Reader

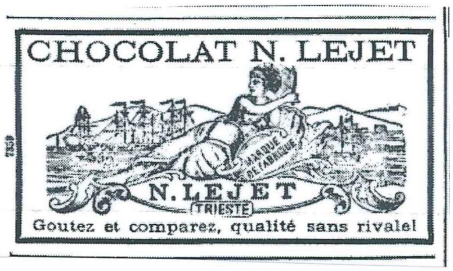
Schokolade

1886-2014

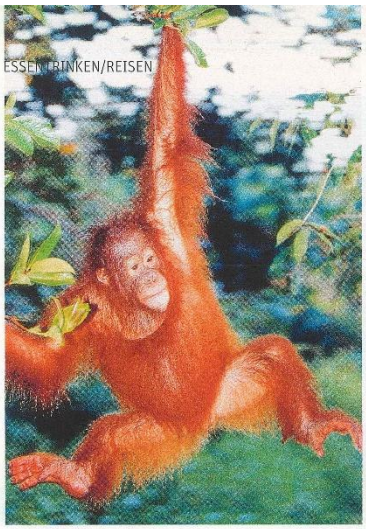
Erstellt von:
Ute Streitt, Justine Aust, Viktoria Leisch, Flora Hermann

Linz 2017

Die Presse, Nr.295, 24.10.1886, S. 11.



Der Standard, Rondo, 10.12.2010, S. 24f.



Der Standard. Rondo 10/12/2010, S. 24-25

Schokolade mit bitterem Nachgeschmack

Dieser Tage wird so viel Schokolade gekauft wie sonst das ganze Jahr hindurch nicht. Doch Greenpeace warnt, dass für die Produktion des Schoko-Inhaltstoffes Palmöl der Lebensraum von Orang-Utans zerstört wird.

Von Georg Desrues

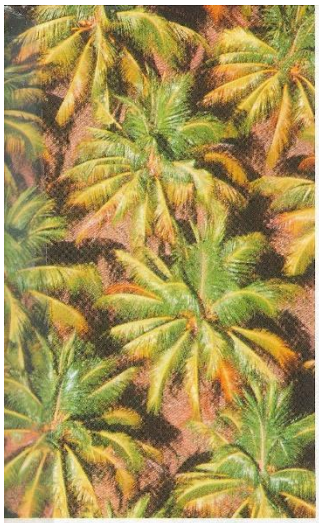
Irgendwie hat man sich natürlich längst an die Heuchelei gewöhnt, die alljährlich einhergeht mit dem Fest der Liebe, der Besinnung und des Friedens – und die Weihnachten gleichzeitig zum Sinnbild einer Gesellschaft macht, die sich aggressivem Konsum, unmenschlicher Geschwindigkeit und rücksichtsloser Profitgier verschrieben hat. Und doch ist es immer wieder erstaunlich, welche Blüten dieser Widerspruch treiben kann.

So spricht sich zwar langsam herum, dass klassische Festtagsspeisen wie Lachs oder Riesengarnelen inzwischen fast ausschließlich aus Aquakultur stammen, mit Antibiotika vollgepumpt werden und für die biologische Zerstörung ganzer Fjorde und Mangrovenwälder verantwortlich sind. Auch, dass der Truthahnbraten so gut wie immer von überzüchteten und misshandelten Tieren aus absurd engen Käfigen stammt, ist vermutlich kein Geheimnis mehr. Aber dass sogar der Genuss von weihnachtlichen Schokoladeleckerbissen wie Nikoläusen, Weihnachtsmännern, Adventkalendern und Christbaumbehang seine Unschuld verloren haben soll – das ist dann doch ein starkes Stück.

Doch genau das soll aus einem Test hervorgehen, den Greenpeace kürzlich veröffentlicht hat, und der den meisten Schokoweihnachtsmännern alles andere denn ein gutes Zeugnis ausstellt. Die Tester der Umweltschutzorganisation haben herausgefunden, dass viele der weihnachtlichen Schokoladeprodukte unter Verwendung von umwelt- und/oder potenziell gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffen erzeugt werden.

Bedenkliche Inhaltstoffe

Unter den Ingredienzien findet man zum einen den problematischen Zusatzstoff E 476 (Polyglycerin-Polyricinoleat), einen Emulgator, der laut Greenpeace bei Tierversuchen in höheren Dosen zu Nieren- und Lebervergrößerungen geführt hat. Außerdem enthielten manche Schoko-Nikoläuse Trockenmilch von Kühen, denen genmanipuliertes Futter verabreicht wurde. Und zu allem Überfluss konnte in einigen Produkten die Verwendung von Palmöl festgestellt werden.



Der Bedarf der Lebensmittelindustrie an billigem Palmöl ist enorm und steigt ständig. Dafür wird in den Tropen Urwald gerodet und durch Ölpalmenplantagen (links) ersetzt. Der natürliche Lebensraum von Orang-Utans dürfte deshalb laut Uno bis 2022 zu 98 Prozent abgeholzt sein – ein hoher Preis für billige Schokolade.

Fotos: G. A. Rossi / TIPS / picturedesk.com, Corbis, fotolia

Dieses Öl wird durch Pressung der Früchte der Ölpalme gewonnen und ist das am meisten konsumierte Speiseöl der Welt. Einst nur in den traditionellen Küchen Afrikas, Südamerikas und Asiens verwendet, ist Palmöl heute das Lieblingsöl der Lebensmittelindustrie: wegen seines günstigen Preises – denn andere Vorteile hat es so gut wie keine.

Dafür aber zumindest drei bedeutende Nachteile: Erstens gilt Palmöl als gesundheitlich bedenklich, weil es nach Erhitzung einen sehr hohen Anteil gesättigter Fettsäuren aufweist und in Verdacht steht, Herz-Kreislauf-Störungen zu fördern. Zweitens verdrängt die intensive Plantagenwirtschaft der Ölpalme zahlreiche Kleinbauern von ihren Feldern, treibt sie in die Armut der Großstädte und missachtet die Rechte der Naturvölker auf ihr gewachsenes Umfeld. Und drittens sorgt dieselbe Plantagen-Monokultur für eine Zunahme des CO_2-Ausstoßes, bedroht die biologische Vielfalt in den tropischen Wäldern und verringert den Lebensraum zahlreicher Pflanzen- und Tierarten.

Der prominenteste und sinnbildlichste Leidtragende der Entwicklung in der Tierwelt ist mit Sicherheit der Orang-Utan. Denn die Überlebenschancen des gemütlichen Primaten, der in der populären Bildsymbolik dem Weihnachtsmann als freundlicher Bart-, Bauch- und Sympathieträger (King Louie, *Dschungelbuch*) kaum nachsteht, schwinden rasant – und zwar ganz wesentlich wegen der Palmölproduktion. Laut der Umweltschutzorganisation *Friends of the Earth* fallen jährlich 5000 Riesenaffen den Palmenhainen zu Opfer. Das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) geht davon aus, dass 98 Prozent der indonesischen Feuchtwälder, des natürlichen Habitats der Affen, bis 2022 abgeholzt werden, um Ölpalmen zu weichen.

Palmöl wird gut getarnt

Die Schlussfolgerung für bewusste Konsumenten könnte demnach sein, keine Palmöl-Schokolade mehr zu kaufen oder gar an das Friedenssymbol Weihnachtsbaum zu hängen. Doch so einfach ist es nicht: Laut Greenpeace gibt es für die Hersteller keine Verpflichtung, auf die Verwendung des Öls hinzuweisen. Selbst wer sich die Mühe macht, die Inhaltsstoffe von Schokoweihnachtsmännern nachzulesen, kann kaum erkennen, ob Palmöl drin ist: Meist versteckt es sich unter dem diskreten Begriff „Pflanzenöl". Lediglich Premium-Schokolade (die zwar deutlich besser schmeckt, aber halt ungleich mehr kostet) wird gemeinhin mit reiner Kakaobutter fabriziert und darf als vergleichsweise verträglich gelten.

Nun haben sich die Lebensmittelriesen Unilever und Nestlé freiwillig dazu verpflichtet, lediglich nachhaltig produziertes Palmöl in ihren Schokoladen zu verwenden – ein Ziel, das bis 2015 erreicht sein soll. Doch sind genaue Richtlinien für eine nachhaltige Produktion noch nicht einmal festgesteckt. In der Zwischenzeit geht der Raubbau an den Wäldern Indonesiens und Malaysias, den mit Abstand größten Produzenten, munter weiter. Mehr noch: Aufgrund der ständig steigenden Nachfrage breitet er sich rasch auf andere tropische Länder aus.

Die Australierin Simone Gie von der NGO Slow Food, die sich gegen das Überhandnehmen industriell gefertigter Nahrungsmittel einsetzt, bringt freilich noch einen anderen, kulturellen Aspekt in die Debatte ein: Sie zieht einen Vergleich zwischen Weihnachten und dem islamischen Opferfest Eid I-Ahda, das vor wenigen Wochen begangen wurde und Muslimen stets den Vorwurf der Barbarei einhandelt – weil ein wesentlicher Teil des Ritus in der Schlachtung eines Schafs besteht. „Einerseits rufen Nicht-Muslime stets nach Verbot und Strafe, weil die Schlachtung mittels Durchschneiden der Kehle als Tierquälerei angeprangert wird", erklärt Gie. „Dabei ließe sich in diesem seit jeher praktizierten Brauch schon auch etwas ganz anderes, Wertvolles erkennen. Nämlich die Ehrlichkeit in der Konfrontation mit Leben und Tod, die einer überindustrialisierten Gesellschaft wie der unseren fast komplett abhandengekommen ist."

Dass für den Genuss von Fleisch ein Lebewesen sterben muss, wird in unseren Breiten tatsächlich weitestgehend ausgeblendet. Gie erkennt darin eine Analogie zu der sorglosen Selbstverständlichkeit, mit der wir uns an Industrieprodukten aller Art laben, ohne uns der Umstände, die deren Produktion bedingen, zu gewärtigen: „Das Beispiel Schoko-Weihnachtsmann ist dafür ideal", sagt Gie, „kaum etwas könnte harmloser wirken, kaum etwas unschuldiger für freudiges Leuchten in Millionen Kinderaugen sorgen – und doch in Wahrheit für so viel Zerstörung, Leid und Tod verantwortlich sein."

OÖN, 5.2.2011, S. (?)

Verkaufserfolg ohne Marktforschung

Manche sagen zu Josef Zotter Schoko-Papst. Andere nennen den Ökoverliebten einen Spinner. Ein Marketing-Genie ist Zotter allemal. Die OÖNachrichten trafen den Bio-Chocolatier zum Interview.

VON KARIN HAAS

OÖN: *Sie produzieren 314 Sorten Schokolade, auch Kokosbanane mit Pfeffer und Salz. Ist das nicht genug? Warum bringen Sie Ende Februar die total individualisierte Schokolade „Mi-xing bar" heraus, die per iPhone-App zusammengestellt wird?*

ZOTTER: Wir gehen damit dem Zeitgeist entgegen und der heißt Individualisierung. Der „Mi-xing bar" kann überall gemacht werden: im Hotel, im Park, im Büro, im Space Shuttle. Wir machen auch nur ein Stück davon. In 20 Minuten ist sie fertig. Wir versenden zu Zotterpreisen plus Versandspesen.

OÖN: *Apropos Zotter-Preise. 3,20 Euro für eine 70-Gramm-Tafel ist stolz. Was rechtfertigt das?*

ZOTTER: Der Wareneinsatz ist es nicht. Ich kann mir so besser leisten, Kakao mit einen Aufschlag für Öko und fairen Handel zu kaufen. Wir haben 120 Mitarbeiter und kämen wahrscheinlich mit 70 aus. Es gibt viele Gründe.

OÖN: *Also drücken Sie die steigenden Kakaopreise nicht? Immerhin verarbeiten sie jährlich 460 Tonnen.*

ZOTTER: ... und 1200 Kilo echte Vanille. Es gibt einige böse Hedge-Fonds. Die suchen sich Lebensmittel-Rohstoffe für ihren Tanz auf dem Vulkan. Die Kakaopreise haben sich verdreifacht. Ich hänge nicht an den Märkten. Ich habe meine eigenen Vertrags-Lieferanten etwa in Nicaragua und Brasilien, die biologisch und fair produzieren.

> **„Als ich Misserfolg hatte, habe ich auch nicht gewusst, warum."**
>
> **JOSEF ZOTTER**
> Schokoladehersteller und Marketing-Genie

WERDEGANG

Höhen & Tiefen

Josef Zotter wird am 21. Februar 50 Jahre alt. Der Chocolatier aus Riegersburg in der Oststeiermark ist gelernter Koch, Kellner und Konditor und ging auf Wanderjahre auch in die USA. Nach seiner Rückkehr nach Österreich ging er 1996 mit vier Filialen pleite. Dann machte Zotter handgeschöpfte, faire Bio-Schokolade in 314 Sorten und ist seit 2001 schuldenfrei. 120 Mitarbeiter erwirtschaften 14 Millionen Euro Umsatz.

