

Dank dieser speziellen Maschine können Truffles bei Bachmann schneller hergestellt werden.



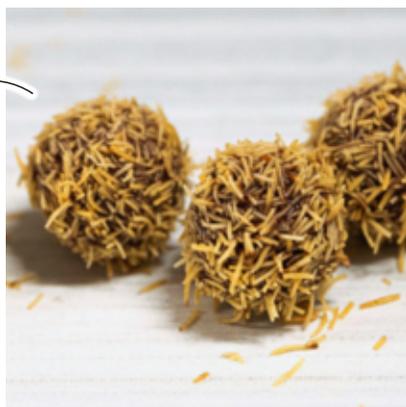
## So entsteht die **Dubai-Schoggi der Migros**

Ab dem 10. Dezember gibt es in der Migros Truffles gefüllt mit einer Pistaziencreme. Hergestellt werden sie von der Luzerner Confiserie Bachmann.

Text: Barbara Scherer

Die Maschine rattert, der Duft von Schokolade erfüllt den Raum. Im Viersekundentakt fallen Schokoladenkugeln mit einem Klicken aufs Laufband. An der Werkhofstrasse in Luzern läuft die Produktion gerade auf Hochtouren: 800 000 «Schutzengeli»-Truffles im Dubai-Style stellt die Confiserie Bachmann hier für die Migros her.

Seit Oktober gewinnt die sogenannte Dubai-Schokolade schweizweit an Beliebtheit. Das Besondere daran ist die Füllung aus grüner Pistaziencreme und Engelshaar, einem in Öl gebratenen Fadengebäck.



Die Truffles, nachdem sie von der Maschine mit Engelshaar bestreut wurden.



Letzter Schritt: Mitarbeiterinnen von Bachmann rollen die Kugeln von Hand, damit sie schön rund werden.

«Unsere Kreation weicht davon ab, wir treffen damit den Schweizer Geschmack», sagt Confiserie-Inhaber Raphael Bachmann.

«Die Füllung besteht aus hochwertiger Pistaziencreme mit zermahlenden Hüppchen und unserer geheimen «Schutzengeli»-Mischung.» Die Hüppchen machen die Truffles knackiger als die übliche Dubai-Schokolade. Und das Engelshaar wird maschinell auf die Truffles gestreut. Darüber kommt eine weitere Schokoladenschicht. Danach rollen zwei Mitarbeiterinnen von Hand die Kugeln wieder in Form. «Ansonsten würden sie Schoggi-Füsschen bekommen», erklärt Bachmann. Soll heissen: Die Schokolade würde nach unten laufen und dort eine Art Sockel bilden. Zwei weitere Mitarbeiterinnen streuen anschliessend gehackte Pistazienkerne über die fast fertigen Kugeln, die nun gekühlt und dann verpackt werden. Vier Mitarbeitende machen zuvor eine letzte Qualitätskontrolle.

In eine Packung kommen acht Kugeln. Jede ist von zwei kleinen goldenen Kartonflügeln umrahmt, dem Markenzeichen der Bachmann-«Schutzengeli».

**Eine spezielle Maschine machts möglich**  
Schon fast fünf Wochen läuft die «Schutzengeli»-Produktion nun für die Migros. Insgesamt 100 000 Schachteln kommen schweizweit in den Filialen zum Verkauf. Möglich ist die grosse Produktion in der Luzerner Traditions-Confiserie nur dank einer neuartigen Maschine.

«Fast drei Jahre haben wir an der Maschine getüftelt, sie wurde ausschliesslich für unsere «Schutzengeli»-Produktion entwickelt», sagt Bachmann. Sie kann Truffles

## Was ist Dubai-Schokolade?

Als Erfinderin gilt die britisch-ägyptische Unternehmerin Sarah Hamouda (38). Die Idee soll ihr in einer Heisschmerzphase während ihrer Schwangerschaft gekommen sein. Sie hat daraufhin die Firma «Fix Dessert Chocolatier» gegründet.

