

Feinschmecker-Nüsse aus Münchenbuchsee

MÜNCHENBUCHSEE Die Firma Nobs AG verarbeitet pro Jahr rund 40 Tonnen Nüsse höchster Qualität. Der elektrische Ofen, in dem die Nüsse geröstet werden, ist seit 1920 in Betrieb.

Beim Kosten von Nobs-Salznüssen merkt selbst ein Laie, dass es sich hier um ein Premium-Produkt handelt. Unter Feinschmeckern sind Nüsse aus den kleinen durchsichtigen Dosen aber schon lange ein Begriff. Dass in Münchenbuchsee seit über 80 Jahre Nüsse verschiedenster Art verarbeitet werden, wissen heute wohl längst nicht mehr alle Buchserinnen und Buchser.

Das alte stilvolle Gebäude gleich gegenüber vom Bahnhof Münchenbuchsee lässt auf den ersten Blick nicht auf einen Nussverarbeitungsbetrieb schliessen. Beim Eingangstor hängt eine Tafel mit dem Schriftzug «Nobs Nahrungsmittel». Der Begriff Nahrungsmittel rührt aus früheren Jahren. Damals war das Rosten und Verarbeiten von Nüssen noch nicht das Hauptgeschäft. Schweizweit bekannt wurde die Firma Nobs mit der damals einzigartigen Säuglingsnahrung «Berna», und dem Nobs-Zwieback (siehe Bild unten). Erst in den 1930er-Jahren kam die Verarbeitung von Haselnüssen, Mandeln und Erdnüssen dazu. Die Cashewnüsse folgten 1959.

Gegründet wurde die Firma Nobs 1904 vom Berner Bäcker Hans Nobs. Er fabrizierte Gesundheitsnahrungsmittel und Säuglingsnahrung zuerst in gemieteten Räumen in Kiesen, erst 1920 folgte der Bau der Fabrik in Münchenbuchsee.

Nahrung für Bergsteiger

Der Höhepunkt des Unternehmens geht auf die Fünfziger und Sechzigerjahre zurück. Damals arbeiteten fast 30 Personen in der kleinen Fabrik in Münchenbuchsee. Noch früher hat der Betrieb sogar Geschichte geschrieben. Bei der ersten Schweizer Himalaja-Expedition 1939 hatten die Bergsteiger Nobs-Nahrungsmittel dabei. Die Nobs-Biscuits waren die erste kompakte energiereiche Sportlernahrung. Als wichtiger Energielieferant war Nobs ebenfalls im Jahre 1952 bei der Erklommung des Mount Everest von über 8800 Meter Höhe dabei.

Leiden musste die Fabrik in den 90er Jahren, als die Umsätze



Reinhilde Sommer ist seit 45 Jahren bei der Firma Hans Nobs AG tätig. Im Hintergrund ist der 17 Meter lange elektrische Ofen aus dem Jahr 1920 sichtbar.

Urs Lindt

einbrachen. Dies war die Zeit als die kleinen Lebensmittelläden ausstarben und die Körbchen mit verschiedenen Knabberereien – unter anderem bestückt mit Nobs-Nüssen – allmählich von den Tischen in den Restaurants

verschwanden.

2005 wurde der Familienbetrieb an die Berner Kaffeeerösterie O. Aeberhard AG verkauft. Die neuen Eigentümer haben es aber nicht geschafft, die Firma Nobs mit ihren premium Produkte ge-

winnbringend im Markt zu positionieren.

Im Jahr 2009 kauften langjährige Mitarbeiter und neue Investoren den Nussverarbeitungsbetrieb wieder zurück. Geführt wird das Unternehmen heute von Reinhilde Sommer und Gilbert Dumuid.

Neue Produkte

Heute sind die Aktien der Hans Nobs AG auf sieben Aktionäre verteilt. Darunter auch der Edelschokoladenhersteller Tristan Carbonatto aus Bougy-Villars. Dank der Zusammenarbeit mit dem Chocolatier hat Nobs seit kurzem auch Nüsse im Angebot, die mit Schokolade überzogen sind und in Münchenbuchsee produziert werden.

Auch die Zürcher Firma Pakka ist bei Nobs beteiligt. Pakka ist bekannt für hochwertigste, zertifizierte Bio-Fairtrade-Snacks und lässt ihre Nüsse in Münchenbuchsee rösten und bearbeiten. Dank der wiedererlangten Eigenständigkeit und den neuen Aktio-

nären sind die Umsätze seit 2009 wieder stark am steigen und neue Kunden können laufend dazu gewonnen werden. Pro Jahr werden mittlerweile wieder 30 bis 40 Tonnen Nüsse verarbeitet. Verkauft werden die Nobs-Nüsse unter anderem bei Globus und beim Loeb-Lebensmittel in Bern.

Seit 45 Jahren bei Nobs

Reinhilde Sommer ist bei Nobs Verwaltungsratspräsidentin und kennt den Betrieb wie ihre Hosentasche. Seit 45 Jahren arbeitet die 66-jährige Sommer mit Leib und Seele bei Nobs. Mit dem langjährigen Produktionsleiter Biagio Sciamanna ist sie für die Entwicklung neuer Produkte verantwortlich. Auch Sciamanna ist seit über 40 Jahren im Betrieb und hat eine grosse Erfahrung im Rösten und Würzen der Nüsse.

Herzstück der kleinen Produktionshalle im Erdgeschoss des Gebäudes ist ein 17 Meter langer elektrischer Kachelofen. Der Ofen ist bereits seit 1920 in Betrieb. «Der funktioniert noch ein-

wandfrei», sagt Sommer. Es wäre schwierig, mit einem neuen Ofen die gleiche Qualität beim Rösten der Nüsse zu erzielen, sagt sie. Das richtige Rösten macht die Qualität der Nobs-Nüsse aus und ist deshalb das wohlbehütete Geheimnis der Firma. Ein zentraler Unterschied zu herkömmlichen Nüssen ist, dass bei Nobs der Röstprozess ohne Öl vollzogen wird.

Alle Nüsse werden nach dem Rösten und vor der Weiterverarbeitung in aufwändiger Handarbeit von Frauen minutiös auserselen. «Allein dieser aufwendige Arbeitsprozess macht einen grossen Teil unserer Qualität aus», erklärt Sommer, während sie selbst noch ein paar nicht konforme Nüsse aus einem Blech pickt.

Niklaus Bernhard

www.nobs-premium.ch



Mit Berna Säuglingsnahrung wurde die Firma Nobs in den 50er-Jahren schweizweit bekannt. Hier ein Zeitungsinserat aus dem Jahr 1953.

zvg