

## DER BERGBÄCKER

Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Schokolade, Butter, Rahm und ein bisschen Cointreau: Das ist der Stoff, aus dem das Matterhörnli gemacht wird. Die Praline von Bäcker- und Konditormeister Philipp Fuchs ist mit wenigen Zentimetern Höhe zwar fast 4478 Meter kleiner als das Original, dafür beißen sich Touristen und Bergsteiger an ihr auch nicht die Zähne aus. Die Idee für das Matterhörnli hatte Fuchs' Vater Pius, der 1965 in Zermatt seine Bäckerei eröffnete. Heute gehören Sohn Philipp insgesamt drei Filialen. Im Hauptgeschäft in der Getwingstraße 24 schauen Aline, 13, und Luca, 11, ihrem Vater bei der Produktion der Schokoberge zu. „Wir Schweizer haben die Milchschokolade ja quasi erfunden“, sagt Philipp Fuchs. Er setzt bei der Herstellung der Hörnli, die es in den Sorten Zartbitter- und Vollmilchschokolade gibt, auf erlesene Zutaten. Wie zum Beispiel die Maracaibo-Schokolade mit 65 Prozent Kakaoanteil. „Die Schweizer Schokolade schmeckt einfach sehr fein und cremig und ist besonders zartschmelzend“, findet Fuchs. Bei den Matterhörnli greifen daher nicht nur die Kunden, sondern auch der Bäcker selbst gern zu.

[www.fuchs-zermatt.ch](http://www.fuchs-zermatt.ch)