OÖN: *Sie sind gelernter Koch/Kellner/Konditor und sie sind 1996 pleitegegangen. Wie leben Sie nun mit dem Erfolg?*

ZOTTER: Ich habe beim Misserfolg auch nicht gewusst, warum. Der Misserfolg macht einen aber zu einem Menschen. Jetzt, in den Höhen, habe ich Neider. Zu kaufen bin ich nicht. Ich lebe auf einem Bauernhof, bin Energie-autark, habe seit sieben Jahren keinen Fernseher und bin seit rund einem Vierteljahrhundert mit derselben Frau verheiratet und habe drei Kinder mit ihr. Wenn die Jüngste, Valerie, ihre Gute-Nacht-Geschichte will – das ist Leben. Eigentlich geht es um ganz wenig.

OÖN: *Sie betreiben keine Marktforschung. Das hat Ihnen eine Einladung an die Uni Harvard gebracht. Die wollten wissen, wie man so Erfolg haben kann.*

ZOTTER: Die haben mir ein Loch in den Bauch gefragt. Denn Nachhaltigkeit ist „in" und nicht das ewige Wachstumspredigen. Ich mache keine Marktforschung, weil man nicht den Markt fragen soll, was er will. Der Konsument kennt sich ja schon jetzt nicht mehr aus.

OÖN: *Wie sehen Ihre Vertriebsnetze aus? So viel Schokolade kann man nicht aus der Hüfte heraus verkaufen.*

ZOTTER: Ich bin zwar in handverlesenen Filialen der großen Handelsketten, es gibt aber keine Zentral-Listungen. Ich mache mir doch meine kleinen Händler nicht kaputt. Zotter-Schokolade gibt es in 5000 Verkaufsstellen. Ich erwirtschafte 14 Millionen Euro Umsatz; die Hälfte im Export. Nur in der Gastronomie (Zotter-Trinkschokolade in 300 Kaffeehäusern) wollen die Leute den Preis nicht zahlen.

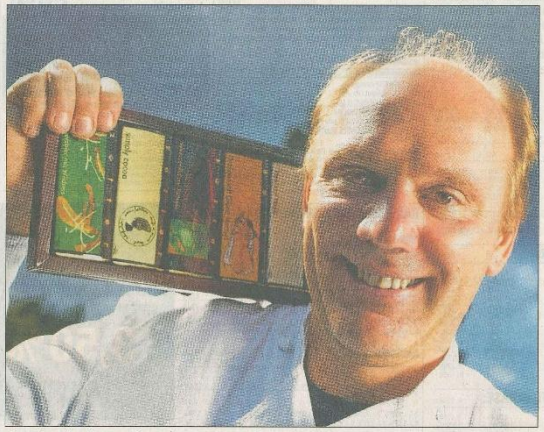
OÖN: *Was kann Sie noch außer Atem bringen?*

ZOTTER: Mein essbarer Tiergarten, der heuer im Frühjahr eröffnet wird. Man kann die Tiere streicheln, bestaunen und anschließend das Fleisch verzehren. Das schockiert manche, ist aber der Kreislauf der Welt.

OÖN: *Ihr Wunsch an die Politik?*

ZOTTER: Dass Öko-Produkte mit einem begünstigten Steuersatz belegt werden. Denn beim höheren Preis von Bio-Produkten schmeißen viele ihre Werte über Bord. Der Konsument hat den größten Lenkungseffekt. Das Portemonnaie ist wie ein Wahlzettel.

Derzeit leben wir auf Kosten der Entwicklungsländer. Zwei Drittel unseres Wohlstandes gehen auf Kosten der Dritten Welt. Das ist, als ob sich jeder Europäer zwei Sklaven halten würde.



Bio-Chocolatier Josef Zotter verarbeitet jährlich 460 Tonnen Bio-Kakao. Foto: Lehmann

OÖN, 18.2.2011, S. 36.

Einblick in die Trüffelwerkstatt der Linzer Konditorei Jindrak Foto: Petuely

TRÜFFELSCHAU IN LINZ

Leos 33 Kalorienbomberln

Seit Konditor **Leo Jindrak** den Betrieb des Kollegen Wrann gekauft hat und damit auch dessen Pralinen- und Trüffelproduktion inklusive Rezepturen, hat sich in Jindraks Stammhaus in der Herrenstraße 22 bis 24 viel geändert: Hier werden keine Torten und Krapfen mehr erzeugt (die kommen nun aus dem ehemaligen Wrann-Hauptquartier in der Petzoldstraße), sondern nur noch Eis und, vor allem, feine Trüffelpralinen.

Wie Trüffeln entstehen, führten Jindrak und sein Pralinenteam 100 geladenen „süßen Linzerinnen und Linzern" am Mittwochabend vor. Die Gäste konnten nach Herzenslust kosten und mitarbeiten. Sie ließen sich nicht lange bitten.

Jindrak ist stolz auf 33 Trüffelsorten, die er ständig im Programm hat. Pro Woche werden 40.000 erzeugt. Ab März gibt es jeweils eine „Trüffel des Monats", und bescheiden, wie Leo Jindrak nun einmal ist, beginnt er die Aktion nicht mit seinem Liebling Williams-Trüffel. Vielleicht fürchtet er ja aber auch nur, dass von seinem bevorzugten runden Kalorienbomberl nichts für ihn über bleibt, wenn er es zu stark bewirbt.

Neu ist, dass ab März die süße Jindrak-Zentrale auch am Sonntag geöffnet ist. Die nahe, ehemalige Wrann-Filiale in der Herrenstraße 46 gibt er auf. (hipe)

OÖN, 30.4.2011, S. 41.

CULINARY ART FESTIVAL LINZ 2011

Schlössl-Chef Anton Gallistl, TV-Koch Ralf Zacherl, Küchenchefs Walter Brandstetter, Markus Gahleitner (v. li.)

Zacherls gewagte kulinarische Weltreise mit Schoko-Blunzn

LINZ. Am dritten Tag des „Culinary Art Festivals 2011" nahm der Berliner TV-Koch Ralf Zacherl 180 Gäste im Pöstlingbergschlössl auf eine teils kreative, teils skurrile kulinarische Weltreise mit.

VON PHILIPP HIRSCH

Jede Reise beginnt zuhause, ein Stück österreichische kulinarische Heimat ist der Schweinskopf. Gebackene Praline von selbigem war die erste Destination des Abends. Ein gelungener Start, die Reisenden sind ob des harmonischen Gerichts zufrieden, die Teller leer.

Als Amuse-Gueule gab es eine kleine Ansprache des TV-Stars. Schon die unverwechselbare nasale Stimme, die sonst nur aus dem Fernseher schallt, ist ein Genuss. „Wir werden uns heute Abend gemeinsam um den Erdball hangeln, lassen Sie sich einfach darauf ein, seien Sie mutig", sagt Zacherl. Er sollte recht behalten, kulinarischer Mut muss an diesem Abend zum Rüstzeug des Gastes gehören. Zweiter Stopp auf der Weltreise. Weit sind wir gefahren, ohne uns vom Tisch wegzubewegen. Pochierter Donauwaller auf Sprossensalat mit Nham-Yim-Sauce. Mitten in Asien sind wir also gelandet. Für mit der asiatischen Küche weniger vertraute Gaumen ein schwieriges Gericht. Danach wurde es wirklich gewagt: Schokoladen-Blutwurst erwartete uns. „Oh, jetzt fahren wir also ins kulinarische Absurdistan", kommentiert einer der Gäste in Anspielung auf die Weltreise. Er sollte recht behalten. Die Schoko-Blunzn schmeckt nach Zimt und ein wenig süß, nur nach Blutwurst schmeckt sie einfach nicht. „Des is a Weihnachts-Blunzn", scherzt ein Herr am Nebentisch. Kartoffel-Möhren-Suppe begleitet die Zimt-Blunzn auf dem Teller. Wir hätten uns über die Suppe ohne Blutwurstbegleitung mehr gefreut.

Beim Zweierlei vom Kalb als Hauptgang blitzte wahre Haute Cuisine auf.

Zacherl kocht selbst

Fernsehköche werden von dem Vorurteil begleitet, sie würden bei solchen Events eher delegieren als selbst den Kochlöffel schwingen. Nicht so Zacherl. Er arbeitete bis zur Erschöpfung und fand zwischen den Gängen immer noch Zeit, mit den Gästen zu parlieren. Ein Fernsehkoch zum Anfassen war der beste Gang des Abends. Ein Küchenstar, der auch auf dem 1000. Foto noch lächelt und immer, so wirkte es zumindest, Spaß daran hat, in direktem Kontakt mit seinen Gästen zu stehen. Ein gelungener Abend, Schoko-Blunzn hin oder her.

3 FRAGEN AN ...

Ralf Zacherl

Er ist einer der bekanntesten deutschsprachigen Fernsehköche. Seine Markenzeichen sind ein Ziegenbärtchen und gewagte kulinarische Kompositionen.

Fotos: Reitmaier

OÖN: *Was ist Ihr liebstes österreichisches Gericht?*

ZACHERL: Ein gutes Beuscherl ist was Tolles, und wenn ich dann noch ein Bries bekomme, bin ich überglücklich. Die Innereienküche ist mir das Liebste in Österreich. Wenn schon Tiere für uns sterben müssen, sollte man möglichst viel verwerten.

OÖN: *Vielen Ihrer berühmten TV-Koch-Kollegen wird vorgeworfen, sie seien inzwischen schon mehr Schauspieler als Koch. Sind Sie noch Koch?*

ZACHERL: Ja, mit ganzem Herzen. Aber eine gewisse Show muss ich eben auch bieten.

OÖN: *Geht Ihnen der ständige Smalltalk mit den Gästen auch einmal auf die Nerven?*

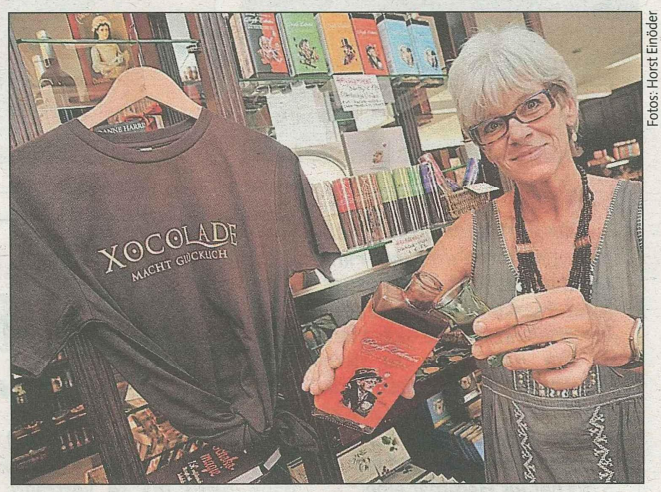
ZACHERL: Am liebsten stehe ich in der Küche, sonst wäre ich ja Kellner geworden. Aber ich bin Dienstleister, und wenn der Gast mich sehen will, muss ich mich zeigen. Ich gehe aber nur zu den Gästen, wenn in der Küche alles gut läuft.

Kronen Zeitung, 9.8.2011, S. 21.

Krone 9.8.2011

▲ Brigitte Gruber hat im Chocotega natürlich auch Pralinen.

Im Xocolat bei Renate Strigl gibt's leckeren Schokolikör. ▼



Fotos: Horst Einöder

Schoko-Shops in Linz:

„Schokolade ist mehr als nur eine Tafel"

Jeder kennt sie und (fast) jeder liebt sie – die Schokolade. Und in Linz ist sie mittlerweile auch zu Hause. Denn wer selbst eine Naschkatze ist oder ein Mitbringsel braucht, ist im „Chocotega" oder im „Xocolat" richtig.

„Wir machen aus der Schokolade mehr als nur eine Tafel", erklärt Brigitte Gruber, Chefin des Chocotega in der Landstraße. Mit besonderen Geschenkideen wie Schokoladeschalen oder -schatullen – gefüllt mit Pralinen – will sie sich „von der Masse abheben".

Aber auch der Xocolat-Shop in der Herrenstraße kann mit zahlreichen Leckereien aufwarten. „Bei uns gehören hausgemachte Schokoliköre, -nüsse und auch Bücher rund ums Thema ‚Schoko' zum Sortiment", sagt Chefin Renate Strigl.

OÖN, 30.8.2011, S. 22.

Schokolade fürs Herz

Wer viel Schokolade isst, leidet laut einer Studie deutlich seltener an gefährlichen Herz- und Gefäßerkrankungen. Demnach haben Menschen, die sehr viele Kakaoprodukte naschen, ein um 37 Prozent niedrigeres Risiko für Herzinfarkt oder andere Herz-Kreislauf-Erkrankungen als diejenigen mit einem sehr niedrigen Konsum. Das Schlaganfallrisiko sei bei den Schokolade-Liebhabern um 29 Prozent niedriger, berichten Forscher der Universität von Cambridge. Vor hemmungslosem Naschen warnen die Forscher aber dennoch. Weitere Studien seien notwendig, um den potenziell positiven Effekt des Schokolade-Konsums eindeutig zu bestätigen.

Foto: Wodicka

Schokolade senkt Infarkt-Risiko.

Kronen Zeitung, 1.9.2011, S. 7.

