

Camille Bloch / St. Ursanne

4. Juni 2025

Eine unternehmungslustige Gesellschaft (25) steigt in den Car. Wir fahren auf direktem Weg nach Courtelary. Dort werden wir in der Chocolaterie Camille Bloch bereits erwartet.



Mit Kaffee und Gipfeli gestärkt tauchen wir mit zwei kompetenten Führerinnen ein in die Welt der Chocolaterie.



Wir erfahren, wie Kakao angebaut und gehandelt wird, woher die Haselnüsse für die Ragusas kommen, welche Zutaten eine gute Schokolade ergeben.



Wir dürfen zuschauen, wie ein Ragusa und ein Torino gemacht werden – von Hand. Und es darf immer wieder probiert werden. Natürlich werden all die Ragusas, Torinos und Tafelschokoladen, die wir gerne geniessen, in unglaublichen Stückzahlen maschinell hergestellt. (In der Schweiz wurden 2024 10,6 kg Schokolade pro Kopf verputzt.) Weisst du, dass das Ragusa 1942 aus der Not heraus erfunden wurde?



Interessant ist auch die Firmengeschichte. Was hatten Hosenträger mit einer Tafel Schokolade zu tun? Wie kam der Gründer Camille Bloch von Bern nach Courtelary? Was zeichnete ihn als guten Arbeitgeber aus? Wer leitet die Chocolaterie heute, mit welcher Philosophie? Im Laden können wir uns mit Schokolade eindecken.

Im Bistro geniessen wir ein feines Mittagessen.



Über St.Imier fahren wir nach St.Ursanne. Dort haben wir Zeit für einen Stadtrundgang mit Besichtigung der ehemaligen Klosteranlage, der Kirche.



Eine Steinbrücke, bewacht vom Heiligen Nepomuk, führt über den Doubs zu einer ehemaligen Arbeitersiedlung. Ein heftiger Regenschauer treibt uns ins nächste Restaurant. Dann wird es Zeit für die Heimreise.



Unsere Chauffeuse Ursula Bachmann fährt uns sicher zurück nach Langnau und Grünen. Ein schöner Ausflug in den Jura bleibt uns in Erinnerung.

Elisabeth Waeber