



Ein Trio punktet mit Look und Geschmack

Die Champagner Truffles von *Swiss Chocolate Chalet* sehen in ihrem «Polka Dots»-Kleid nicht nur gut aus, sie schmecken auch köstlich. Was die drei Neulinge auf sich haben und wie man herausfindet, was seine Kunden am liebsten mögen, verrät Geschäftsinhaber Martin Teuscher.

von Annina Reusser

INTERLAKEN Die «Neuen» im Swiss Chocolate Chalet tragen Punkte. «Polka Dots», wie Audrey Hepburn sie auf ihren Kleidern trug und Frank Sinatra sie besang. Vielleicht künden die goldglänzenden Punkte auf den quadratischen Schachteln gar ein Polka-Dot-Revival an – so oder so sind sie ein wunderbarer Blickfang für die Champagner Truffles, die im Swiss Chocolate Chalet am Höheweg 95 seit dem 1. Juli im Regal stehen. Hinter dem verspielten Erkennungsmerkmal versteckt sich ein Traum aus Schokolade, eine süsse Pause zwischen durch oder ein Geschenk für jede Gelegenheit. Die Champagner Truffles gibt es in drei Geschmacksrichtungen. Die klassischen

Truffles in einer hellblauen Verpackung, dunkle Truffles in schwarzer Schachtel und die pinke Variation, bei der sich nicht nur die Schachtel, sondern auch die Truffles selber in dieser Farbe präsentieren. Das gepunktete Trio soll der neue Botschafter von Swiss Chocolate Chalet werden.

Die besten Champagner Truffles

«Wir verkaufen seit 14 Jahren Schokolade an Einheimische und Touristen. Champagner Truffles erzeugen in fast allen Kulturen ein Wow-Erlebnis», erzählt Martin Teuscher, Inhaber von Swiss Chocolate Chalet. Schon lange versuchten sein Team und er herauszufinden, welches die besten dieser Schokoladen-Klassiker sind. Und haben sie im Februar dieses Jahres in einer Schweizer Manufaktur auch gefunden. Die dunkle und pinke Variante hat Swiss Chocolate Chalet daraufhin mitentwickelt. Viel-

leicht kommt in Zukunft sogar eine vierte Variation dazu. «Ein weiterer Schritt könnte sein, alkoholfreie Truffles in der Polka-Dot-Schachtel anzubieten, damit auch arabische Touristen in den Genuss kommen», verrät Teuscher. Das Swiss Chocolate Chalet öffnete 2004 seine Türen am Höheweg 95 zwischen Kursaal und Hapimag Resort. Seither ist es ein Anziehungspunkt für Touristen aus aller Welt, die gerne ein besonders schweizerisches Geschenk mit nach Hause bringen möchten. «Den Begriff Swiss Chocolate kennt man überall auf der Welt», sagt Teuscher. «Daher haben wir auch unsere Marke Swiss Chocolate Chalet international schützen lassen. Sie gibt uns die Möglichkeit, dass verschiedene Schweizer Chocolatiers ihre Köstlichkeiten exklusiv für unsere Marke produzieren. Es freut uns sehr, dass inzwischen auch ein grosser Teil direkt in Interlaken hergestellt wird.»

Probieren überwindet die Skepsis

Nicht nur die Gäste aus dem Ausland schätzen die qualitativ hochwertige Schokolade im Swiss Chocolate Chalet, auch Einheimische finden im vielseitigen Schokoladensortiment ein schönes Mitbringsel. «Leider finden viele den Weg zu uns nicht, weil sie den touristischen Hotspots aus dem Weg gehen», sagt Martin Teuscher. Das Swiss Chocolate Chalet – das im letzten Herbst auch ein exklusives Geschäft auf dem Bürgenstock eröffnet hat, plant, eine neue Boutique in Grindelwald zu eröffnen – sucht deshalb auch andere Wege, die lokalen Schokolienhaber zu erreichen. Etwa dadurch, die Hausspezialität Champagner Truffles aus dem Laden zu den Leuten zu bringen: als Geschenk in einem Hotel, Mitbringsel im Modegeschäft, das gerade gepunktete Kleidung verkauft oder als Schokoladenbuffet an Firmenanlässen. Oder mit Degustationen. Für Gruppen von zehn bis 30 Personen schliesst Teuscher das Geschäft für die exklusive Probierrunde. Aber auch während der regulären Öffnungszeiten dürfen Kunden jeweils von der Schokolade kosten. «Das Probieren ist ein fester Bestandteil unseres Konzeptes», sagt Teuscher. Niemand soll etwas kaufen, von dem er nicht weiss, wie es schmeckt. «Gerade bei den pinken Champagner Truffles sind viele skeptisch. Wenn sie probieren können, ist die Begeisterung meist gross», sagt Martin Teuscher. Die neuen Pinken sind sein Geheimtipp: «Die muss man probiert haben. Da habe selbst ich Mühe zu widerstehen, wenn ich im Laden bin. Obwohl ich dunkle Schokolade eigentlich lieber mag.»

Verschiedene Geschmäcker

Mit einem Hohlkörper aus weisser Schokolade und pink gepudert sind die pinken Truffles etwas süsser als die klassischen und dunklen

Varianten, weshalb der Alkoholgeschmack stärker hervortritt. «Oftmals mögen gerade Männer diese Truffles am liebsten, während Frauen tendenziell die dunklen bevorzugen», beobachtet Teuscher. Nach 14 Jahren Swiss Chocolate Chalet haben sein Team und er viel Erfahrung und wissen, was seine Gäste am liebsten haben könnten. «Mit den richtigen Fragen kann man schnell herausfinden, was jemanden happy macht», verrät der Schokoladenverkäufer. Durch die internationale Kundschaft weiss sein Team auch, worauf die Kunden achten. «Man muss wissen, warum ein Inder mehrmals nachfragt, ob wirklich keine Eier in der Schokolade sind, oder dass viele Araber Schokolade vorwiegend zum Kaffee geniessen.» Die richtige Qualität der Schokolade – die nur in der Schweiz hergestellt wird – das entscheidende «Probierli» und die Kenntnisse der Angestellten über verschiedene Geschmäcker machen es aus, damit im Swiss Chocolate Chalet alle finden, was sie am liebsten mögen. Und wenn die Köstlichkeiten – wie die Champagner Truffles – selbst bei der Verpackung mit Frische und Farben punkten, kann für das richtige Geschenk nichts mehr schiefgehen.

Nr. 167080, online seit: 23. August – 09.01 Uhr



SWISS CHOCOLATE CHALET
Boutique

SWISS CHOCOLATE CHALET
Höheweg 95, 3800 Interlaken
Telefon 033 822 27 20, Telefax 033 822 27 22
info@chocochalet.swiss
Bürgenstock Hotel
Bürgenstock 17, 6363 Obbürgen



1 Die neuen Champagner Truffles von Swiss Chocolate Chalet begeistern Team und Kundschaft gleichermaßen. Mitarbeiterin Paula Aquirre und Inhaber Martin Teuscher präsentieren die gepunkteten Neulinge voller Stolz. Foto: Annina Reusser 2 Das gepunktete Trio soll der neue Botschafter von Swiss Chocolate Chalet werden. Foto: Thomas Aemmer