Erst die Aromen-Kombination wird köstlich:

Schokolade riecht nach Schweiß, Chips und Gurke

München. – Schockierendes brachte die genaue Analyse von 600 Geruchsbestandteilen von Schokolade durch Forscher der TU München zutage: Frisch geröstete Kakaobohnen riechen unter anderem nach menschlichem Schweiß, Kartoffelchips und Gurken!

Auch frisches Rinderfett, gekochter Kohl und Pfirsich wurden bei dem Versuch von den Chemikern als Duftmoleküle identifiziert; der typische, von fast allen Menschen als höchst verlockend empfundene Schokoladegeruch entsteht erst durch die Wechselwirkung der Aromen. Diese Erkenntnisse werden zukünftig auch praktisch verwertet. „Um gutes Kakao-Aroma herzustellen, benötigt man rund 25 dieser insgesamt 600 leicht flüchtigen Verbindungen", erklärt Studienleiter Peter Schieberle. „Wir können im Labor Designer-Schokolade mit neuen Geschmacksrichtungen entwickeln, aber auch mildere, samtigere herkömmliche Schokolade erzeugen."

Kronen Zeitung, 4.12.2011, S. 10.

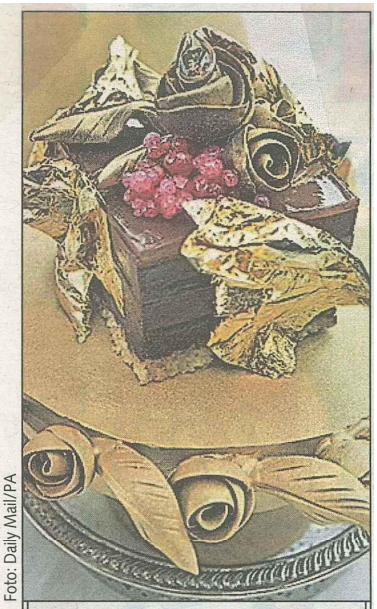


Foto: Daily Mail/PA

***Das teuerste Dessert** der Welt hat Marc Guilbert aus belgischer Schokolade, mit edlem Whisky getränktem Biskuit, Champagner-Gelee, echten Goldblättern, Erdbeerkaviar aus der Molekularküche sowie einem Diamanten kreiert. Carl Weininger aus dem englischen Rugby zahlte dafür 25.000 € und will es an seinem 60. Geburtstag servieren.*

Kronen Zeitung, 16.2.2012, S. 1.

Opernball: Doris im Schoko-Kleid

TV-Moderatorin Doris Golpashin, 31, wird am 56. Opernball zur zarten Versuchung. Die Beauty trägt eine Robe mit 1500 Schokolade-Plättchen. So viel Schönheit hat auch ihr Gewicht: Insgesamt wiegt das Kleid nicht weniger als sieben Kilo. Haltbar gemacht wurde der süße Traum aus Kakao mit einer speziellen Lackierung, damit ihr Outfit bis zur Feststiege hält und nicht zerschmilzt – ADABEI lesen!

Kronen Zeitung, 27.3.2012, S. 6.

Hauswirth unterliegt Schokoriesen:

Gericht beendet Goldhasen-Streit

Dieses Urteil hinterlässt in der Schokomanufaktur Hauswirth in Kittsee (Bgld.) einen bitteren Nachgeschmack: Vor Ostern entschied der Oberste Gerichtshof, dass der Goldhase mit roter Schleife nur von Lindt & Sprüngli produziert werden darf.

Die Firma Hauswirth muss sich endgültig von ihrem „Prachthasen" verabschieden. Bereits im Dezember 2011 untersagte das Oberlandesgericht Wien der burgenländischen Schokomanufaktur die Herstellung des Osterhasen. Der Grund: Die Verwechslungsgefahr mit dem „Goldhasen" vom Schweizer Schokoriesen Lindt sei zu groß. Als letzte Instanz schloss sich nun auch der Oberste Gerichtshof dem Urteil an. Geschäftsführer Roman Hauswirth kann die Entscheidung nicht verstehen, „ich werde sie aber respektieren".

Rote Schleife nur für Lindt-Goldhasen

Foto: Lindt

Kronen Zeitung, 24.6.2012, S. 15.

„Das Pralinen-Projekt findet im Rahmen des FP7-Programms statt. Es ist Spielwiese für Lobbyisten."

EU-Abgeordneter Martin Ehrenhauser

Der Biss in eine Schoko-Praline – viele werden beim Transport zerstört, die EU investiert Millionen

Schoko-Förderung:

EU erforscht Pralinen um 2,7 Mio. Euro

Ein in Zeiten von Sparpaketen, Wirtschaftskrise und Euro-Kollaps wohl höchst umstrittenes Unterfangen: Um 2,7 Millionen € unterstützt die EU ein Projekt zur Erforschung von Schoko-Pralinen.

Schokolade-Pralinen sind in der Regel süß und im inneren Hohlraum mit Köstlichkeiten wie Erdbeercreme oder Ähnlichem gefüllt – das schmeckt gut, ist aber

VON GREGOR BRANDL

schlecht für die Zähne. So weit, so klar. Die EU fand aber auch rund um die Praline etwas zu erforschen, und zwar gleich um 2,7 Mio. €. So viel wird nämlich im Rahmen des Projekts „Propraline" ausgegeben.

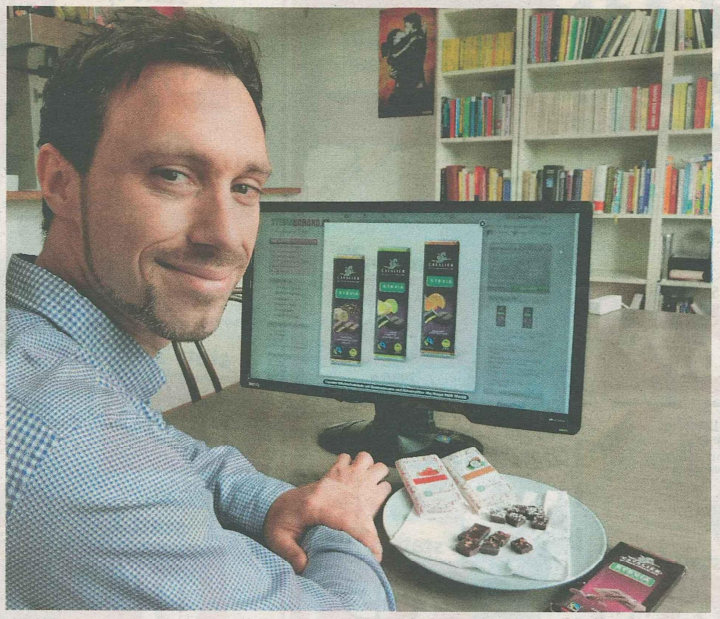
Der Hintergrund der Förderung von Forschungsinstituten und Herstellern von Belgien bis nach Großbritannien: Das Zerbrechen der Köstlichkeiten und der unappetitliche Grauschleier auf den Produkten soll verhindert werden. Der unabhängige EU-Abgeordnete Martin Ehrenhauser kritisiert das Unterfangen in Zeiten der Krise jedenfalls heftig.

Salzburger Nachrichten, 16.6.2012, S. 14.

Süße Schokolade ohne Zucker

Neu. Mario Prinz hat in Salzburg einen Onlineshop mit Stevia-Schokolade eröffnet. Die ganze Familie packt an.

BARBARA HAIMERL



Mario Prinz vertreibt über das Internet Schokolade, die mit Stevia gesüßt ist. Karies? Nicht die Bohne.

Bild: SN/HAIMERL

SALZBURG-STADT (SN). Mario Prinz liebt Schokolade. Vor allem Milchschokolade kann er nicht widerstehen. Jetzt stürzt sich der Wahlsalzburger auch beruflich auf die Nascherei.

Seit Mai vertreibt der 33-Jährige über einen Internetshop Schokolade, die nicht mit Zucker gesüßt ist, sondern mit dem Süßstoff aus der südamerikanischen Stevia-Pflanze. Er ist bis zu 300 Mal süßer als Zucker, hat aber kaum Kalorien und verursacht kein Karies.

Seit die EU die pflanzlichen Steviolglykoside im Dezember als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen hat, naschen Industrie und Handel kräftig mit. Der Süßstoff ist in Eistee, Säften und Joghurts zu finden.

Prinz kennt die Pflanze schon lang. „Meine Mutter kocht und bäckt seit Jahren mit Stevia." Die Zulassung des Süßstoffs brachte den Ingenieur für technische Informatik vollends auf den Geschmack. Das Projekt Onlineshop reifte. Prinz machte sich auf die Suche nach Herstellern und wurde fündig.

35 Schokoladen, Riegel und Pralinen von Produzenten aus Belgien, Deutschland und der Schweiz hat Prinz im Angebot. Das Sortiment umfasst Milchschokolade, Sorten mit Frucht- oder Nussfülle und Zartbitterschokolade mit bis zu 99 Prozent Kakaoanteil. Ein Teil sind Fair-Trade-Produkte. „Das ist die größte Auswahl im deutschen Raum", sagt Prinz. Ein österreichisches Confiserie-Unternehmen wird ab August für Prinz Schokolade gießen.

Aufsteiger der Woche

Unterstützt wird Prinz vom Rest der Familie. Sein Bruder ist Programmierer und hat bei der Erstellung der Homepage geholfen. Die Eltern wickeln in ihrem Haus nahe Zwettl im Waldviertel den Vertrieb ab. Als Lager dient der Weinkeller.

Das Ziel bis Jahresende seien zehn Bestellungen pro Tag, sagt Prinz. Als Kunden hat er Genießer im Visier, die Figur und Zähne schonen wollen. Stevia-Schokolade hat zwischen 30 und 60 Prozent weniger Kalorien als die mit Zucker gesüßte Nascherei. Ein Schlankmacher ist sie aber nicht: Stevia ersetzt den Zucker, aber nicht das Fett. Den Geschmack beschreibt Prinz so: „Die Süße ist dezenter, man schmeckt mehr von der Kakaobohne." Das klebrige Gefühl im Mund bleibe aus.

Seine vor einem Jahr gegründete IT-Firma „prinz it" wird der Niederösterreicher weiterhin betreiben. Außerdem studiert er Philosophie. „In zwei Wochen beginne ich mit der Diplomarbeit."

www.steviaschoko.at

Kronen Zeitung, OÖ, 17.9.2012, S. 20.

Linzer Traditions-Confiserie nun mit eigener Fertigung

„Isabella"-Chef Karl Blöchl startet mit Schokoladenmanufaktur durch

Feinste Confiserie und Schokoladen renommierter Hersteller verkauft die Confiserie „Isabella" an der Linzer Landstraße schon seit über 50 Jahren. Exquisite Pralinen kommen nun aus dem eigenen Haus – Eigentümer Karl Blöchl hat in eine Schokoladenmanufaktur investiert.

150 erlesene Pralinensorten und feinste Schokoladen werden bei „Marc Chocolatier" im Neubau des Karmelitenordens in der Linzer Harrachstraße 4 erzeugt und auch verkauft. „Wir machen nur Topqualität aus feinsten Rohstoffen aus aller Welt und orientieren uns dabei an den Besten der Branche, wie Bachhalm, Wenschitz oder Jindrak", betont Blöchl. Dafür hat der ehemalige Linzer Vizebürgermeister mit Daniel Da Silva einen französischen Chocolatier angeheuert. Eine Spezialität der Manufaktur: Trüffelpraline mit Karmelitengeistfüllung.

Auf den Geschmack gekommen, will Blöchl nun kräftig durchstarten.

Karl Blöchl, Maitre Daniel Da Silva und Alexandra Wehrle-Blöchl (v. l.) mit Pralinen-Kostproben aus der neuen Linzer Manufaktur.

Kronen Zeitung, 22.9.2012, S. 10.

Wirkung in Ratten-Versuchen gezeigt:

Schokolade macht so süchtig wie Opium

Chicago. – Schokoladesucht ist keine Schutzbehauptung, sondern eine Tatsache: Das hat Alexandra DiFeliceantonio von der US-Universität Michigan zumindest bei Versuchen mit Ratten bewiesen.

Im Labor fraßen die Nager enorme Mengen mit Zucker glasierte Schokoladelinsen – in ihrem Gehirn setzte das binnen 20 Minuten zuverlässig Enkephalin, ein körpereigenes Opioid, frei. Die Tiere wurden süchtig und schlangen immer größere Mengen an Schokolade in sich hinein, sie hatten wahre Fressattacken. „Bei Fettleibigen, die Essen sehen, ist die gleiche Gehirnregion aktiv wie bei Drogensüchtigen, die Opium sehen", sagt die Studienleiterin.

Kurier, 10.10.2013, S. 11.

