Es gibt eine ganze Reihe von weltberühmten Schweizer Produkten. Die Toblerone ist bestimmt unter den allerbekanntesten. Sie wurde vor hundert Jahren erfunden – inspiriert auch von ausländischen Köstlichkeiten. Und sie hat eine Schweizer Schokoladenfabrik im gesamten Ausland bekannt gemacht.

Von Martin Hauzenberger



Das Aroma ist unvergesslich. Wenn ich in meiner Jugend mit dem Velo durchs Berner Länggassquartier zur Schule fuhr, dann stieg mir nach der Mittelstrasse jeweils ein unverkennbarer Duft in die Nase – und bald kam die Tobler-Fabrik in Sicht. Die Nasen des ganzen Quartiers nahmen damals an der Entstehung der Tobler-Schoggi teil. Der ganz spezielle Geschmack fand auch Eingang in ein Chanson, in dem der Berner Troubadour Bernhard Stirnemann behauptete, er könne das Schoggi-Parfum sogar mitten im Strassenverkehr am berühmten «Loeb-Egge» wahrnehmen: «Mys Käthi schmöckt nach Schoggola, / Äs schafft bim Tobler z Bärn. / U mängisch byss i s eifach a, / so han i ds Käthi gärn. / Äs isch my Toblerone, / Und eis wett i betone: / I liebe ds Käthi no vil meh / Als tüüri Praliné.»

Die Toblerone gibts mittlerweile seit genau hundert Jahren, und sie wird heute wieder ausschliesslich in Bern hergestellt, wenn auch nicht mehr in der Länggasse. Dort hatte sie Theodor Tobler 1908 zusammen mit seinem Cousin Emil Baumann erfunden. Baumann hatte aus dem Elsass Nougat de Montélimar nach Hause gebracht. Diese Mischung von Mandeln und Honig mit Schokolade zu kombinieren – das war das Rezept der Toblerone, das auch heute noch streng gehütetes Fabrikationsgeheimnis ist. 1909 liess Tobler die Schokolade patentieren. Der Name der neuen Köstlichkeit war eine Kombination seines Familiennamens mit Torrone, der italienischen Bezeichnung für Honig-Mandel-Nougat.

Die neue Schokolade wurde schon bald zu einem grossen Erfolg. Das konnte allerdings nicht verhindern, dass der Name Tobler heute zwar noch auf den Packungen steht, die Firma aber längst in ausländischen Händen ist: 1970 wurde sie vom Neuenburger Konkurrenten

Suchard übernommen. 1982 landeten beide in der Jacobs-Gruppe, und 1990 holte sich der Tabak-Multi Philip Morris den Jacobs-Suchard-Konzern. Eine Zeitung betitelte damals die entsprechende Meldung mit «Die Milka-Kuh grasst jetzt auf der Marlboro-Ranch». Jetzt gehört die Toblerone zur Philip-Morris-Nahrungsmitteltochter Kraft Foods.

Heute werden die weltberühmten süssen Zackenreihen in Bern-Brünnen im westlichen Teil der Stadt fabriziert, am Rand der A1 in Richtung Murten und Lausanne. Die modernen Fabrikationsanlagen stehen in einer ländlichen Gegend, in der die malerischen Weiler lautmalerische Namen wie Oberbottigen oder Chäs u Brot tragen – und doch zur Stadt Bern gehören. Jedes Jahr werden 34 000 Tonnen Toblerone in unterschiedlichsten Grössen produziert – oder ein Zacken pro Erdenbürger, wie es bei Kraft Foods heisst. Das wären dann rund 6,7 Milliarden Dreiecke pro Jahr.

Neben der klassischen gibts Toblerone auch aus dunkler und aus weisser Schokolade und seit dem vergangenen Jahr in einer Version mit Früchten und Nüssen – oder «Fruit & Nut», wie das im internationalen Marketing heisst. Denn von Bern-Brünnen aus wird Toblerone in über 120 Länder geliefert. Und bei der Herstellung arbeiten rund 300 Menschen aus 19 Nationen mit. Der Kakao kommt aus Afrika oder Südamerika, der Honig aus Mexiko, die Mandeln stammen aus Kalifornien. Zucker und Milch liefert die Schweiz.