## Was ist drin?

Traditionell hat die Dubai-Schokolade eine Füllung aus Pistaziencreme und Teigfäden, dem sogenannten Engelshaar oder Kadayif. Oft ist die Schoggi auch mit Essgold verziert.

## Warum gibt es einen Hype?

Losgetreten hat den Hype die Food-Influencerin Maria Vehera aus den Vereinigten Arabischen Emiraten. Sie postete im Dezember 2023 ein Video der Schokolade. Über 90 Millionen Menschen haben es seither angeklickt.

effizient mit Nussstücken bestreuen – oder im Fall der Dubai-Kugeln mit Engelshaar.

In Betrieb ist die Maschine erst seit einem halben Jahr. Davor wurden Schokoladenkugeln von Hand im gewünschten Belag gerollt. «Wir konnten viel weniger Truffles herstellen», so Bachmann.

Eine andere Herausforderung sei die Beschaffung des Engelshaars gewesen. Seit dem Hype um die Dubai-Schokolade sind die Preise für die Teigfäden explodiert: Während ein Kilo vor einem Jahr noch etwa einen Franken gekostet hat, sind es heute 20 bis 30 Franken. «Zum Glück haben wir ein grosses Netzwerk», sagt Bachmann.

Die Luzerner Confiserie entwickelte die Truffles Mitte November, seitdem sind sie ein absoluter Hit. Bereits wenige Stunden nach der Einführung seien die ersten Bestände ausverkauft gewesen: «Noch nie in unserer über 127-jährigen Geschichte hat ein Produkt so eingeschlagen wie unsere «Schutzengeli» Dubai-Style», sagt Bachmann.

Limited Edition



**Schutzengeli Dubai-Style**  
8 Stück Fr. 14.90

# Migros-Bus: Erinnerungen an den geliebten Oldtimer

---

**M** [corporate.migros.ch/de/story/bachmann-dubai-schokolade](https://corporate.migros.ch/de/story/bachmann-dubai-schokolade)

6. Dezember 2024



Supermarkt

## Hier entsteht die Dubai-Schoggi der Migros

---

Ab 10. Dezember gibt es Schokoladenkugeln im Dubai-Stil in der Migros. Hergestellt werden sie von der Luzerner Confiserie Bachmann. Wir haben bei der Produktion zugeschaut.

Die Maschine rattert und der Duft von Schokolade erfüllt den Raum. Im Viersekunden-Takt fallen die Schokoladenkugeln, begleitet von einem Klick, aufs Laufband. An der Werkhofstrasse in Luzern läuft die Schoggi-Herstellung gerade auf Hochtouren: 800'000 «Schutzengeli»-Truffes im Dubai-Style stellt die Confiserie Bachmann hier zurzeit für die Migros her.

Seit Oktober 2024 gewinnt die sogenannte Dubai-Schokolade schweizweit an Beliebtheit. Das besondere an der Schokoladenkreation ist die Füllung. Sie besteht aus grüner Pistaziencreme und Engelshaar – in Öl gebratenem Fadengebäck.

---

## Dubai-Füllung mit Schweizer Touch

---

Statt Schokoladentafeln stellt der Luzerner Familienbetrieb für die Migros aber Truffes her. «Das besondere an unserer Kreation ist, dass wir mit damit den Schweizer Geschmack treffen», sagt Raphael Bachmann, Inhaber der Confiserie Bachmann AG.

So ist die Pistazienmischung nicht mit den Engelshaaren vermischt. Stattdessen werden diese auf das Truffe gestreut. Darum herum kommt erneut ein Schokoladenmantel. Von Hand rollen zwei Mitarbeiterinnen die Kugeln danach mit wenigen Griffen erneut in Form.