Naschen verboten! Aufregung um EU-Bann von Schokolade-Zigaretten

Überregulierung. Die vom EU-Parlament verabschiedete neue Tabakrichtlinie erhitzt die Gemüter der Süßwarenhersteller. Der ebenfalls beschlossene Änderungsantrag 73 könnte nämlich das Aus für Zigaretten und Zigarren aus Schokolade bedeuten. Wörtlich heißt es: „Imitierte Tabakerzeugnisse, die für Minderjährige attraktiv sein können und einen potenziellen Einstieg in den Konsum von Tabakerzeugnissen bieten können, werden verboten." Eine Liste, die festlegt, welche Imitate betroffen sind, wurde aber abgelehnt, was für heillose Verwirrung sorgt. Schoko-Produkte sollen aber ebenso darunter fallen wie Spielzeugzigarren.

Zahlreiche EU-Parlamentarier zeigten sich laut *Spiegel* verblüfft über das von ihnen mitbeschlossene Naschereien-Verbot, auch von einer Abstimmungspanne ist die Rede. Für Kopfschütteln sorgt, dass Imitate zwar verboten, die bei jungen Rauchern beliebten Slim-Tabakzigaretten aber erlaubt bleiben.

Der Wiener Chocolatier Wolfgang Leschanz, der sehr erfolgreich Schoko-Zigarren verkauft, zeigt sich entsetzt über die Regulierungswut: „Da müsste man ja auch Schoko-Imitate von schnellen Autos verbieten, die sind schließlich auch gefährlich", ätzt er. Seine süßen Zigarren seien vor allem ein beliebtes Geschenk für Erwachsene. „Ein Verbot würde uns natürlich treffen." – **A. STAUDACHER**

Volksblatt, 31.10.2012, S. 15.

Naschen für den Linzer Dom

Konditorei Jindrak schenkt Linzer Mariendom zum Geburtstag die „Dompraline“

Lokalaugenschein in der Backstube: Bischofsvikar Hintermaier, Konditormeister Jindrak und Diözesanbischof Schwarz mit zwei Mitarbeiterinnen bei der ersten Kostprobe der neuen Dompralinen. *Foto: Röbl*

Der Linzer Konditor Leo Jindrak führt den Mariendom nicht nur im Firmen-Logo. Seit gestern gibt's den Dom auch zum Naschen. Und zwar als Dompralinen. Wer sich das süße Naschwerk einverleibt, hilft damit auch dem echten Dom, dessen Sanierung der Diözese hohe Kosten verursacht. Vom Verkaufspreis von 90 Cent pro Stück werden 10 Cent für die Instandhaltungs- und Sanierungsarbeiten am Mariendom, der heuer seinen 150. Geburtstag feiert, zur Verfügung gestellt. Gemeinsam mit Diözesanbischof Ludwig Schwarz und Bischofsvikar Johann Hintermaier präsentierte Jindrak gestern erstmals die „Dompraline“ in seiner Schaubackstube zur Verkostung. Das Urteil der beiden Geistlichen fiel dabei nicht nur wegen des guten Zweckes „himmlisch“ aus.

Erhältlich sind die Köstlichkeiten ab Montag in allen acht Jindrak-Filialen und im Dom-Center.

OÖN, 31.10.2012, S. 35.

Seit März hatte Leo Jindrak (M.) mit seinem Team die Praline kreiert, Bischof Ludwig Schwarz und Bischofsvikar Johann Hintermaier (l.) schmeckt's. Fotos: Weihbold

150-Jahr-Jubiläum des Mariendomes mit eigens kreierter Praline versüßt

Ab kommenden Montag ist die Dompraline der Konditorei Jindrak käuflich erhältlich

LINZ. Wie kann der Geschmack des Mariendomes in Pralinenform wiedergegeben werden? Dieser Herausforderung stellte sich Konditormeister Leo Jindrak mit seinem Team und kreierte zum 150-jährigen Dom-Jubiläum eine eigene Schokoladenpraline. „Die Dompraline besteht aus hellem Mandelnougat mit Obers und ist von feiner Edelbitterschokolade umhüllt", sagt Michael Müller, Konditormeister bei der Konditorei Jindrak. Die Oberfläche der Süßigkeit ziert das Logo mit dem Motto „150 Jahre Grundsteinlegung" des Mariendomes.

Gestern Vormittag wurde die Dompraline erstmals in der Schaubackstube der Konditorei präsentiert. Auch Bischof Ludwig Schwarz kostete die Praline und zeigte sich von der süßen Versuchung angetan. „Das ist ein neuer Impuls, der seine Wirkung sicher nicht verfehlen wird", sagte Schwarz. Bischofsvikar Johann Hintermaier glaubt, dass sich die Dompraline auch als Mitbringsel etablieren wird. „Das ist ein kleines Geschenk mit einer großen Wirkung. Wenn die Praline das auslöst, dann freue ich mich darüber", sagte Hintermaier.

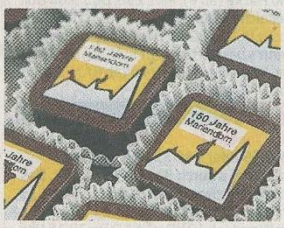
Verschiedene Sorten probiert

Entstanden ist die Idee, die 150-Jahr-Feierlichkeiten des Mariendomes mit einer Süßigkeit zu würdigen, eher zufällig. Seit März wurden in Jindraks Backstube die verschiedensten Kombinationen ausprobiert. „Am Anfang hatten wir fünf verschiedene Sorten", sagt Müller. Nach einem Auswahlverfahren blieb schließlich die gestern präsentierte Dompraline übrig. Erhältlich ist die Süßigkeit ab dem kommenden Montag (5. November) in allen acht Jindrak-Filialen und im Dom-Center. Vom Verkaufspreis von 90 Cent pro Stück werden zehn Cent für die Instandhaltungs- und Sanierungsarbeiten am Dom zur Verfügung gestellt.

Das heurige Jubiläumsjahr des Mariendomes wurde mit zahlreichen Veranstaltungen gefeiert. Im April hatten mehr als 1000 Personen am Festgottesdienst und dem anschließenden Grundsteinlegungsfest teilgenommen. Die von den OÖNachrichten präsentierte Reihe „Klassik am Dom" lockte im heurigen Sommer 9000 Besucher auf den Domplatz.

Bischofsvikar Hintermaier hatte bei der Präsentation der Praline gleich die nächste Idee. Er schlug einen Dom-Cappuccino mit Krokantgeschmack vor. *(cb)*

> **Die Linzer Dompraline ist ein neuer Impuls, der seine Wirkung sicher nicht verfehlen wird."**
>
> **Ludwig Schwarz**, Diözesanbischof, schmeckt die Dompraline gut und ist vom Erfolg der Süßigkeit überzeugt



Die Pralinen haben ein eigenes Logo.

Kronen Zeitung, 31.10.2012, S. 27.

Krone 31.10.2012

Foto: Chris Koller

Konditor Leo Jindrak mit seinen neuen Pralinen vorm Mariendom

Zum 150. Geburtstag der größten Kirche gibt's nun Süßes:

Praline mit „Dom-Geschmack"

Pralinen zum Geburtstag sind einfallslos? Aber nicht, wenn es um das 150-Jahre-Jubiläum des Linzer Mariendoms geht! Im Jahr 1862 wurde der Grundstein der größten Kirche Österreichs gelegt, nun hat Konditor Leo Jindrak eine „Dompraline" kreiert. Die Süßigkeit soll ein wenig an den Domstein erinnern.

Mandelnougat, Schlagobers und Mandelkrokant, umhüllt von Edelbitterschokolade, darauf das Logo der Grundsteinlegung – und fertig ist die Dompraline. „Die Vorgabe war, dass die Süßigkeit ein wenig an Domstein erinnern soll, das gelingt durch den Krokant", preist Jindrak seine neueste Süßigkeit an. Ab 5. November können Schleckermäulchen die Kreation in allen Jindrak-Filialen sowie im DomCenter kaufen. Ein Stück kostet 90 Cent, wobei 10 Cent davon für die Sanierung und Instandhaltung der Kirche verwendet werden.

Kronen Zeitung, 1.11.2012, S. 44.

Wenschitz mit Fortunato, dem Bauern, auf dessen Boden die Bohne entdeckt und nach ihm benannt wurde. ▶

◀ Mit Respekt vor dem seltenen Rohstoff und viel Gefühl entsteht bei Wenschitz in Allhaming allerfeinste Schokolade.

Der weite

Helmut Wenschitz darf als einziger Maitre Chocolatier Österreichs die feinste Kakaobohne der Welt aus Peru zu feinster Schokolade verarbeiten.

Zart schmilzt sie im Mund, weich und cremig wird der Gaumen, und man erkennt Noten von Mango, Papaya und anderen Südfrüchten – ja, die Schokolade aus der edelsten Kakaobohne der Welt aus dem Hause Wenschitz in Allhaming ist eine Sünde wert. Nicht nur, weil sie an sich schon herrlich verarbeitet wird, sondern weil sie von der seltensten Kakaobohne der Welt stammt: der Fortunato. Eigentlich galt die Frucht als ausgestorben, unauffindbar und für im-

Fotos: Wenschitz (2), Markus Wenzel (4)

Maitre Chocolatier Wenschitz mit der Fortunato Nummer 1 – der seltensten Kakaofrucht

Weg der edelsten Bohne

mer verschwunden. Nur durch viel Gespür entdeckte sie Brian Horsely in einem abgelegenen Tal in Peru wieder: „Tief im Maranon-Tal, wo Mango- und Papaya-Bäume stehen, dort wurde diese Frucht entdeckt. Und aufgrund der Seltenheit hat man bestimmt, dass nur ein Maitre Chocolatier pro Land sie zur Verarbeitung erhalten soll. Es ist eine unglaubliche Ehre, sie nun – stellvertretend für ein ganzes Land – verarbeiten zu dürfen", ist Helmut Wenschitz mit Recht stolz.

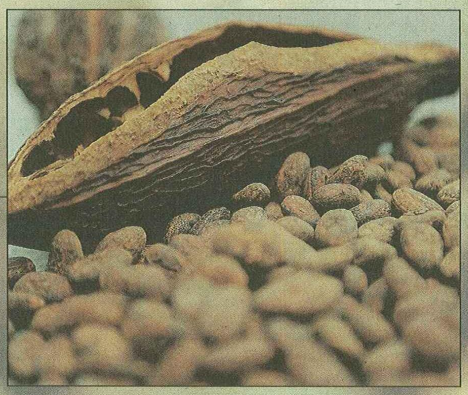
Der Bäckersohn und Maitre Chocolatier, der in Allhaming seinen Firmensitz hat und sich mühsam und Stück für Stück mit Schokolade einen Namen erarbeitet hat, erzählt: „Ich wurde eingeladen, die Kakaofrucht 1267 Meter über dem Meeresspiegel selbst zu sehen, zu ernten und mit dem Bauern, der sie auf seinem Grundstück hat, fair zu verhandeln." Fair trade ist die Frucht also auch, die als Bohne den weiten Weg nach Oberösterreich (siehe Grafik) zurücklegte? „Sogar mehr als fair. Bezahlt wird direkt vor Ort an den Bauern. In bar und nach dem Nass-Gewicht der Bohnen – das gibt es nirgendwo. Der Bauer hat eine 100-prozentige Abnahme-Garantie", so der Schokolade-Profi.

Was ist aber nun so besonders an dieser einen Bohne, dass sich jeder Maitre Chocolatier weltweit um sie reißt? „Sie hat durch ihren Standort zwischen Frucht-Bäumen unglaublich viele Aromen, die den Gaumen extrem verwöhnen", so der Allhaminger. Und er ergänzt: „Sie ist der Champagner unter den Bohnen, und aus ihr wird ein ‚Schokolade-Diamant'."

Rund acht Euro kostet ein kleines Täfelchen, für das sich der Schokolade-Künstler eine originelle Verpackung einfallen hat lassen. Und während er die geringe Masse – er hat nur eine Tonne erhalten – mittlerweile in Oberösterreich verarbeitet, stellte das USDA (das Amerikanische Agrar-Departement) mit Brief und Siegel fest, dass es sich um die wirklich seltenste Kakaobohne der Welt handelt!

Sabine Kronberger

◄ Sonderedition „Chocolate Dreams" aus der sehr seltenen Bohne.



Die Fortunato – ab sofort als Schokolade in Allhaming erhältlich. ►

Stadt-Rundschau Urfahr 8./9. Nov. 2012, S. (?).

StadtRundschau Urfahr | Nr. 45, 08./09. November 2012

Praline für den Mariendom

Zehn Cent pro Stück kommen der Sanierung des Gebäudes zugute

LINZ (ok). 90 Cent kostet eine Praline, die Konditormeister Michael Müller von der Konditorei Jindrak erfand. Seit Anfang dieser Woche ist sie erhältlich. Grund für die Kreation war die Grundsteinlegung für Österreichs größte Kirche vor 150 Jahren – dem Mariendom. Zehn Cent des Verkaufs kommen der Sanierung des Doms zugute. Erhältlich ist die Praline in den acht Jindrak-Konditoreien sowie im Domshop.

