

Schokoladekreationen auf höchstem Niveau

Nougattöpfchen, Gipfelsturm oder Königliche? Es sind nicht nur die klingenden Namen, die die Lippen spitzen lassen. Es sind vor allem die süßen, von Hand gefertigten Schokoladekreationen, die jedes Widerstehen zum sinnlosen Unterfangen machen. Die Confiserie Berger in Lofer bezeichnet sich selbst als „Stätte der Verführung“ und wer je einmal einen Fuß über die Schwelle gesetzt hat und dem Duft von Schokolade gefolgt ist, weiß, dass diese Umschreibung keineswegs übertrieben ist.

Seit dreizehn Jahren werden im Stammhaus der Confiserie Berger im Schokoladenweg 1 in Lofer Pralinen, Trüffel und Konfekt liebevoll von Hand hergestellt. Seit dreizehn Jahren gehen Hubert und Christine Berger dabei keine Kompromisse ein: Qualität steht an erster Stelle, gefolgt von Kreativität und der Liebe zum eigenen Handwerk. „Am Anfang haben wir zu zweit gearbeitet, ab und zu half meine Mutter aus“, erinnert sich Hubert Berger schmunzeln an die Anfänge in der elterlichen Garage. „Dem Prinzip der Handarbeit sind wir in all den Jahren trotz Wachstum und Expansion bis heute treu geblieben.“ Feinste Füllungen werden nach wie vor im Kupferkessel gekocht, in ein hauchdünnes Schokoschälchen gegossen, mit zartschmelzender Schokolade überzogen und am Ende ausgarniert. „Jede einzelne Praline wird mindestens fünfmal in die Hand genommen“, erzählt Christine Berger. „Hier arbeitet nur, wer Achtung vor den Rohstoffen und dem Produkt hat.“ Die Stimmung unter den Mitarbeiterinnen, die zu Hochzeiten wie etwa vor Weihnachten in Schichten arbeiten, ist unglaublich gut. Schokolade scheint tatsächlich glücklich zu machen. Die meisten von ihnen haben eine Lehre als Konditorin absolviert und sich in der Confiserie die notwendigen Zusatzkenntnisse erworben. Doch Berger bildet auch Österreichs einzige Bonbon- und Konfektmacherinnen aus.

Edles von Meisterhand – voll im Trend

Basis für die edlen Teilchen bilden die erstklassigen Rohstoffe, natürliche Zutaten ohne jegliche Konservierungsstoffe oder Chemie. Die Rohschokolade wird aus Belgien und Frankreich bezogen und nach eigener – geheimer – Rezeptur im Hause verfeinert. „Bei der Herstellung von Pralinen wird nur Vollmilkschokolade, weiße Schokolade und Edelbitterschokolade mit

mindestens 72 Prozent Kakaobestandteil verarbeitet“, erklärt Berger. „Die Zutaten werden sprichwörtlich von Hand verlesen. Ausgewählte Mandeln und Nüsse, Schlagsahne heimischer Bauern oder Edelbrände aus der Region sorgen für ein durch und durch authentisches und unverfälschtes Geschmackserlebnis.“ Rund 70 verschiedene Pralinsorten werden in der Confiserie Berger hergestellt, zwischen drei- und zehntausend pro Tag. „Wir sind immer auf der Suche nach weiteren Ideen und Rohstoffen“, so Hubert Berger. „Aktuell erarbeiten wir eine besonders hochwertige und elegante Produktlinie für unsere neue Vierzig-Gramm-Tafelgröße.“ Doch trotz neuer Ideen und Trends, gehört es zum beständigen Bestreben des Unternehmens, die Qualität beizubehalten bzw. noch zu verbessern. Um sich von den Mitbewerbern abzuheben, werden neue Geschmacksrichtungen entwickelt: da wird die Sauerkirsche mit Koriander verfeinert, da versucht sich der Safran in der Probephase mit dem Curry. „Auch im Lebensmittelbereich gibt es Trends. Diese wollen wir frühzeitig erkennen und sie in Kombination mit Schokolade umsetzen“, sagt Christine Berger. Dass die Verpackungen dem Inhalt an Phantasienreichtum und Kreativität in nichts nachstehen, versteht sich beinahe von selbst. Je nach Anlass oder Jahreszeit setzt Christine Berger den süßen Inhalt in Szene. „Wir inszenieren eine stimmige Produktwelt rund um den Inhalt“, so die Unternehmerin. „In enger Zusammenarbeit mit unserer Werbeagentur haben wir ein sehr elegantes und modernes Corporate Design entworfen, das sich in all unseren Produkten wieder spiegelt und so die Erkennbarkeit von Berger Schokolade überall auf der Welt gewährleistet.“

