



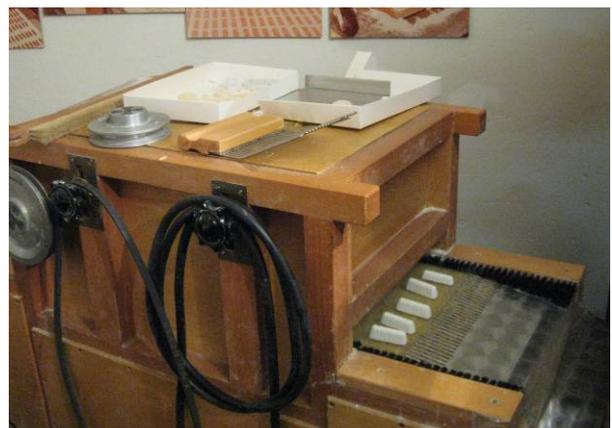
Produktion  
Confiserie Berner  
Kapuzinergasse 22

### Verkaufsgeschäft



Der Firmengründer **Hans Berner** und  
Sein Sohn **Ruedi Berner** der das Geschäft  
weiterführt

### Die alte Kirschstängelmaschine



**13. August 2008**

## **Der Verein SeniorInnen für SeniorInnen besucht das Confiserie Museum Berner in Rheinfelden**

Die Schokolade übte ihre starke Anziehungskraft aus, und trotz sommerlicher Witterung folgten fast 40 Personen der Einladung des Seniorenvereins, der diesen Anlass für Mitglieder und Freunde organisiert hatte.

In den ehemaligen Geschäftslokalitäten, im Erdgeschoss des Hauses, ist die Geschichte der Firma Berner eindrücklich und mit zahlreichen Bildern auf Plakaten aufgezeichnet. Seit dem 1. Geschäftsjahr im 1947 führen die Herren Berner Senior und Junior ihre Firma am selben Standort. Während dem die einen Besucher diese Geschichte studierten, erklärte Herr Berner Senior im eigentlichen Museumsraum, wie sich sein Geschäft seit dem 2. Weltkrieg entwickelte hatte. Viele Gegenstände, die heute durch moderne Technologien ersetzt sind, haben nun hier ihre Bleibe gefunden. In einer Vitrine sind sorgfältig grosse und kleine Formen für Osterhasen und andere Schokoladespezialitäten zusammengestellt. Eine alte Waage oder eine Mühle um Mandeln zu enthäuten fehlten nicht, und schliesslich stand hier auch neben zahlreichen anderen Sehenswürdigkeiten, eine erste Maschine zur Herstellung von Kirschstängeli. Eine besondere Kunst ist es, die Schokolade um die Kirschstängeli herum zu giessen, geduldig erklärte Herr Berner wieder und wieder, was ihm selber doch so geläufig ist. Die Firma produzierte ja zeitweise bis zu 300 kg von den süssen Spezialitäten pro Woche. Heute ist die Produktion von Nougat ein ebenso beliebter Artikel.

In einem weiteren Raum wurde der Arbeitsablauf von der Kakaobohne zur Schokolade von Herrn Rudi Berner vordemonstriert. Er betonte aber, dass die Schokoladeproduktion keine Firmen Spezialität darstelle, vorwiegend werde das Rohmaterial – heute sind es bis zu 15 verschiedene Schokoladesorten - als Couverture eingekauft und dann in seinem Geschäft zu Osterhasen, Ostereiern, Samichläusen, Pralinées oder eben Kirschstängeli verarbeitet.

Am 29. August, an der Uestuelete, ist das Museum am Abend von 18 bis 21 Uhr geöffnet und kann bei freiem Eintritt besichtigt werden.

Anne Wanner, Rheinfelden





Hans Berner erklärt  
alte Kilogewichte



Ruedi Berner  
zeigt auf die Anbauländer des Kakaobaumes



Die alten bekannten  
Schoggiformen

Heute sind diese aus  
geeignetem Plastik







erstellt von Hans Glaser