



**Text**

Dr. Caspar Heer

**Fotos**

Juliette Chrétien

Reto Muriel

Remo Zehnder

Die  
**Haselnuss-  
Revolution**

Ragusa ist gerade 75 geworden, wirkt aber jünger denn je. Und macht neuerdings auch als Blondine eine gute Falle. Dabei wurde der Kultschokoriegel aus der Not geboren, denn Kakao war in der Kriegszeit ein rares Gut. Camille Bloch griff kurzerhand zur Haselnuss.



**Das nussige Geheimnis**  
Nur die edelsten Haselnüsse sind gut genug für Ragusa. Dabei legt Camille Bloch Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit.



**Der Feinschliff**  
Ein süsser Duft erfüllt die Fabrikhallen. Denn auch die besten Nüsse wollen nach allen Regeln der Kunst gereinigt, geröstet und gemahlen werden.



**Liebe fürs Detail**  
Bei der Produktion wird nichts dem Zufall überlassen. 180 Mitarbeitende sorgen dafür, dass Ragusa seinen unverkennbaren Geschmack erhält.

Immer wieder setzten sie zum Sprung an und hatten Erfolg. «Ein Sprung ist mehr als ein Schritt. Er überwindet die Schwerkraft, das Gewohnte, Zwänge und Zweifel», sagt Daniel Bloch, der in dritter Generation den Familienbetrieb führt. Schon sein Grossvater Camille setzte jeweils genau dann zum Sprung an, wenn in der Welt alles Kopf stand. Seine Firma gründete er 1929, im Jahr des grossen Börsencrashes. Den Expansionskurs leitete der Meister mitten in der Wirtschaftskrise ein: Er verlegte den Firmenstandort 1935 von Bern in eine leer stehende Papierfabrik nach Courtelary im Berner Jura.

### Eine Ferienerinnerung

Doch der Zweite Weltkrieg veränderte alles. Im Januar 1941 ergatterte Camille Bloch zwar noch fünf Wagenladungen Kakaobohnen – in Moskau! Doch ab dann waren sie absolute Mangelware. Statt klein beizugeben, stieg Camille Bloch um: auf Haselnüsse. Deren Verarbeitung als Schokoladefüllung war alles andere als trivial. Doch 1942 gelang der grosse Sprung. Eine feine Schokoladenhülle, gefüllt mit einer Haselnussmasse und einzelnen ganzen Nüssen, wurde in flache Formen gegossen und rechteckig geschnitten. Fehlte nur noch der Name. →



**Supernuss**  
Die Haselnuss soll sich positiv aufs Gedächtnis und den Cholesterolspiegel auswirken – und uns leistungsfähiger machen. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe verändern sich durch das Erhitzen nur minimal.

#### Die Farbwahl

Blond, Classique oder Noir – bei Ragusa kommen alle auf den Geschmack. Je heller, desto mehr Caramel – je dunkler, desto mehr Kakao.



Camille Bloch erinnerte sich an schöne Ferien in Dubrovnik und taufte den neuen Schokoriegel auf den alten, wohlklingenden Namen dieser dalmatinischen Stadt: Ragusa. Eine Markenikone war geboren.

75 Jahre später sagt sein Enkel: «Schokolade ist wie ein alter Freund. Man möchte nicht, dass er sich zu sehr verändert.» Doch die Gesetze des Marktes sind unerbittlich: Wer neue Trends verschläft, geht unter, auch im Schokoladengeschäft.

Die Chocolatiers aus dem Tal von Saint-Imier gingen mit der Zeit. Dank ausgeklügelten Herstellungsverfahren machten sie sich einen Namen für Schokoladen mit hochwertiger Füllung – und trafen mit neuen Produkten wie dem Praliné-Stängel Torino oder den Liqueur-Schokoladen den Konsumentengeschmack in der Wirtschaftswunderzeit. Der europäische Schokolademarkt wuchs kontinuierlich. Trotzdem mussten viele Chocolatiers aufgeben. Camille Bloch blieb eigenständig und baute die Produktion aus. Doch der Schokoboom schwächte sich in den Achtzigerjahren ab, und seit zehn Jahren macht er ganz Pause. Wie reagierte man in Courtelary auf diese Herausforderung?

#### Ragusa rockt

Die Zeit war reif für einen weiteren Sprung: die Verjüngung der Marke. Dafür warf Daniel Bloch zunächst Ballast ab, liess beispielsweise die Schoko-Osterhasen aushoppeln. Dann setzte er bei den stärksten Produkten an: Ragusa und Torino. Der Urform blieb man treu, doch die Kleider schneiderte man neu. Riegel und Stängel gibt es neu in allen marktgerechten Portionen, von der Tafel bis zur Praline. Mit Ragusa Noir beglückt man die Geniesser kräftigerer Schokolade. Und mit Ragusa Blond lässt es Camille Bloch so richtig rocken, setzt sich jünger, frecher und femininer in Szene.



#### Stilvolle Erlebniswelt

In Courtelary wird Schokolade nicht nur produziert, sondern auch stilvoll in Szene gesetzt. Ein neues Besucherzentrum bietet Ragusa- und Torino-Liebhabern Einblicke in die Schokoladenherstellung und die Entwicklung des Familienunternehmens über drei Generationen. [chezcamillebloch.swiss](http://chezcamillebloch.swiss)

Der Markt ist gesättigt, doch der Hunger nach Ragusa & Co. scheint ungestillt: Das Unternehmen in Courtelary gewinnt in der Schweiz während zehn Jahren Marktanteile. Die Produktion steigt, in der Fabrik und den Büros wird es eng. Anstatt punktuell auszubauen, entschied sich Chocolats Camille Bloch für ein Grossprojekt: 40 Millionen Investitionsvolumen, Verdoppelung der Produktionskapazität, neue Büros, ein Besucherzentrum für 100'000 Gäste pro Jahr. Im Oktober 2017 stieg das Einweihungsfest. Ein Riesensprung. Ist er nicht zu ambitiös? Daniel Bloch ist zuversichtlich und schaut weit voraus: «Wir schaffen Raum für die nächste Generation. Es ist ein Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz. ←