Schokolade auf Reisen

Zu kaufen gibt es die süßen Unikate der Confiserie Berger in Österreich, Deutschland, Italien, Griechenland, Tschechien und Polen, wobei vorrangig der gehobene Fachhandel beliefert wird. „Wir wollen sicher gehen, dass unsere Ware auch in einem Ambiente verkauft wird, das unseren Ansprüchen von Qualität gerecht wird“, betont Christine Berger. Zu den ausgewählten Geschäften zählen das Oschätzchen in Hamburg ebenso wie der Bayerische Hof oder Stancsics Schokoladen in München. In Wien ist unsere erste Adresse die Wollzeile 22 dort gibt es eine Franchise-Filiale. Weiters haben Naschkatzen die Kreationen aus Lofer längst bei Julius Meinl am Graben und bei Pöhl & Lingenhel am Naschmarkt entdeckt. Im Westen Österreichs verwöhnen Döllerer Genusswelten in Golling, das Hotel Post in Lech/Arlberg, der Lärchenhof in Erpfendorf, das Hotel Trofana Royal in Ischgl und der Kralerhof in Leogang ihre Kunden und Gäste mit den Schokoladekreationen.

So schön wie der Anlass

Ob Hochzeiten, Taufen oder Geburtstage, ob Nikolaus, Weihnachten oder Ostern: der Phantasie im Schokolademachen sind keine Grenzen gesetzt. Aus fachmännischer Meisterhand entstehen auf Wunsch gefertigte Geschenke, die durch außergewöhnliche Ideen ergänzt

werden: da gibt es den authentischen Fußball für den Torwart, die Langlaufski für WM-Sieger Felix Gottwald oder den nachgestellten Golfplatz inkl. Green, Tee und Fähnchen für den passionierten Hobbyspieler. „Egal was sich der Kunde wünscht, alles ist möglich“, fasst Hubert Berger zusammen. „Je ungewöhnlicher die Idee, umso begeisterter gehen wir ans Werk. Wir lieben die Herausforderung.“ Neben Privatpersonen zählen auch zahlreiche Unternehmen zu den begeisterten Berger-Kunden. Auftragsarbeiten in Sachen „Corporate Gift“ wurden für die Deutsche Bank, Wiberg, Porsche Austria, Red Bull Salzburg, Amag oder die Gebro Pharma ausgeführt. Pralinen und Torten werden kunstvoll mit dem Firmenlogo bedruckt, Schokoladentafeln mit eigens gedruckten Schokobanderolen mit Firmenlogo umwickelt. Unvergessliche Geschenke für Kunden, Lieferanten oder Mitarbeiter.

Ein Familienunternehmen in erster Generation

Hubert und Christine Berger gründeten im September 1994 gemeinsam den Confiserie-Betrieb in ihrem Heimatort Lofer im Salzburger Land. Hubert Berger, der als Konditormeister von zu Hause auszog, um das Handwerk der Chocolatiers zu erlernen, sammelte über die Jahre hinweg Erfahrungen bei namhaften Confiseries und Konditoreien in Deutschland und Belgien. „Den Berufszweig des Bonbon- und Konfektmakers gab es in Österreich schon seit über 50 Jahren nicht mehr. Wir haben diesen Beruf wieder „aufleben“ lassen und bieten Lehrstellen in diesem Bereich an“, erzählt der Zweiundvierzigjährige, der nach wie vor Tag für Tag selber in der Produktion mit tätig ist. Mit ihm und seiner Frau arbeiten 32 Mitarbeiterinnen in der Schokoladenkunst, in Verpackung und im Verkauf. Christine Berger, die als Unternehmerin und Mutter zweier Kinder an mehreren Fronten gleichzeitig tätig ist, zeichnet für Marketing, Filialbetreuung und Dekoration verantwortlich. „Als berufstätige Mutter ist man besonders sensibel für die Bedürfnisse und Anliegen anderer Frauen“, sagt Christine Berger. „Aus diesem Grund haben wir Jahresarbeitszeitmodelle eingeführt, die den Müttern und Familien zugute kommen und für die wir als familienfreundlichster Betrieb Salzburgs ausgezeichnet worden sind.“