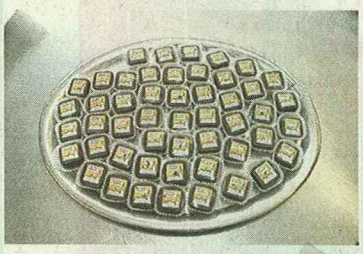
Bischofsvikar Johann Hintermaier, Leo Jindrak und Bischof Ludwig Schwarz mit den Pralinen. Foto: Koch

Gerösteter Mandelnugat

Die Praline besteht aus hell geröstetem Mandelnugat, in das Krokant hineinkommt. Die Zubereitung eines Stücks dauert etwa fünf Stunden. Seit März bastelte Müller an einer Kreation für das Jubiläum, die vom Beißgefühl auch an den Stein, aus dem der Dom errichtet wurde, erinnern soll. Insgesamt gab es fünf Kreationen, von denen sich diese schließlich durchsetzte. Bischofsvikar Johann Hintermaier: „Ich bin selbst ein Süßer."

Über den karitativen Zweck der Praline freut sich auch Diözesanbischof Ludwig Schwarz: „Der karitative Zweck ist ganz wichtig. Es sind die vielen Kleinigkeiten, die eine große Wirkung erzielen."

389751

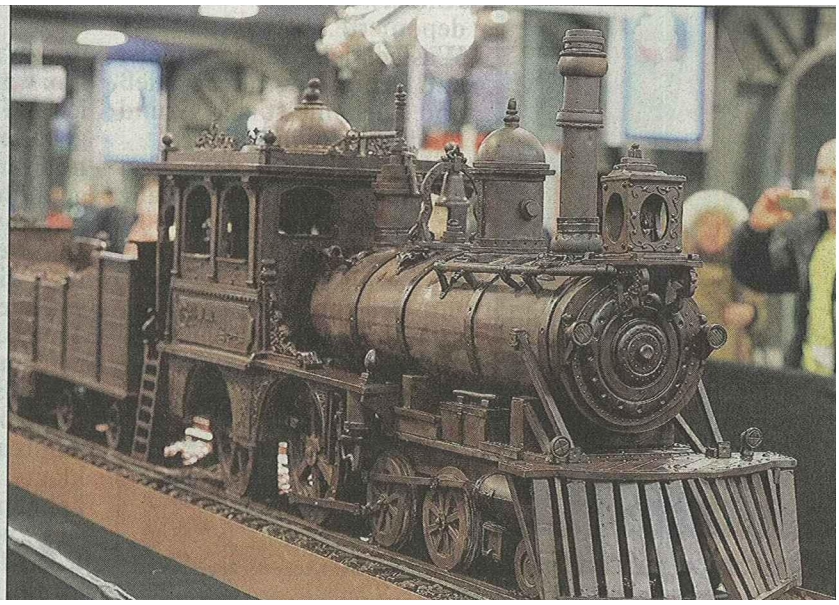


Die Jubiläumspralinen sind einzeln oder in Geschenkkartons erhältlich. Foto: Koch

Kronen Zeitung, 21.11.2012, S. 9.

34,5 m lang *ist dieser Zug samt Lokomotive aus Schokolade, der seit Montag im Brüsseler Bahnhof Midi steht. Mit ihm will das Tourismusbüro der Stadt nicht nur auf die Schokoladenwoche hinweisen, sondern auch einen Rekord aufstellen. Das 1285-kg-Modell aus Schokolade soll das längste der Welt werden.*

Foto: EPA



OÖN, 24.11.2012, S. 15.

Allhaminger Chocolatier geht nun Deutschland an

Helmut Wenschitz baute groß aus und steigt in den Markt mit gefüllter Tafelschokolade ein

Von Karin Haas

ALLHAMING. Vom ehemals jüngsten Bäckermeister Österreichs zu einem der führenden Chocolatiers: Dieses Kunststück hat der heute 47-jährige Helmut Wenschitz geschafft. Dazwischen liegen 26 Jahre und jede Menge Erfahrung. Denn da ihm Flösserl-Flechten im elterlichen Betrieb in Allhaming nicht genug war, machte sich Wenschitz auf die Suche nach seiner wahren Leidenschaft. Nach dem Betreiben einer Konditorei in Wels war klar: „Mich interessiert nicht Essen, sondern Genuss. Ich will die perfekte Schokolade machen", sagte Wenschitz.

1990 startete Wenschitz seine Manufaktur im elterlichen Standort in Allhaming. Kürzlich erweiterte der Chocolatier die Produktion um mehr als 700.000 Euro. Im Maschinenpark stecken mehr als 500.000 Euro. Der Zubau war ein Glücksfall. Denn wäre nicht ein angrenzendes Grundstück zu haben gewesen, hätte er Allhaming den Rücken kehren müssen. Zu Spitzenzeiten, etwa vor Weihnachten, beschäftigt Wenschitz 40 Mitarbeiter. Der Kakao-Experte versteht sich ausschließlich als Produzent und Großhändler. Eine Ausnahme ist das eigene Geschäft am Firmensitz, in dem Wenschitzs Mutter Maria, Anfang 80 und ebenfalls Bäckermeisterin, die gute Seele ist.

Schokolade spielt bei Helmut Wenschitz (hier mit Mutter Maria) die Hauptrolle. (haas)

Lebensmittelketten sind für Wenschitz tabu und werden „garantiert nicht beliefert". Kürzlich stieg der kreative Kopf in die Produktion von gefüllten Tafelschokoladen ein, die trendige Namen wie „divine sensation" (Walnuss-Limette) und „fatal attraction" (Erdbeer-Zitronenpfeffer" tragen. Dies neben 80 Sorten Pralinees und Trüffel, die selbst erfundenen Schokolade-Taler namens Rondetten, mit Firmenlogo versehene Bonbons und Saisonware, wie handgefertigte Nikoläuse und Rauchfangkehrer für Silvester.

Wenschitz liefert an rund 300 Spezialitätengeschäfte. Auch das Deutschland-Geschäft springe immer mehr an. Derzeit macht der Export zwar nur 15 Prozent aus, sagt Wenschitz. Doch das Interesse an seinen kürzlich bei zwei Messen präsentierten Tafelschokoladen sei groß.

Kronen Zeitung, 13.12.2012, S. 8.

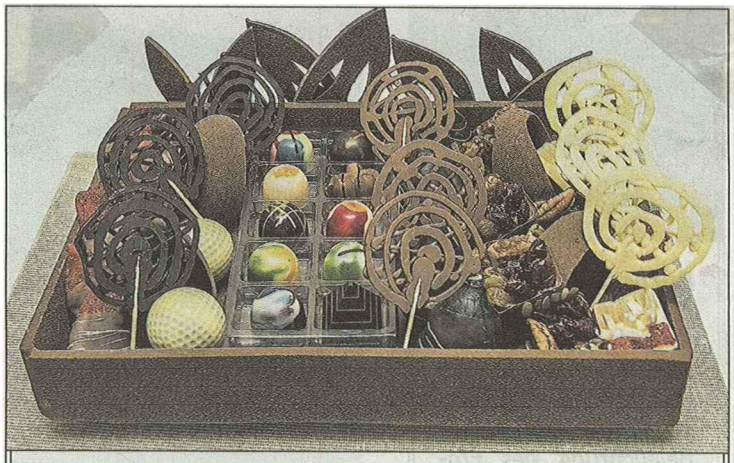


Foto: AFP

„Weltuntergangs-Trüffel" *stellte Konditor José Ramon Castillo jetzt in Mexiko vor: Die köstlichen Schoko-Pralinen enthalten viele schon den Mayas bekannten Zutaten. Ihr Name bezieht sich auf das – angebliche, von Experten bestrittene – Ende des uralten Maya-Kalenders am 21. 12. 2012.*

OÖN, 8.2.2013, S. 33.

Bild links: Johanna Koller verkauft seit Jahrzehnten Schwedenbomben – doch so einen Ansturm gab es noch nie: „Ich habe keine einzige Schwedenbombe mehr!" Die Schachtel ist übrigens auch leer...

Bild oben: Seit 1890 führt die Familie Niemetz das Café an der Fadingerstraße. Es gibt eine Filiale im Südbahnhofmarkt und eine in Salzburg. Die Schwedenbomben werden in Wien produziert.

Bild rechts: Christoph Foisner (l.) und Paul Buchegger sind Schwedenbombenfans: „Eine österreichische Tradition!" Fotos: hes

„Könnte Schwedenbomben stapelweise verkaufen"

Mit dem Linzer Café Niemetz begann die Erfolgsgeschichte der Schwedenbombe – Nachfrage ist ungebrochen

Von Herbert Schorn

LINZ. „Haben Sie noch Schwedenbomben?" Diese Frage hat Johanna Koller heute schon Dutzende Male gehört. Und – zu ihrem Leidwesen – immer mit „Nein" beantworten müssen. „Erst heute am Nachmittag kommt wieder eine Lieferung", vertröstet die Verkäuferin in der Konditorei Niemetz einen älteren Herrn. Er schließt enttäuscht sein bereits geöffnetes Sackerl wieder. „Ich bin 64 Jahre. Die Schwedenbomben kenne ich seit meiner Jugend", erklärt der Goldwörther. „Das war schon damals etwas Gutes." Jedes Mal, wenn er nach Linz muss, führt ihn sein Weg zur Konditorei. Dort deckt er sich immer mit gleich vier Schachteln ein und versorgt seine ganze Familie damit – von der Gattin bis zu den Enkerln.

Seit Tagen ausverkauft

Die Erfolgsgeschichte der Schwedenbombe begann in Linz: Hier eröffnete Edmund Niemetz seine erste Konditorei. 40 Jahre später erfand sein Sohn Walter die Schwedenbombe, die sich zur Kultmarke entwickelte. Dass der Süßwarenhersteller nun in Insolvenz ist, von einem Masseverwalter geführt wird und nur durch einen Notkredit weiter produzieren kann, ist für viele Fans unverständlich. Und hat zu einem Run geführt: Fast in allen Geschäften ist das Zuckergebäck ausverkauft. „Schwedenbomben bedeuten für mich Tradition", sagt Herr Toni, ein 70-jähriger Linzer. „Die haben meine Eltern schon gekauft. Sie würden mir fehlen."

„Schwedenbomben sind Kult"

Im Hintergrund läutet wieder einmal das Telefon. „Nein, wir haben keine mehr", wiederholt Verkäuferin Koller zum x-ten Mal an diesem Tag. Seit kurz nach acht beantwortet sie unermüdlich dieselbe Frage. Sie bleibt trotzdem freundlich – und hofft, dass die für Nachmittag angekündigte Lieferung größer als gewöhnlich ausfallen möge: „Ich könnte die Schwedenbomben stapelweise verkaufen". Das Backwerk sei immer beliebt gewesen, sagt sie: „Aber seit ein paar Tagen ist der Ansturm besonders groß".

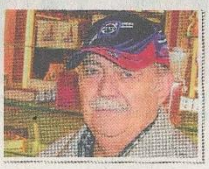
So groß, dass sich ein Kunde sogar mit einer leeren Schachtel zufrieden gegeben hätte. „Die Schwedenbomben sind Kult", erklärt der 39-Jährige. „Wenn du mit einer Schachtel auf der Straße gehst, schaut dich jeder an." Doch trotz mehrmaligem Bitten bleibt Frau Koller streng: Ohne Inhalt keine Schachtel.

Die Sucht nach den braunen und braun-weiß gesprenkelten Leckerbissen treibt Alt und Jung in die Konditorei an der Fadingerstraße. So auch zwei Linzer Schüler, die über Facebook von dem Rettungsaufruf erfuhren. „Es wäre schade, wenn es die Schwedenbomben nicht mehr gäbe", sagt Christoph Foisner. Sein Freund Paul Buchegger meint: „Sie sind eine österreichische Tradition." Und auch eine ganz persönliche für die beiden: Kein Kindergeburtstag ohne Schwedenbomben. „Die waren immer dabei", sagt Buchegger. Und das soll auch für seine Kinder so bleiben ...

„Die haben schon meine Eltern gekauft"

„Es wäre schade, wenn es die Schwedenbomben nicht mehr geben würde. Für mich als Kind war es etwas ganz Besonderes, wenn ich Schwedenbomben bekam. Ich mag sie heute noch gerne."

Dominik Ascherbauer, 23, Linz



„Schwedenbomben bedeuten für mich Tradition. Die haben meine Eltern schon gekauft. Sie würden mir fehlen."

Herr Toni, 70, Linz

„Mir ist es ein Anliegen, dass es die Schwedenbomben weiter gibt. Manchmal esse ich eine ganze Schachtel auf einmal. Es ist wichtig, österreichische Traditionsmarken zu erhalten."

Margit Depauli, 49, Linz

OÖN ADRESSEN Linz 4010 Linz, Promenade 23: Erlerd Gstöttner (0 73 2 / 7805-439), Herbert Schorn (DW 223), Christopher Buzas (DW 784), Fax: 0 73 2 / 7805-569, Abo-Service: 0 73 2 / 7805-560

Kronen Zeitung O.Ö., 6.2.2013, S. 27.

Kirchdorfer Schokoladenmanufaktur verkauft bei „Salon du Chocolat" in Tokio

Bachhalm erobert jetzt Japan

Die Crème de la Crème der Chocolatiers ist derzeit in Japan versammelt: Bis 14. Februar steigt im Isetan Kaufhaus in Tokio die Messe „Salon du Chocolat". Und mittendrin in einem der teuersten Feinkostgeschäfte der Welt sind heuer erstmals die Spezialitäten der Kirchdorfer Schokoladenmanufaktur Bachhalm.