«So garantieren wir, dass die Schokoladenkugeln schön rund bleiben, ansonsten würden die Truffes Schoggi-Füsschen bekommen», erklärt Bachmann. Will heissen: Die Schokolade würde nach unten laufen und würde dort eine Art Sockel bilden. Zwei weitere Mitarbeiterinnen streuen anschliessend gehackte Pistazienkerne über die fast fertigen Kugeln.



Raphael Bachmann (Mitte), Inhaber der Confiserie Bachmann AG, mit den zwei Entwicklern der «Schutzengeli»-Truffes im Dubai-Style. © Jorma Mueller

---

## Hüppen in der Füllung

---

Die Kugeln müssen nun gekühlt werden, danach geht es in die Verpackung. Vier Mitarbeiter machen die letzte Qualitätskontrolle und packen die Truffes ein. Je acht Stück pro Packung gibt es. Jede Kugel ist von zwei kleinen goldenen Flügeln aus Karton umrahmt – das Markenzeichen der Bachmann Schutzengeli.

Eine weitere Besonderheit der Schoggikugeln nach Dubai-Art ist ihre Pistazienfüllung: «Sie besteht aus hochwertiger Pistazienceme gemischt mit zermahlenden Hüppen und

unserer geheimen Schutzengeli-Füllung», so Bachmann. Die zusätzlichen Hüppen in der Füllung machen die Dubai-Truffes knackiger als die normale Dubai-Schokolade.