In den alten Tobler-Gebäuden in der Länggasse dagegen wird heute keine Schokolade mehr fabriziert, sondern die Wissenschaft gepflegt. Unter dem Namen Unitobler ist die Berner Universität eingezogen. Die alte Schoggi-fabrik ist eines der Gebäude in einer langen Reihe von Berner Industriebauten, die im Lauf der Jahre für neue Nutzungen umgebaut wurden. Für diese Neunutzungen – und nicht

Toblerone unterwegs

Die Ausstellung «100 Jahre Toblerone» ist noch bis im Herbst zu sehen: bis 3. Mai 2008, Galerie See 301, Zürich; 20. Mai bis 15. Juni, Historisches und Völkerkundemuseum, St. Gallen; 18. Juni bis 15. Juli, Marché Restaurant, Heidiland, Maienfeld GR; 20. Juli bis 17. August, Lutz Weinbau, Wienacht-Tobel AR; 28. August bis 26. September, Schokoladenmuseum, Köln D; 1. Oktober bis 11. Oktober, Designforum, Wien A; 16. Oktober bis 9. November, Musée des Suisses dans le monde, Pregny-Genève; 15. November bis 4. Januar 2009, Matterhorn-Terminal Täsch, Zermatt VS.



etwa für ihre berühmte, UNESCO-registrierte Altstadt – erhielt Bern 1997 den Wakker-Preis des Schweizer Heimatschutzes.

In der Unitobler ist unter anderem auch das Historische Institut untergebracht. Ein passender Ort, um der hundertjährigen Toblerone-Historie zu gedenken. Den dazu passenden Beruf hat auch Theodor Toblers Enkel Andreas gewählt: Er ist Historiker und zusammen mit Patrik Feuz und Urs Schneider Autor des Jubiläumsbuchs «100 Jahre Toblerone».

Die Berner Innenstadt spielte nicht nur dank der Familie Tobler eine grosse Rolle in der Entwicklung der Schokolade. Im Mattequartier an der Aare arbeitete vor Theodor Tobler ein weiterer Schoggipionier: Rodolphe Lindt erfand 1879 das «Conchieren», einen Rührprozess, der die Konsistenz und den Geschmack der Schokolade wesentlich verbesserte. Ein System, das so viel Zeit und Geduld braucht wie das Conchieren, konnte nur in Bern erfunden werden, meint ein Küchenchef dazu. 1899 kaufte der Zürcher Konkurrent Johann Rudolf

Grosses Denkmal der Schweizer Industriegeschichte: die alte Fabrik von Tobler in der Berner Länggasse vor den imposanten Dreiecken der Berner Alpen.

Sprüngli Rodolphe Lindts Rezepte und die Manufaktur und vereinigte sie mit seiner Fabrik in Kilchberg am Zürichsee zur «Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli». So wurde aus dem Berner Lindt eine Zürcher Erfolgsmarke.

Doch die Toblerone ist in der Welt draussen noch berühmter. Kein Duty-free-Shop auf internationalen Flughäfen, wo sie nicht neben dem Swiss Army Knife läge. Schon im ersten dieser Läden, der 1947 eröffnet wurde, gehörte sie zum Sortiment. Zur abwechslungsreichen und reichhaltigen Geschichte der Toblerone ist auch eine Wanderausstellung in der Schweiz unterwegs. Im Herbst wird sie einen Abstecher nach Deutschland und nach Österreich unternehmen. Schliesslich gehört diese Schokolade längst nicht mehr den Bernern allein.

Patrik Feuz, Andreas Tobler, Urs Schneider: «100 Jahre Toblerone. Die Geschichte eines Schweizer Welterfolgs», Edition Temmen, 204 Seiten, 160 meist farbige Abbildungen, CHF 47.–. Bestelltalon Seite 78.