„80 Prozent des Schokoladenkonsums in Japan passiert rund um den Valentinstag", weiß Chocolatier Johannes Bachhalm. Deshalb bieten bis 14. Februar rund 15 Aussteller im „Salon du Chocolat" in Tokio ihre Produkte an. Die Messe findet drei Mal jährlich statt, ansonsten in Paris und Moskau.

Um einen Platz können sich die Aussteller nicht bewerben: „Eine Kommission lädt die Firmen ein", freut sich Bachhalm, dass er heuer erstmals – und als einziger Österreicher – in Fernost mit dabei ist.

Ein Team aus Japan verkauft bis 10. Februar Bachhalms Tafeln, Pralinen und Trüffeln. Für die letzten fünf Tage kommt der Chocolatier selbst nach Tokio: „Ich beantworte Fragen und signiere die Schokoladen. Eine 100-Gramm-Tafel kostet dort 18 Euro, aber die Japaner kaufen bis zu 20 Stück." Vom Geld bliebe ihm trotzdem nicht mehr als sonst – der Import und die Ausstellung selbst verschlingen das meiste.

Foto: Chris Koller

Der Kirchdorfer Johannes Bachhalm erobert mit seinen Schokoladen nun Japan.

Wirtschaft in Oberösterreich

Kronen Zeitung, 17.3.2013, S. 6.

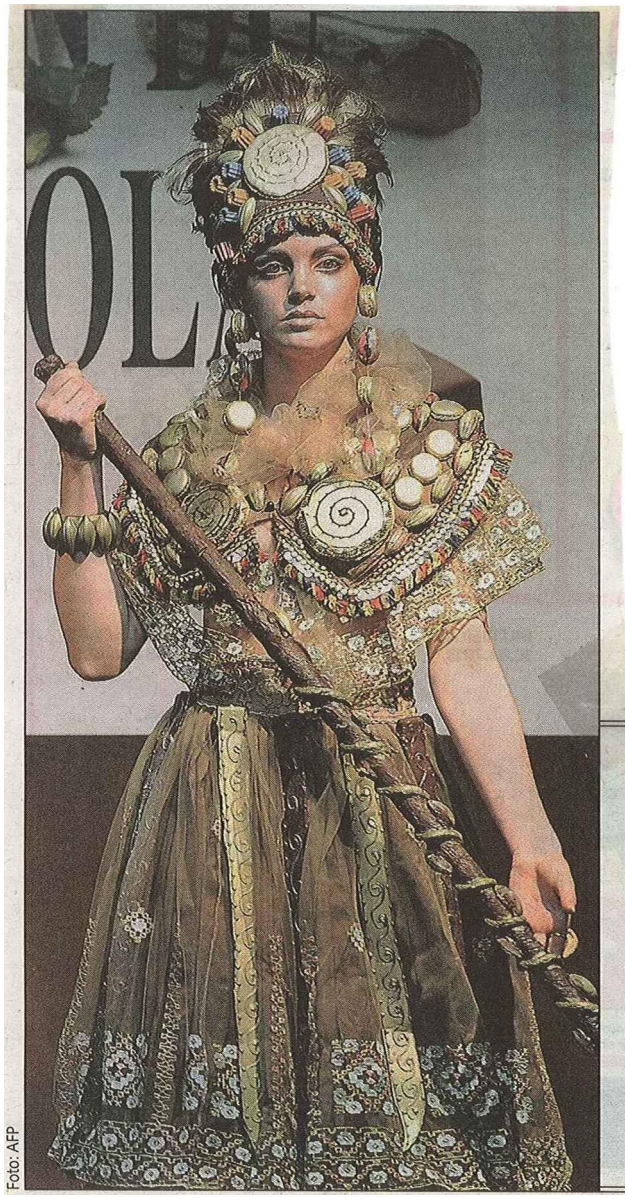


Foto: AFP

Geschmackvoll ist dieses Kleid im wahrsten Sinn des Wortes. Die beim „Salon du Chocolat" im französischen Bordeaux präsentierte Kreation besteht nämlich aus Schokolade. Die Models können die Entwürfe nur kurz tragen, da diese im heißen Scheinwerferlicht rasch schmelzen.

Kronen Zeitung, 9.4.2013, S. 7.

Fünf Tonnen Nutella aus Lkw gestohlen

Wiesbaden. – Mehr als fünf Tonnen des Schokolade-Aufstrichs Nutella im Gesamtwert von 15.000 € haben Diebe im deutschen Niederaula vom Anhänger eines Lastwagens gestohlen. Von den Tätern fehlt jede Spur. Schon früher haben bislang Unbekannte an der gleichen Stelle Lastwagen geplündert. Unter anderem wurde dort eine ganze Lkw-Ladung Energy-Drinks gestohlen.

OÖN, 18.4.2013, S. 10.

Chocolatier Bachhalm sucht finanzstarken Partner

Kirchdorfer Schokoladenmanufaktur baute groß aus – für Vertriebsexpansion braucht es Eigenkapital

WIRTSCHAFT

VERTRAULICH

VON DIETMAR MASCHER

Die Kirchdorfer Schokoladenmanufaktur **Bachhalm** hat in den vergangenen Jahren kräftig investiert und die Produktion ausgebaut. Das hat am Eigenkapital des Unternehmens einigermaßen gezehrt, wie die hinterlegten Bilanzen zeigen. Jetzt soll ein finanzstarker Partner vor allem beim Vertrieb der Edelschokolade helfen.

Die Eigenkapitalquote des Unternehmens betrug in der letzten vorliegenden Bilanz aus dem Jahr 2011 nur 2,63 Prozent. **Johannes Bachhalm** betrachtet nach eigenen Aussagen die Situation dennoch nicht als angespannt. „Wenn man so investiert hat wie wir und eine 1800 Quadratmeter große Produktion hingestellt hat, belastet das natürlich das Jahresergebnis. Denn aus der Portokassa konnten wir das nicht bezahlen", sagt Bachhalm im Gespräch mit den OÖNachrichten.

Es gebe einen Zehn-Jahres-Plan. Und dieser Plan werde eingehalten. Alle Rechnungen würden bezahlt.

Bachhalm räumt freilich ein, dass die Produktion nicht voll ausgelastet sei. „Wir könnten das jederzeit erreichen, wenn wir auf die vorhandenen Angebote der großen Handelsketten einsteigen würden. Aber zu diesen Konditionen wollen wir das nicht", sagt er.

Johannes Bachhalm Foto: Weihbold

Dass es beim Vertrieb aber Handlungsbedarf gebe, sei richtig. Und auch dass dies mit der bestehenden Eigenkapitaldecke allein nicht gestemmt werden könne.

Daher sei er mit drei konkreten potenziellen Partnern im Gespräch, um eine eigene Vertriebsfirma zu gründen. Möglich sei auch der Aufbau eines Franchise-Systems. „Ich denke, dass es bis Mitte des Jahres eine Entscheidung geben wird", sagt Bachhalm.

Die Schokoladen Bachhalms sind nicht nur in Österreich beliebt. 50 Prozent der Produktion werden ins Ausland geliefert. Zuletzt stieg das Unternehmen (derzeit rund 20 Mitarbeiter) auch auf dem japanischen Markt ein.

Kronen Zeitung, 8.5.2013, S. 5.

Star-Sanierer bietet für Niemetz

Grossnigg will die Schwedenbomben

Wien (c. e.). – Ein Überraschungskandidat will den insolventen Schwedenbomben-Erzeuger Niemetz retten: Sanierer Erhard Grossnigg kauft 70%, wenn die Gläubiger Ja sagen.

Die Entscheidung, ob der Sanierungsplan angenommen wird, wurde wegen neuer Angebote auf 16. Mai vertagt. Grossnigg (hält Beteiligungen an Huber Tricot, Augarten, Neudörfler Büromöbel usw.) will den Gläubigern 75% ihrer Forderungen von 6,2 Mio. € zahlen. Doch auch Manner und andere sind noch im Rennen, um die Marke und den Großteil der rund 60 Jobs zu erhalten. Aktuell läuft das Geschäft recht erfreulich.

E. Grossnigg (kl. Bild) will Schwedenbomben-Fans wie Sängerin Natália Kelly erfreuen. ▶

Fotos: Andreas Tischler, P. Tomschi

Volksblatt, 17.5.2013, S. 19.

Volksblatt Wirtschr. S 19 Freitag, 17. Mai 2013

Niemetz: Grünes Licht für Sanierungsplan

Der Schwedenbombenhersteller muss bis 21. Mai 4,1 Mio. aufbringen, sonst droht Sofort-Verkauf — Ein Investor aus Südamerika soll helfen

Die Rettungschancen des seit Monaten ums Überleben kämpfenden Schwedenbombenherstellers Niemetz steigen. Die Gläubiger haben gestern dem Sanierungsplan mit einer Barquote von 95 Prozent zugestimmt. Das Geld — mehr als 4,1 Mio. Euro — muss nun bis 21. Mai beim Masseverwalter eingelangt sein. Schaffen will Niemetz das mit einem Investor aus Südamerika, über den bis dato keine näheren Details bekannt sind.

Bis Dienstag muss Niemetz 4,1 Mio. Euro berappen. Wenn nicht, könnte Interfood zuschlagen. Foto: APA/Hochmut

Geld oder Verkauf

Sollten die 4,1 Mio. nicht aufgetrieben werden können, haben die Gesellschafter einem sofortigen Verkauf zugestimmt. Die größten Chancen für den Zuschlag werden dabei dem Tiroler Lebensmittelgroßhändler Interfood eingeräumt. Interfood hatte zuletzt ein verbindliches Angebot von 3,6 Mio. Euro gelegt. Im Rennen ist auch die rumänische Meinl-Tochter Heidi Chocolat S.A, die ein Angebot von rund drei Mio. Euro gelegt hat. Manner und der Risikokapitalgeber GCP zeigen sich ebenfalls interessiert. Auch falls Niemetz die 4,1 Mio. Euro mithilfe des Südamerikaners stemmen kann, sind die Gläubigervertreter von der Zukunft des Süßwarenbetriebs nicht zur Gänze überzeugt. „Ob die bisherigen Gesellschafter darüber hinaus auch über ein nachhaltiges Konzept für eine erfolgreiche Fortführung verfügen, bleibt zu hoffen", sagt Creditreform-Geschäftsführer Gerhard Weinhofer.

Volksblatt, 23.5.2013, S. 15.

NEUES Volksblatt Wirtsch. S 15 Donnerstag, 23. Mai 2013

Heidi Chocolate erhielt Zuschlag für Niemetz

Sanierung dürfte laut Heidi Chocolate-Geschäftsführer „sicher ein paar Monate" dauern — Gespräche mit Niemetz-Mitarbeitern folgen

Im Gläubigerausschuss wurde gestern ausgehandelt, dass das zum Meinl-Imperium gehörende Unternehmen Heidi Chocolate den Zuschlag im Bieter-Verfahren um den insolventen Schwedenbombenproduzenten Niemetz erhalten soll. Die Hoffnung des Wiener Traditionsunternehmens auf ein Weiterbestehen aus eigener Kraft ist in der Nacht auf gestern wie eine Seifenblase geplatzt. Bis Mitternacht hätte der von den Gläubigern geforderte Betrag von 4,2 Mio. Euro vom südamerikanischen Investor BAGRUP Investments Kolumbien SA mit dem Deutschen Peter Barthel als Geschäftsführer überwiesen werden sollen. Dies ist jedoch nicht geschehen. Daher startete gestern der Verkauf des Schwedenbombenherstellers. Im Rennen waren bis zuletzt der Tiroler Lebensmittelgroßhändler Interfood und Heidi Cocolate SA mit Sitz in Rumänien. Heidi Chocolate wurde von der Schweizer Traditions-Confiserie Läderach 1994 in Rumänien gegründet. Das Unternehmen bietet nicht nur klassische Schokoladen an. Heidi Chocolate ist weltweit, eigenen Angaben zufolge, in 40 Ländern vertreten. Rund 4,3 Mio. Euro wollten sich die beiden Interessenten den Kauf von Niemetz kosten lassen. Über den tatsächlichen Kaufpreis gab es vorerst keine Informationen. Man werde die Produktion der süßen Bomben weiterführen und wolle das Schaumgebäck auch in den Nachbarländern Österreichs bekannt machen, erklärte Heidi Chocolate-Generaldirektor Erwin Vondenhoff gestern in einer ersten Aussendung. „Wir glauben an das Potenzial der Marke", ergänzte Vondenhoff. Die Sanierung werde jedoch sicher ein paar Monate beanspruchen, heißt es. Gespräche mit den Niemetz-Mitarbeitern bezüglich deren Verbleib unter Heidi würden in den nächsten Tagen stattfinden.

Auf Facebook hat die Schwedenbombe viele Fans.

Foto: APA/Gindl

OÖN, 23.5.2013, S. 11.

