Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter

Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission

Band: 65 (2009)

Artikel: Das süsse Rheinfelden... : www.choco-nougat.com... : oder mehr als 60 Jahre Confiserie Berner

Autor: Gottschall, Ute W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-894911

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Das süsse Rheinfelden… www.choco-nougat.com… oder mehr als 60 Jahre Confiserie Berner

Ute W. Gottschall

Im Reich von Prinzessin Schokolade, Prinz Krokant und König Nougat wähnt sich, wer mit geschlossenen Augen durch die Kapuzinergasse schlendert. Doch ist es nicht nur ein Märchen, sondern eine Tradition, deren Anfang mehr als 60 Jahre zurück liegt.

Das Gründungsjahre der Confiserie Berner ist 1946. In den Räumen der ehemaligen Milchhandlung Soder beginnt Hans Berner seine Tätigkeit als Confiseur in einer Zeit als Lebensmittel knapp und mehrheitlich rationiert waren. Immer auf der Suche nach verwendbaren und weiterverwertbaren Produkten erreicht er in seinem ersten Geschäftsjahr einen Traumumsatz von 80'000 Franken – man bedenke im Jahr 1946 als ein Brot ungefähr 50 Rappen kostet.

Dieser Erfolg ermöglicht ihm zum 1. Januar 1947 die Liegenschaft Kapuzinergasse 21 zu kaufen. Nach umfangreichen Umbauten in der Zeit von Mai bis Oktober werden die neuen Geschäftsräume bezugsfertig. Der Weg die Produktion zu erweitern ist frei. Mit dem Verkaufsschlager einem 20 Gramm schweren Branchli und Produktionszahlen von 10'000 Stück pro Tag, die wohlgemerkt von Hand trempiert, und in Alufolie verpackte werden, ist ein erster Erfolg zu verzeichnen. Dank eines gut funktionierenden Vertriebsnetzes an Kioske, in Lebensmittelläden und Konsumvereinen kann die komplette Produktion an Süssigkeiten-Liebhaber verkauft werden. So wird der Umsatzerfolg des Vorjahres mit 180'000 Franken mehr als verdoppelt.

Misserfolg – Heirat – Aufschwung

1948 ist mit der Aufhebung der Rationierungen und Kontingentzuweisungen der Weg frei zur Herstellung neuer Artikel – Tafelschokoladen. Doch die Umsätze sinken und

sinken, weit unter die Anfangserfolge. 1948 wird das schlechteste Geschäftsjahr in der Geschichte der Confiserie und die Überlegungen seiner Schwester nach New York zu folgen und Europa den Rücken zu kehren, werden konkreter. Aber Hans Berners Heirat mit Margrit (Gritli) Rehmann bringt nicht nur eine Frau ins Haus. Eine Arbeitskraft, die nicht nur die Familie versorgte war eine Seite, neue Ideen auch die schlechteren Zeiten mit alternativen Beschäftigungen zu überleben und nicht zuletzt zwei Hände und ein schlauer Kopf, wenn Not an der Frau war, sind die andere Seite und machen sie unersetzlich. 1949 wird die Pralinenherstellung in Angriff genommen und gleichzeitig die Produktion von Caramel. Als 1950 auch noch eine Glacémaschine das Repertoire erweitert, gehören die Schüler der Bezirksschule, die damals noch im Hugenfeldhaus untergebracht war, zu den Hauptkunden.

Eiszeit im Sommer

Die 50er Jahre könnte man als «Eiszeit» bezeichnen, betrachtet man den Erfolg des damaligen Luxusgutes. In einer Zeit als Kühltruhen oder Kühlschränke mit Eisfach privat nicht existierten, ist der Absatz gross und das Geschäft auch sonntags über Mittag geöffnet, um den Kunden die dick in Zeitung verpackte köstliche Nachspeise zum Sonntagsbraten mitzugeben. Aber nicht nur Privathaushalte auch Gastbetriebe wie die Hotels Schönegg im Mumpf, der Ochsen in Zurzach, der Flugplatz in Sisseln, das Volkshaus in Winterthur und natürlich die Rheinfelder Hotels Bahnhof, Storchen, Schiff, Eden und Adler sind dankbare Abnehmer des Produktes oder wenigsten der Mischung ‚Glacépulver Vanille, welche sie dann in eigenen Maschinen zu Dessert verarbeiten.