---

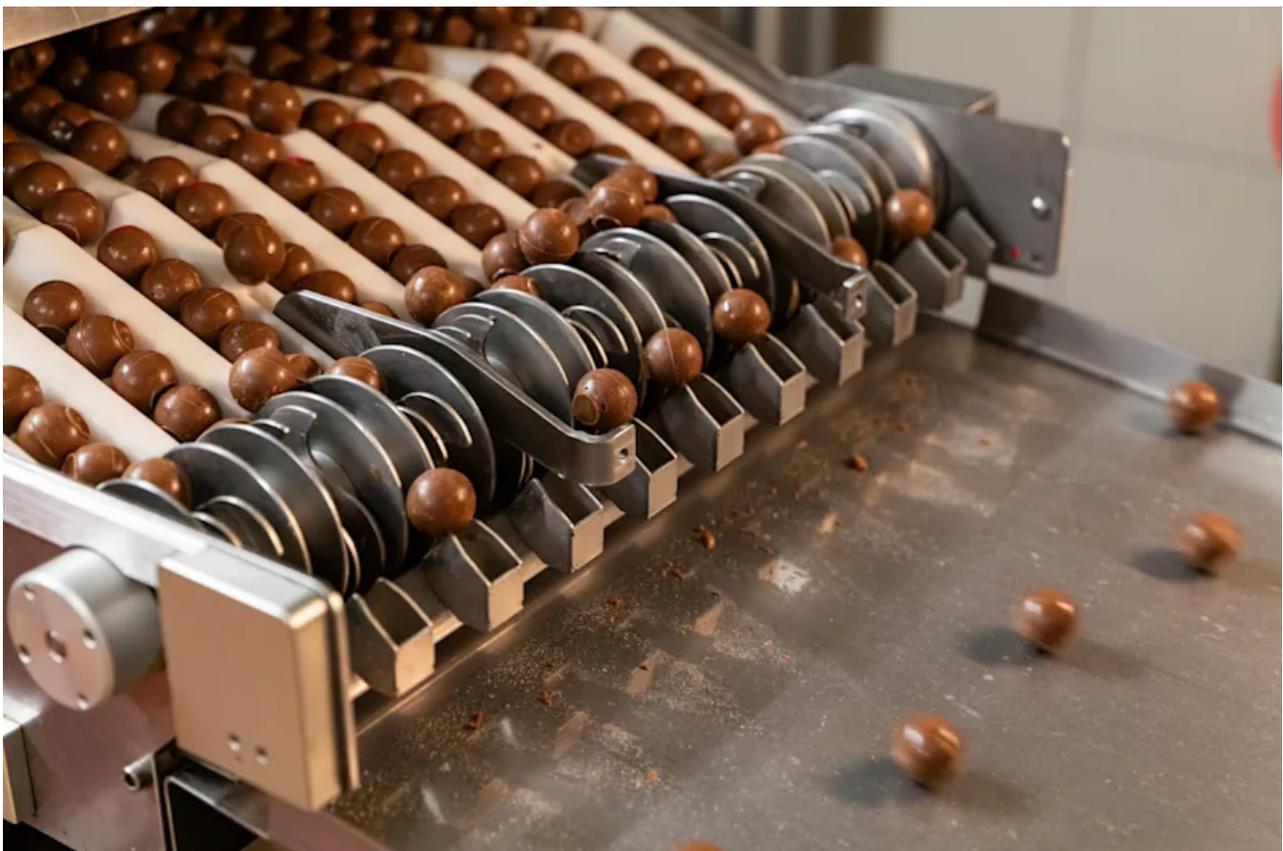
## Spezielle Maschine machts möglich

---

Zwischen vier bis fünf Wochen läuft die Schutzengeli-Produktion bei Bachmann nun für die Migros. Insgesamt 100'000 Schachteln kommen schweizweit in Filialen zum Verkauf. Möglich ist die grosse Produktion nur dank einer neuartigen Maschine in der Luzerner Traditions-Confiserie.

«Fast drei Jahre haben wir an der Maschine getüftelt, sie ist ausschliesslich für unsere Schutzengeli-Produktion gemacht», erklärt Bachmann. Sie kann runde Truffes effizient rundherum mit Nussstücken bestreuen – oder im Fall der Dubai-Kugeln mit Engelshaar.

In Betrieb genommen wurde die Maschine aber erst vor einem halben Jahr. Zuvor wurden Schokokugeln von Hand im gewünschten Belag gerollt. «Wir konnten darum viel weniger Truffes herstellen», so Bachmann.



Diese spezielle Maschine beschleunigt die Truffes-Herstellung. © Jorma Mueller

---

## Dubai-Style ist Hit bei Bachmann

---

Eine weitere Herausforderung sei die Beschaffung des Engelhaars gewesen. Seit dem Hype um die Dubai-Schokolade sind die Preise für die Teigfäden explodiert: Während ein Kilo vor einem Jahr noch etwa einen Franken gekostet hat, sind es heute 20 bis 30

Franken. «Zum Glück haben wir ein grosses Netzwerk», sagt Bachmann.

Die Luzerner Confiserie hat die Truffes Mitte November entwickelt und seither sind sie ein absolutes Hit-Produkt. Bereits wenige Stunden nach der Einführung seien die ersten Bestände ausverkauft gewesen: «Noch nie in unserer über 127-jährigen Geschichte hat eine Lancierung so eingeschlagen wie unsere Schutzengeli Dubai-Style», sagt Bachmann.

---

## **Was ist Dubai-Schokolade?**

---

### **Wer hats erfunden?**

Als Erfinderin gilt die britisch-ägyptische Unternehmerin Sarah Hamouda (38). Die Idee soll ihr in einer Heisshunger-Phase während ihrer Schwangerschaft gekommen sein. Sie hat darauf die Firma «Fix Dessert Chocolatier» gegründet.

### **Was ist drin?**

Traditionell hat die Dubai-Schokolade eine Füllung aus Pistaziencreme und Teigfäden, sogenanntem Engelshaar oder Kadayif. Oft ist die Schoggi auch mit Essgold verziert.

### **Warum gibt es einen Hype?**

Losgetreten hat den Hype die Food-Influencerin Maria Vehera aus den Vereinigten Arabischen Emiraten. Sie postete im Dezember 2023 ein Video von der Schoggi. Über 90 Millionen Menschen haben es seither angeklickt.