Julius Meinl schluckt Schwedenbombe

Die zur Meinl-Gruppe gehörende, rumänische Heidi Chocolat erhielt Zuschlag für Niemetz

WIEN. Nach der gescheiterten Rettung wurde gestern der Schwedenbombenhersteller Niemetz verkauft. Den Zuschlag hat Heidi Chocolat erhalten. Der Schokoladenhersteller mit Sitz in Bukarest gehört seit April zur Firmengruppe Julius Meinl.

5,25 Millionen Euro hat Heidi Chocolat netto für den Erwerb von Niemetz bezahlt, sagt Gerhard Weinhofer von der Creditreform. Das bedeute eine fast hundertprozentige Quote für die Gläubiger. „Dass die Gläubiger ohne Schaden aussteigen, ist bemerkenswert und erfreulich", sagt Gläubigerschützer Weinhofer. Die Offerte von Bestbieter Heidi Chocolat und dem zweiten Interessenten Interfood, einem Tiroler Lebensmittelgroßhändler, seien nicht weit auseinandergelegen. Heidi Chocolat habe auch eine Standortgarantie für Wien gegeben.

Neuer Eigentümer ist fix. (OÖN)

Oberste Zielsetzung von Heidi Chocolat sei nun der reibungslose Fortbetrieb von Niemetz in Wien, teilte das Unternehmen gestern in einer Aussendung mit. „Wir haben von Anfang an betont: Wir bekennen uns eindeutig zum österreichischen Standort", sagte Erwin Vondenhoff, Generaldirektor von Heidi Chocolat.

Investitionen erforderlich

Die Niemetz-Marken – neben Schwedenbomben auch Manja und Swedy – würden für Heidi Chocolat eine perfekte Ergänzung des Sortiments darstellen. Die Schwedenbomben sollen künftig in den Export gehen. Der Käufer plane eine Reihe von Investitionen in den Produktionsstandort, in Verkauf, Marketing und die Organisation, um den Fortbestand von Niemetz in Österreich sicherzustellen.

Mit „so vielen Mitarbeitern wie möglich" solle rasch eine Einigung über deren Verbleib bei Niemetz unter Heidi erzielt werden. „Die Niemetz-Belegschaft ist sehr erleichtert, dass sich nach der Unsicherheit der letzten Wochen nun eine stabile Lösung abzeichnet", sagte Robert Ettmayer, Betriebsratsvorsitzender der Arbeiter. Rund 40 Mitarbeiter waren zuletzt im insolventen Unternehmen beschäftigt.

Mit dem Verkauf scheint es ein glückliches Ende für Niemetz zu geben. Seit dem Sommer des Vorjahres hat es Gerüchte über finanzielle Schwierigkeiten beim Schwedenbombenhersteller gegeben. Diese wurden zunächst dementiert. Im Februar meldete Niemetz Insolvenz an und beantragte ein Sanierungsverfahren. Nach wochenlangem Ringen wurde gestern der Verkauf fixiert. *(su)*

Kronen Zeitung, 2.7.2013, S. 12f.

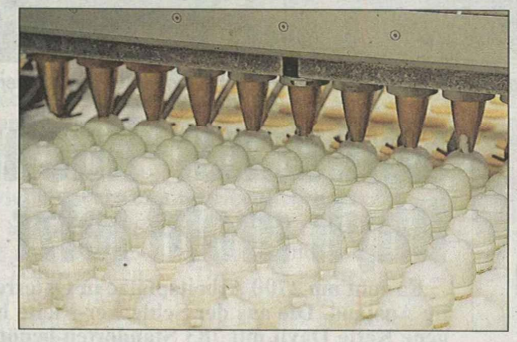
- Die Schwedenbomben starten neu durch
- Heimischer Schokokuss als Exportschlager?
- Geheim-Rezeptur im Tresor verschlossen
- „Krone"-Besuch am Produktions-Standort

Links: Aufsichtsratsvorsitzender Gerald Neumair mit einer XXL-Schwedenbombe. Oben: Direktor für Verkauf und Marketing Christoph Oberhauer kennt den Tresor-Code.

Was ist rund, fünf Zentimeter hoch, mit Zuckerschaum gefüllt, mit dunkler Schokolade überzogen und sitzt auf einer süßen Waffel? Das weiß in Österreich fast jedes Kind – und die Erwachsenen erst recht: Und so werden Schwedenbomben als typisch heimisches Produkt im gleichen Atemzug mit Mozartkugeln, Mannerschnitten oder Red Bull genannt.

Doch welch schwere Zeit hinter der Traditionsmarke liegt, das dürfte sich ebenfalls ganz tief im Bewusstsein der heimischen Naschkatzen verfestigt haben. Insolvenz, Produktionsprobleme, mo-

Mit 70 Kalorien an

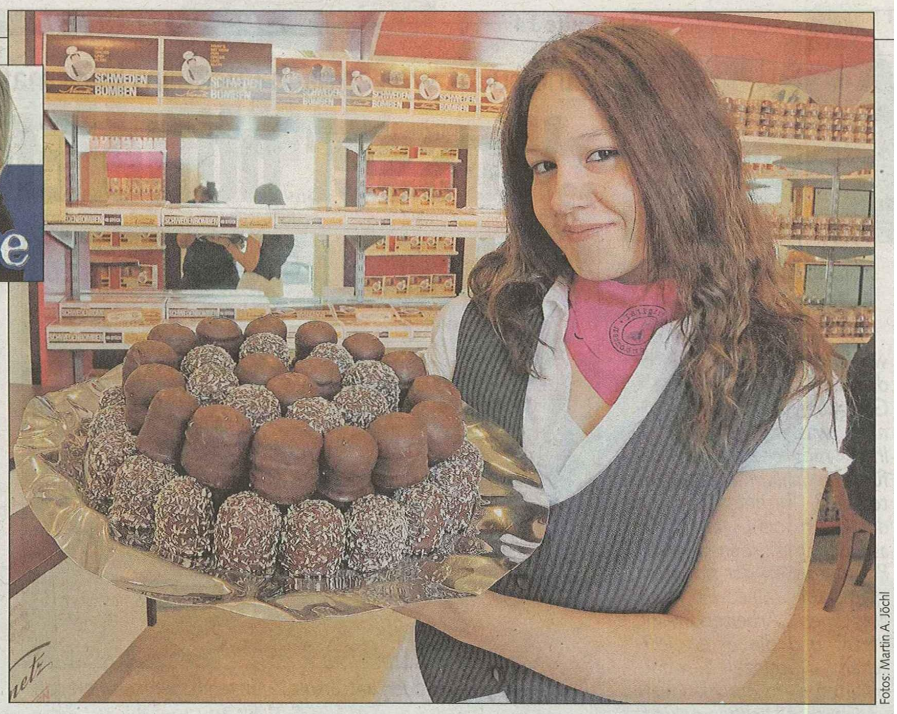


> *Die meisten Österreicher verbinden Schwedenbomben mit Heimat und Beständigkeit. Das soll so bleiben.*
>
> Österreich-Chef Gerald Neumair

Links: Mitarbeiterin Patrizia verrührt die Eiweißmasse zu einem sämigen Schaum. Oben: Die Maschine verpasst jeder Waffel eine Zuckerkrone. Rechts: Die Schwedenbomben werden mit Schokolade übergossen.

VON BRIGITTE BLABSREITER

Die Reportage



Fotos: Martin A. Jöchl

Der Schwedenbomben-Shop in der Aspangstraße – ein wahres Paradies für Naschkatzen

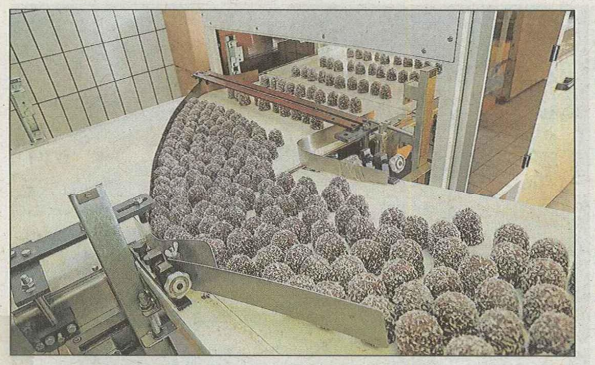
die Spitze

natelanger Gehaltsstopp für die Mitarbeiter und das fast lethargische Verhalten der Gründerfamilie Niemetz – das Schicksal der beliebten Schwedenbomben wurde zum fixen Bestandteil der Negativ-Schlagzeilen, und die Zukunft der rot-weiß-roten „Schaumküsse" lag in den Sternen.

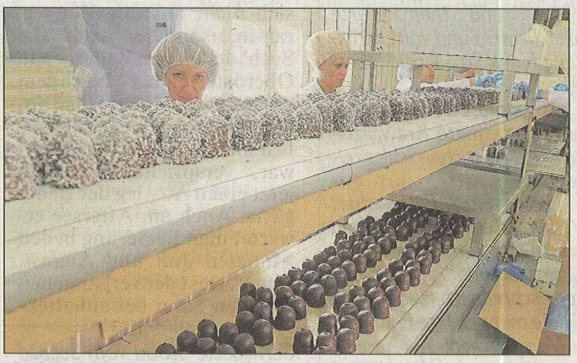
Das hat sich seit der Übernahme durch die Schweizer Süßwarengruppe „Heidi Chocolat" (eine Tochter der Julius Meinl AG) offenbar radikal geändert. Zumindest wenn man „Heidi"-Aufsichtsratsvorsitzenden Gerald Neumair Glauben schenken mag – jenem Mann, der es sich zum Ziel gemacht hat, die schaumige Köstlichkeit langfristig ganz nach oben an die Spitze des Süßigkeitenmarktes zu bringen. Beim „Krone"-Lokalaugenschein in Wien-Landstraße erklärt er: „Momentan gehören uns 45 Prozent vom österreichischen Schaumkuss-Markt. Schaffen wir es, die Verfügbarkeit von Schwedenbomben im Land zu verbessern – und die Nachfrage ist mehr als da –, dann wird es künftig schwer, sich neben uns zu behaupten."

Doch das ist noch lange nicht alles, was Neumair voranbringen will. Neben der neuen Standortsuche – die alten Eigentümer hatten die Niederlassung in der Aspangstraße 27 verkauft, sodass sie bis 2015 geräumt werden muss – will der Manager sukzessive auch den Mitarbeiterstamm erweitern, die Produktionsabläufe modernisieren und die Schwedenbomben-Sommerpause abschaffen. Und wenn das alles getan ist, möchte er die Fühler in Richtung internationales Zucker-Geschäft ausstrecken. „Schließlich sollen nicht nur die Österreicher in den Genuss der Schwedenbomben kommen", so Neumair, der immer wieder betont, dass sich das Produkt weder in Geschmack noch im Aussehen verändern wird. Warum auch, schließlich haben die Schwedenbomben gegenüber den Konkurrenz-Küssen etwa aus Deutschland oder aus der Schweiz einige Vorteile. So sind sie mit 70 Kalorien weniger üppig als vergleichbare Erzeugnisse. Auch frischer sollen sie sein – deshalb sind sie auch nur 25 Tage haltbar. Mitbewerber-Küsse dagegen drei und mehr Monate.

Das Rezept für die beliebte Süßspeise für zwischendurch ist übrigens streng geheim und wird in einem Tresor aufbewahrt. Nur drei Personen kennen es – und haben sich zur absoluten Verschwiegenheit verpflichtet.



Auf jede zweite Bombe prasselt ein „Kokosflockenregen"



Jeder Schaumkuss wird händisch in die Boxen eingesetzt

Stadt-Rundschau Urfahr, 11./12.7.2013, S. 8.

„Wir machen mehr aus der Schokolade“

Bei Chocotega in der Landstraße wird die Qualität der Schokolade in den Vordergrund gestellt.

PREIS FÜR REGIONALITÄT

Eine Aktion der BezirksRundschau

www.bezirksrundschau.com/regionalitaetspreis

Johanna Zahrembach (Bild) und Brigitte Gruber führen seit drei Jahren erfolgreich das Schokolade-Unternehmen Chocotega. Foto: BRS

LINZ (spm). Seit knapp drei Jahren gibt es das Linzer Unternehmen Chocotega in der Landstraße. Für viele ist es hier jetzt schon nicht mehr wegzudenken. Vor allem die hochwertige Qualität spielt eine große Rolle: Hier kommt die Schokolade ohne Zusatzstoffe wie Aromen oder Fett aus. „Unsere Schokolade hat auch einen sehr geringen Zuckeranteil. Dunkle Schokolade hat zudem eine vorbeugende Wirkung für Herz-Kreislauf-Erkrankungen“, weiß Geschäftsführerin Brigitte Gruber. Viele Kunden kaufen bei Chocotega vor allem Schokolade als Geschenk oder lassen Sonderanfertigungen für besondere Ereignisse machen. „Es gibt aber auch immer mehr Kunden, die sich selbst etwas Gutes tun möchten und sich hochwertige Schokolade kaufen“, so Gruber. Großer Wert wird auch auf die individuelle Kundenbetreuung gelegt: „Wir nehmen uns die Zeit für ausführliche Beratungsgespräche“, sagt Gruber.

Kronen Zeitung, 2.8.2013, S. 5.

