

**Zeitschrift:** Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung  
**Band:** 86 (2008)  
**Heft:** 1-2

**Artikel:** Im Emmental gibts süsse Überraschungen  
**Autor:** Guggisberg, Martin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-722040>

### **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:** 22.11.2024

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



# Im Emmental gibts süsse Überraschungen

*Confiseurin Regina Thierenbach aus Dresden und ihr Team stellen im Chocoladen in Oberdiessbach BE süsse Köstlichkeiten her – auch zwei Arten von Schokoladen-Salami. Unser Fotograf Martin Guggisberg hat bei der Schoggiherstellung zugeschaut.*

Zum Glück ist man durch den Namen gewarnt. Denn auf den ersten Blick sieht diese Wurst aus wie ein gewöhnlicher Salami mit weiss angestaubter Hülle und in ein Netz verschnürt – sowie mit hellen Punkten im dunklen Fleisch, wenn man sich davon eine Scheibe abschneidet. Doch wenn man

sich hier ein Wursträdli in den Mund schiebt, ist alles anders und viel süsser. Denn die Chocolami enthält kein Fleisch, sondern genau das, was sie im Namen verspricht: fein gewürzte Bitterschokolade für den dunklen Teil, dazu gemahlene Cashew-Nüsse, getrocknete Mango-, Ananas- und Bananenstücklein für die

hellen Punkte und rundum Puderzucker für den Salamilook.

Leute, denen das zu exotisch ist, wählen die Schweizer Variante, die Bärner Buure-Chocolami aus Milkschokolade, mit Einsprengseln von getrockneten Apfel- und Birnenstücken, die in Sölbluemelikör getränkt worden sind. Das



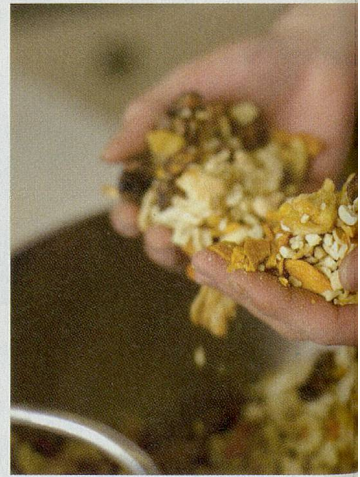
alles gedreht und gewendet in geröstetem Sesam und Sonnenblumenkernen. Alle Rohprodukte stammen aus biologischem Anbau und fairem Handel.

Fabriziert wird die süsse Herrlichkeit in Oberdiessbach am Rande des Emmentals. Der Kopf hinter dem Projekt, der PR-Berater und Musiker Karl Johannes

Rechsteiner, hat das Dorf bereits in Obersüessbach umgetauft. Aus derselben Schokoladenküche stammen weitere originelle «schoggierende» Produkte, zum Beispiel ein Mühlespiel namens «Znüni-Zie», dessen dunkle und helle Schokoladensteine man sich nach dem Spiel auf der Zunge zergehen lässt.

Die Bärner Buure-Chocolami holte sich am Marché des Terroirs in Delémont sogar eine Silbermedaille. *hzb* ■

Zu beziehen ist die süsse Pracht bei rechsteiner gastro, Thunstrasse 2, 3672 Oberdiessbach, Telefon 031 772 00 40, Mail [chocoladen@rechsteiner-pr.ch](mailto:chocoladen@rechsteiner-pr.ch), Internet [www.chocoladen.ch](http://www.chocoladen.ch)



KEINARTIKELN - LÄSSE 2008 UND INFORMATIONEN

KONTAKTE: andreas

