

# Erste Ziegenmilchschokolade aus dem «Schoggi-Land» Schweiz

Die neuste Food-Innovation kommt schon zu Jahresbeginn: die schweizweit erste und einzigartige Ziegenmilchschokolade von der Schokoladenmanufaktur Max Felchlin AG und der Blüemlisberg AG. Geschmackvoll, leicht und rund im Abgang. So zeigt sich die neuste Schokoladenkreation zweier innovativer Betriebe aus dem Herzen der Schweiz.

Die Max Felchlin AG hat mit dem Ziegenmilchpulver der Blüemlisberg AG eine Ziegenmilchschokolade aus 100 Prozent Ziegenmilch hergestellt. Der Kakaoanteil beträgt 38 Prozent, der Milchanteil rund 22 Prozent. Heidi und ihr Geissenpeter wären stolz. Auch würden sie sich fragen, warum im «Schoggi-Land» Schweiz dies nicht schon früher gemacht wurde. Denn die Ziegenmilchschokolade kreiert harmonische Genussmomente und ist äusserst zart – eine Köstlichkeit. Der Schokolade verleiht die Ziegenmilch einen einzigartigen dezenten Charakter, aber ohne dass die für die Ziegenmilch typische Caprinsäure den Geschmack dominiert.

Nach mehrmonatiger Testphase hat die Max Felchlin AG im vergangenen Jahr die erste Kuvertüre der Ziegenmilchschokolade hergestellt. Dies war in technischer, analytischer und sensorischer Hinsicht eine Herausforderung. Die Chocolatiers von Felchlin haben nun aber eine Kreation geschaffen, die einzigartig und innovativ ist.

Der Leiter Marketing von Max Felchlin AG, Stefan Künzli, meint: «Als wir mit der Anfrage für Ziegenmilchschokolade angegangen wurden, ging intern ein



Die Max Felchlin AG hat mit dem Ziegenmilchpulver der Blüemlisberg AG eine Ziegenmilchschokolade aus 100 Prozent Ziegenmilch kreiert.

FOTO: ZVG

Raunen durch die Reihen unserer Chocolatiers. Von «geht gar nicht» bis hin zu «super Idee» hatte jeder seine Meinung. Das Resultat jedoch überzeugt nun vollends. Wir sind stolz, Ziegenmilchschokolade vom Blüemlisberg in unserem Sortiment zu führen. Es ist einzigartig, dass wir von unserem Produktionsstandort, direkt zum Engelstock sehen und unsere vierbeinigen Ziegenmilchproduzenten beim Weiden auf dem Blüemlisberg beobachten können – Nachhaltigkeit pur.»

Die Blüemlisberg AG mit dem gleichnamigen Landwirtschaftsbetrieb am Engelstock oberhalb von Schwyz hat rund 100 Ziegen und stellt innovative Ziegenprodukte her. Die Herstellung von Ziegenmilchpulver ist eine Herausforderung. Die Blüemlisberg AG hat diese Herausforderung gemeistert und mit der Max Felchlin AG an der Entwicklung der Ziegenmilchschokolade gearbeitet.

Arlette Gisler, Leiterin Verkauf & Marketing der Blüemlisberg AG, meint: «Wir sind begeistert, dass wir den Milchroh-

stoff für ein so innovatives Produkt unserem lokalen Schokoladenfabrikanten liefern und mitkreatoren durften. Dass unsere Ziegenmilch nun in einem solch edlen Produkt Einzug findet, ehrt uns sehr. Dies zeigt, aus der wertvollen Ziegenmilch lassen sich nebst fabelhaftem Ziegenkäse auch weitere Delikatessen für Feinschmecker und tolle Genussmomente herstellen.» (pd)

Die Ziegenmilchschokolade und alle weiteren Produkte vom Blüemlisberg können im Onlineshop unter [www.shop.bluemlisberg.swiss](http://www.shop.bluemlisberg.swiss) bestellt werden.

## Blüemlisberg AG

Als Start-up-Unternehmen ist die Blüemlisberg AG die Vermarktungs- und Vertriebsgesellschaft des gleichnamigen Landwirtschaftsbetriebes. Die Blüemlisberg AG kreiert aus ihrer Ziegenmilch Delikatessen und Kosmetika in Kooperation mit Schweizer Partnern. Mit Leidenschaft pflegt das Blüemlisberg-Team ihre Tiere und stellt authentische Produkte her. Das

Tierwohl, eine nachhaltige Herstellung und Innovation stehen im Zentrum. Der Blüemlisberg befindet sich auf 1200 Meter über Meer. Besucher erreichen den Betrieb und den Hofladen mit der Sattel-Hochstuckli Drehgondelbahn und einem rund 45-minütigen Spaziergang. Weitere Infos unter [www.bluemlisberg.swiss](http://www.bluemlisberg.swiss). (pd)

## Max Felchlin AG

Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten. Vom Cacaoanbau bis zur Veredlung: Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit stehen für die Nischenproduzentin. In Ibach-Schwyz befindet sich seit mehr als einem Jahrhundert der Hauptsitz der Schokoladen-

manufaktur Felchlin. Als Nischenproduzentin für erlesenste Couverturen legt Felchlin den Fokus auf höchste Schweizer Qualität und traditionelle Herstellungsprozesse. Dafür sorgen rund 150 Mitarbeitenden mit Leidenschaft, Fachwissen und Sorgfalt, von der Beschaffung bis zum letzten Verarbeitungsschritt. Weitere Infos unter [www.felchlin.com](http://www.felchlin.com). (pd)