

## «Тоблерон» из Словакии? | Toblerone de Slovaquie?

Auteur: Заррина Салимова, [Берн](#) , 05.07.2022.



Фото: Nashagazeta.ch

Известная швейцарская марка шоколада переносит часть своего производства из Берна в Братиславу.

|

La célèbre marque de chocolat suisse transfère une partie de sa production de Berne à



Bratislava.

### Toblerone de Slovaquie?

«Конец эпохи» – такими словами некоторые любители шоколада прокомментировали новость о том, что легендарный «Тоблерон» (Toblerone) больше не будет производиться исключительно в Швейцарии. Единственная на сегодняшний день в мире фабрика Toblerone находится в Берне. Однако с 2023 года шоколад частично будет выпускаться в Словакии – на фабрике материнского концерна Mondelez в Братиславе, где уже производятся и другие известные бренды, такие как Milka или Suchard. Причины переноса производства банальны: цены на сырье и заработная плата за рубежом ниже, чем в Швейцарии.

История марки началась в 1908 году, когда шоколадье Теодор Тоблер и Эмиль Бауманн придумали выпускать сладость в пирамидальной форме. Название представляет собой сочетание слов Tobler (фамилия основателя бренда) и Torrone (итальянское название медово-миндальной нуги, кусочки которой похрустывают на зубах, когда вы откусываете кусочек Toblerone).

Мнения о том, как возникла охраняемая законом с 1909 года треугольная форма шоколада, расходятся. По одной версии, Теодор Тоблер был вдохновлен швейцарскими Альпами, в частности, Маттерхорном с его характерной пирамидальной вершиной. Более пикантная и менее распространенная версия гласит, что своей формой Toblerone обязан танцовщицам парижского варьете «Фоли-Бержер», которые во время представления выстраивались в пирамиду.



Фото: Nashagazeta.ch

В 1985 году производство шоколада было перенесено из бернского района Лэнггассе на нынешний завод на западе города. Бывшее здание фабрики было переоборудовано: с 1993 года в нем размещается один из кампусов Бернского университета, в том числе Институт славянских языков и литератур. В 1990 году бренд вошел в состав американского концерна Mondelez International, который выпускает шоколад Milka и Daim, жевательные резинки Trident и Stimorol, а также сыр Philadelphia. Европейская штаб-квартира Mondelez находится в Опфиконе недалеко от Цюриха.

Перенос части производства в Словакию будет означать, что Toblerone больше не будет соответствовать критериям Swissness, то есть не сможет называться швейцарским. Дело в том, что, согласно отраслевому соглашению, швейцарским может считаться только тот шоколад, который на 100% был произведен в Конфедерации.

Головная компания, впрочем, планирует сохранить свою швейцарскую фабрику, отмечая, что Берн – это важная часть истории бренда. Концерн инвестировал значительные средства в бернскую мануфактуру за последние пять лет и планирует увеличить мощности в среднесрочной и долгосрочной перспективах. Средства будут использованы для развития линий по производству нуги с использованием меда, сахара, яичных белков и миндаля.

Toblerone оказался не единственным брендом, который перестал быть полностью швейцарским. Нередко компании используют швейцарскую идентичность для продажи своей продукции, которая выпускается далеко за пределами Конфедерации. Так, глядя на изображенную на упаковке шоколадной плитки Milka корову выведенной в Бернском Оберланде зимментальской породы, можно подумать, что и сам шоколад – швейцарский. Но это не так. Milka производится в дюжине европейских стран и даже в Бразилии, но, по информации Le Temps, не в Швейцарии. Примечательно, что бренд Milka, созданный швейцарским шоколатье Филиппом Сушаром в 1901 году, теперь, как и Toblerone, входит в Mondelez International. Знаменитые фруктовые конфеты Sugus до 1993 года производились в Невшателе, а сейчас – в Китае и Франции. Напиток Ovomaltine на основе порошка из ячменного солода был изобретен бернским фармацевтом Альбертом Вандером в 1904 году для борьбы с недоеданием. Сейчас культовый напиток производят практически во всем мире: в Бангкоке, Шанхае, Мельбурне и в кантоне Берн. Один из недавних примеров – решение, принятое в январе этого года в США. Согласно постановлению американского суда, местные производители имеют право продавать свой сыр под названием Грюйер, так как этот термин понимается американской публикой как общий, то есть он не всегда относится к определенной географической области. Другими словами, сыр Грюйер теперь можно производить за десятки тысяч километров от Фрибурга, если только швейцарские производители не опротестуют это решение. В общем, отправляясь в следующий раз за покупками, присмотритесь внимательнее к выбранному продукту. Иногда единственное, что в нем есть швейцарского, – это упаковка.

[отношения сша и швейцарии](#)  
[маттерхорн](#)

Статьи по теме

[Toblerone отмечает 100 лет](#)

[Swissness швейцарского качества](#)

[Американцам запретили производить грюйер](#)

[Грюйер – король сыров](#)

[Право на «швейцарскость»](#)

[Производитель Ovomaltine получил награду за вклад в развитие химии](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/tobleron-iz-slovakii>