Mit dem Wirtschaftswunderaufschwung der 60er Jahre hielten Kühltruhen in Privathaushalte Einzug. Läden wie Migros und Coop verkauften Glacé und verregnete Sommermonate tun ihr übriges den Absatz zu mindern. Die erfolgreiche Eiszeit war mit dem Verkauf der Maschine und allem Zubehör an den Bäckermeister Oskar Rohrer 1969 endgültig vorüber.

Jugenderinnerungen: Türkenhonig und Kirschstängeli

Türkenhonig und Caramel am Herbstmarktstand werden für viele Leser schöne Erinnerungen an die Jugend sein. Doch neben dieser jungen Kundschaft steigt auch die Liebhaberzahl des neuen Artikels: Praliné.

Das wichtigste Produkt werden die Kirschstängeli. Produziert mit Suchard Schokolade und Fricktaler Kirsch direkt vom Bauernhof ist es ein einheimisches Produkt mit Absatzgarantie. Gleich zwei Produktionsstandorte, Kapuzinergasse 14 und 21 sind zur Herstellung nötig, erlauben dabei aber eine Menge von 100 kg Kirschlikörstängeli innert 48 Stunden, ergänzt durch Varianten mit Williams, Framboise, Prunelle, Cognac und Marc de Champagne. Flinke Frauenhände verpacken in selbst geheftete Kartons – Mitte September bis nach Ostern ist Hauptsaison. Pralinen, Likörstängeli, weisse Hasen, dunkle Hasen, Ostereier gefüllt werden hergestellt und mit Seidenband und Frühlingsblumen dekoriert – bis Muttertag, dann wird es ruhiger.

Verstärkung naht – Generationenwechsel

Verstärkung naht als Sohn Ruedi Berner 1967 in die Fussstapfen des Vaters tritt und das Handwerk des Confiseurs erlernt. Nach dem Lehrabschluss 1970 ist er zunächst auf Wanderschaft bei Sprüngli in Zürich, Schneider in Davos, Hof in Wengen, 1975 endlich Rheinfelden. Die Erweiterung der Produktionsfläche mit dem Erwerb der Liegenschaft Kapuzinergasse 22 ermöglicht den Beginn der Nougat-Krokantherstellung.

Der Heimatort und die Verbundenheit dazu sind wichtiger als weitere Vergrösserungen an anderen Orten, aber trotzdem geht auch der Blick über den Ort hinaus. Man nimmt Teil am Geschehen um das geplante Atomkraftwerk vor den Türen der Stadt, ist nicht einverstanden, wehrt sich vehement – zum Glück mit Erfolg, wie wir heute wissen. Doch nicht nur gegen Atomkraft, auch Rücksicht und Sorge um eine intakte Umwelt und damit sorgsamer Umgang mit Energie und Rohstoffen werden ernst

genommen. So wird bereits in den 70er Jahren in Wärmerückgewinnung bei Herstellung und Kühlung investiert. 1975 mit dem Rücktritt Hans Berners übernimmt Ruedi Berner die Firma, die in Confiserie Berner AG umgewandelt wird.

Immer am Puls der Zeit

Der Konkurrenzkampf wird immer härter, Mitbewerber verstärken den Wettbewerb, neue Ideen und Innovationen sind immer wieder gefragt. Mit der Gewerbeschau 1978 im Bahnhofssaal ist ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte erreicht. Die Präsentation und Demonstration der Herstellung von Likörstängeli und Nougat-Krokant Produkten findet an der Gewerbeschau 1978 im Bahnhofssaal viele interessierte Zuschauer – ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte ist erreicht. Aus Zuschauern werden Kunden und deren Bedürfnisse sind in den Folgejahren massgebend für ein eigenes Produkteprofil.

Hohlkörper und Schleuderjahre tituliert Ruedi Berner die Zeit, in der Dank neuer Maschinen neben Osterprodukten auch Weihnachtsfiguren in Hohlguss hergestellt werden und das Sortiment erweitern. Trotz moderner Maschinen ist noch immer viel Handarbeit nötig und immer wieder werden Investitionen fällig. Nicht jede umgesetzte Idee ist auch von Erfolg gekrönt. Rückschläge und Fehlinvestitionen wechseln mit Erfolgen, begleiten den Alltag und gehören zur Firmengeschichte.

2003 kommt Schokolade neuer Qualität auf den Markt – Grand Cru aus Venezuela, Trinidad, Cuba, Madagascar wird überall thematisiert, die Nachfrage nach diesen Edelprodukten steigt. Erneut sind Anpassungen gefragt, neue Lager und Vorräte müssen angelegt werden. Zuvor reichten 5 Sorten, neu sind 15 Sorten an Rohstoffen nötig. Die

Konsumenten fragen immer häufiger nach Einsicht in die Produktion, wollen degustieren, haben Fragen zum Produkt, zur Herstellung, zum Betrieb. Diesem Desiderat kann zunächst aus Platz- und Hygienegründen nicht entsprochen werden. Aber Ruedi Berner sinnt auf Lösungsmöglichkeiten. Einen ersten Einblick für Geniesser liefert der Adventsmarkt 2003. Wie aufwändig ist doch die Herstellung von geschminkten Barockengeln?! – Die Zuschauer überzeugen sich davon. Lang ist die Liste des Sortiments der Confiserie Berner, lang auch die Liste der Geschäftskunden, die für den eigenen Verkauf oder als süsse Werbung für sich selbst bestellen.

MuseumsSchokolade und Festival der Kulturen

Die Verbundenheit zu Rheinfelden und seiner Geschichte beweist sich 2005 erneut von der süssesten Seite. Ruedi Berner initiiert die «MuseumsSchokolade». Eine feine Tafel Schokolade verpackt in einem Bild des Fricktaler Museums «Haus zur Sonne» wird hergestellt und erfolgreich verkauft. Der Erlös wird der Stadt, die ihren 875. Geburtstag begehen könnte, zum Geschenk gemacht, mit der Auflage, damit die Inventarisierung der Museumsbibliothek zu realisieren. Im Museum selbst gibt diese Initiative Anstoss zur Ausstellung «Gewürz, Kaffee und Schokolade». Dank der Bernerschen Sammlung ergänzen viele spannende Objekte aus der Produktion von Schokolade den Reigen der Ausstellungsstücke. Die kulturelle Initiative bedient aber nicht nur die eigene Vergangenheit, auch fremde Kulturen sind interessant und werden seitens Ruedi Berner mit dem «Festival der Kulturen» initiativ unterstützt.

2006 = 60 Jahre Confiserie Berner oder wo früher eine Werkstatt war, ist heute ein Museum

Der Sammler und Confiseur macht sich zum Jubiläum selbst ein Geschenk und dem Publikum gleich mit. Er eröffnet ein Museum der besonderen Art. Nicht nur eine reiche Sammlung von Weihnachtschläusenformen, Osterhasenformen, Pralinenschachteln, Produktionsgeräten, Formen

und Gerätschaften, Schabern und Tüllen, Schüsseln und Dokumenten machen den Einblick ins Confiseurhandwerk zwei- und dreidimensional fassbar, sondern auch der Blick durch eine Schauglaswand in den Produktions- und Degustationsraum lässt die Herzen höher schlagen.

Der Zeit einen Schritt voraus

Das was sich jedes Museum wünscht, alle Sinne anzusprechen, wird bei Ruedi Berner möglich. Schokolade: riechen, sehen, fühlen, schmecken – Nicht nur zuschauen und degustieren, sondern auch Hand anlegen und selbst Schokolade herstellen ist seitdem in den Räumen an der Kapuzinergasse 14 möglich und nach Voranmeldung für 10 bis 12 Personen realisierbar.

Was bringt die Zukunft?

Vom Vater auf den Sohne und…? Eine Frage, die sich in Familienbetrieben irgendwann stellt, wenn die Nachkommen eigene und andere Interessen entwickeln.

Während eine feine Gianduja-Praline meine Geschmacksnerven verwöhnt, fällt mir wieder die Geschichte von Prinzessin Schokolade und Prinz Krokant ein. Kann es nicht sein wie im Märchen, wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute. Und dies bleibt auch für die kommenden Jahre allen Liebhabern von Schokolade und Pralinen, und den Spaziergängern in der Kapuzinergasse zu wünschen