Holländer verkauften Kokoskuppelerzeuger an Spitz-Gruppe

Blaschke wieder österreichisch

Attnang-Puchheim. – Ein Traditionsbetrieb ist wieder in heimischer Hand. Der oberösterreichische Lebensmittelproduzent Spitz kauft sämtliche Anteile am Süßwarenerzeuger Auer-Blaschke vom bisherigen holländischen Eigentümer Continental Bakeries.

„Im April sind die Holländer an uns herangetreten und haben gefragt, ob wir Interesse hätten", erklärt Spitz-Chef Josef Mayer. Daraufhin habe man das Angebot geprüft und festgestellt, dass der 1920 gegründete Betrieb (aktuell 7,6 Mio. € Umsatz, 60 Mitarbeiter) sehr gut dazupasst.

Neben Kokoskuppeln produziert Auer-Blaschke auch Tortenecken, Baumstämme sowie Eiswaffeln. Die Palette möchte Spitz nun ausbauen und das Geschäft mit bestehenden Kunden verbessern. „Primäres Ziel ist die Umsatzausweitung", so Mayer. Daher seien auch Auslandsmärkte interessant. Produziert wird weiterhin in Spillern (NÖ). Zum Kaufpreis wollte man nichts sagen. **G. Hofbauer**

Spitz-Chef J. Mayer

Spitz

Fast 15 Jahre lang gehörte die Süßigkeit Holländern.

Firmengründungen gingen leicht zurück

Linz. – Rückläufig, wenn auch „auf hohem Niveau", so Kammerpräsident Rudolf Trauner, ist in Oberösterreich die Zahl der Firmengründungen: Im ersten Halbjahr wurden 3039 neue Unternehmen angemeldet, im gleichen Zeitraum des Vorjahrs waren es 3136.

Kronen Zeitung, 5.9.2013, S. 7.

20 neue Mitarbeiter aufgenommen

Niemetz: Hohe Nachfrage bringt „Bombengeschäft“

Wien (g.h.). – Beim Wiener Süßwarenhersteller Niemetz geht es bergauf. Im 1. Halbjahr legte der Umsatz beim Paradeprodukt Schwedenbomben um 57% zu. Mit September wurden daher die Mitarbeiter um 20 auf 60 aufgestockt. Auch investierte man wieder Geld und strich die Sommerpause. 2012 kam der Traditionsbetrieb in finanzielle Schwierigkeiten und wurde von der Meinl-Tochter Heidi Chocolat gekauft.

Foto: Niemetz

OÖN, 10.9.2013, S. 9.

Schwedenbomben-Hersteller gerettet Foto: APA

Gläubiger von Niemetz bekommen ihr gesamtes Geld zurück

WIEN. Sehr gute Nachrichten gibt es für die Gläubiger des insolventen Schwedenbombenherstellers Niemetz. Dank der Übernahme des Wiener Traditionsbetriebs durch den rumänischen Schokoproduzenten Heidi Chocolat im Mai fallen sie um keinen Cent um. In den nächsten Monaten werde der Masseverwalter 100 Prozent der Forderungen ausbezahlen, teilte der Kreditschutzverband KSV 1870 gestern, Montag, mit.

Dass Gläubiger einer pleitegegangenen Firma ihr ganzes Geld wiedersehen, kommt extrem selten vor. „Bei Niemetz hatte man das Glück, dass man das Unternehmen verkaufen konnte", sagt der KSV-Experte Roman Tahbaz. Der Meinl-Schokoladenhersteller Heidi Chocolat legte für Niemetz sechs Millionen Euro auf den Tisch. Das reichte, um die mehr als vier Millionen Euro an angemeldeten Forderungen zu bedienen.

2,1 Millionen Euro wurden vor kurzem schon ausbezahlt. Nachdem nun auch die Beendigungsansprüche der Arbeitnehmer festgestellt wurden, kommt noch einmal ungefähr derselbe Betrag hinzu.

„Höchstwahrscheinlich" bekommen Arbeitnehmer, Lieferanten und Banken ihr Geld noch heuer, sodass das Sanierungsverfahren vor Jahresende beendet werden kann, erwartet der Kreditschützer.

Kronen Zeitung, 5.10.2013, S. 12.

***Jetzt schon** sind viele Regale mit Nikolos oder Adventsüßem gefüllt. Doch für die bei uns billige Schokolade müssen 14 Millionen Arbeiter, viele auch Kinder, in Plantagen zu Hungerlöhnen schuften. Südwind-Aktivist Bernd Zeilinger appelliert an Konsumenten: „Fairtrade-Produkte kaufen!" An heimischen Produzenten zu empfehlen: die kleine Schokolademanufaktur Stix aus Obergrafendorf (NÖ) oder Zotter.*

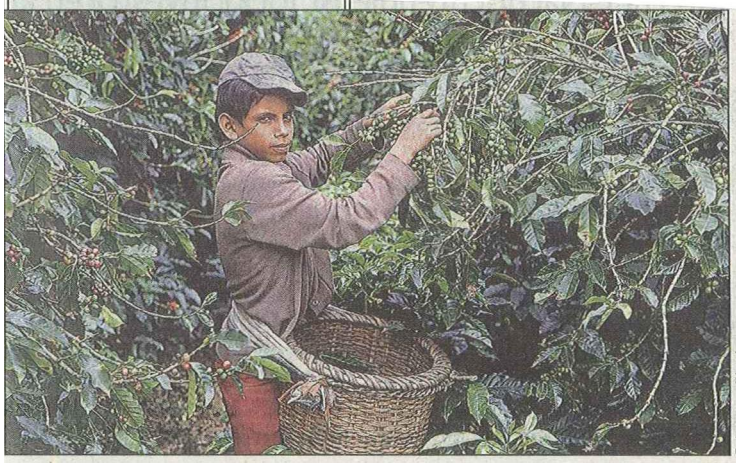


Foto: mauritius images

Kronen Zeitung, 16.10.2013, S. 8.

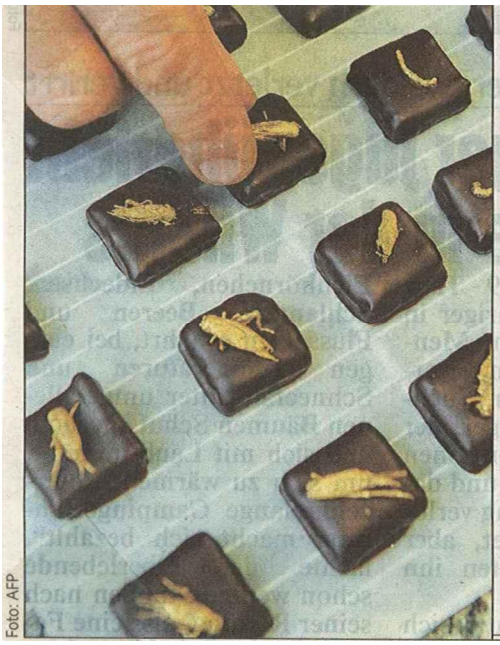
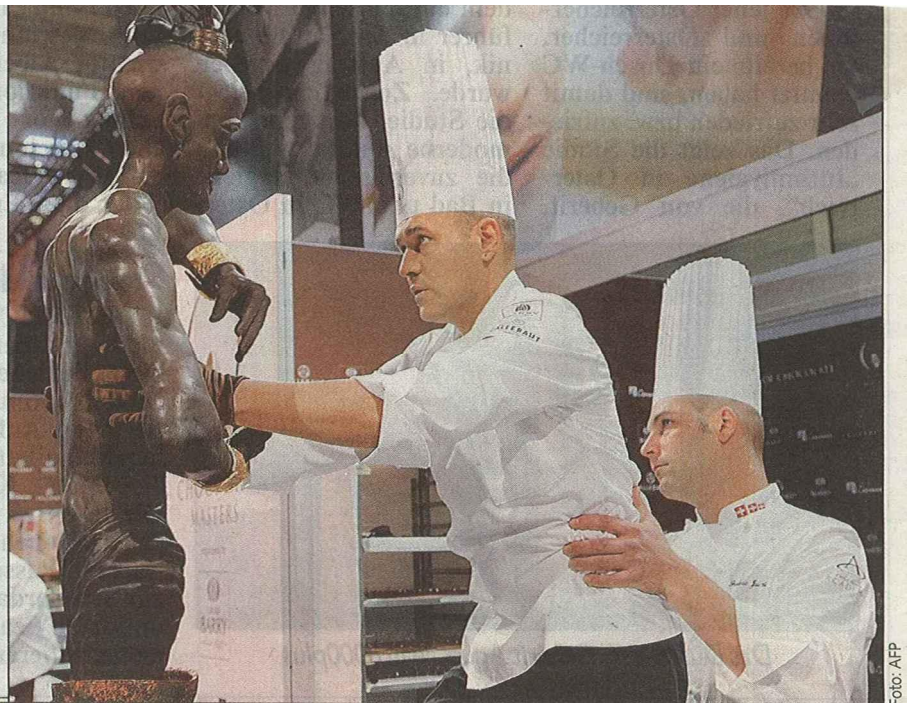


Foto: AFP

Igittigitt! *Experten haben wegen der globalen Ernährungsprobleme vorgeschlagen, vermehrt Insekten zu essen. Das ist nicht jedermanns Sache, doch der französische Schokoladenmacher Sylvain Musquar folgt diesem Trend und setzt unter anderem mit Goldstaub belegte Heuschrecken auf seine Pralinen. Eine Schachtel mit neun Stück kostet 30 €.*

Kronen Zeitung, 30.10.2013, S. 10.



Die weltweit größte Schokoladenmesse hat in Paris ihre Türen geöffnet. Internationale Patissiers, Schokoladenhersteller und Kakao-Experten zeigen auf 20.000 m² Trends und neue Rezepte. Hier baut der Schweizer David Pasquiet eine Figur aus Schokolade auf. Heute, Mittwoch, werden die besten Chocolatiers gekürt.

Foto: AFP

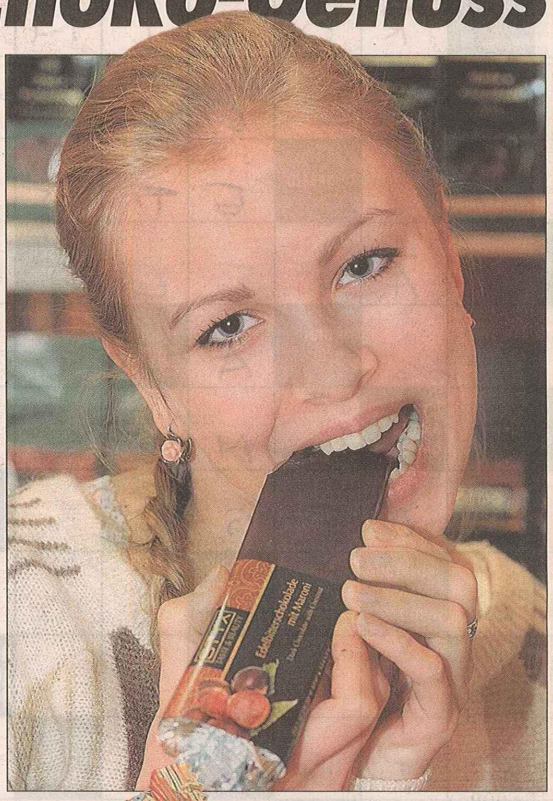
Kronen Zeitung, 24.12.2013, S. 42.

Himmlischer Schoko-Genuss

Es duftet nach Bio-Weihnachten in der kleinen Schokoladen-Manufaktur Styx

ÖSTERREICHS ÖKOPIONIERE

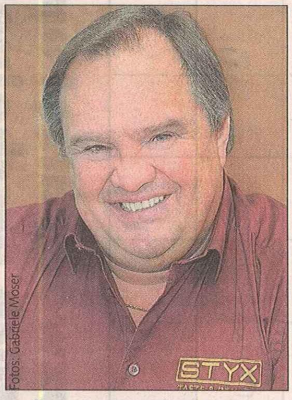
EINE UMWELTSERIE VON MARK PERRY



Alles „bio" und auch Fair Trade – wie geschaffen für süße Naschkatzen.

Auf den Höhen des Pielachtales (NÖ) findet man die roten Früchte überall. Wie Blutstropfen des Himmels sind sie noch vor kurzem an ihren Sträuchern gehangen. Vor wenigen Wochen aber wurden die Kornelkirschen oder Dirndln nach jahrhundertealtem Ernterhytmus ins Tal geholt. Und auch die Mostäpfel der Region – längst in den Körben! Auf den unverwechselbaren Geschmack dieser Früchte müssen Naschkatzen aber auch im Winter nicht verzichten. Denn die Chocolatiers des Ökopioniers Wolfgang Styx haben alles zu besonderen Schokoladen veredelt. Das ist aber nur eine von exakt 18 erlesenen Kompositionen in Süß, die besonders zu Weihnachten für himmlischen Genuss sorgen. Seit kurzem sind die Spezialitäten aus Obergrafendorf (NÖ) übrigens auch bei SPAR gelistet. Was wiederum für SPAR-Chef Dr. Gerhard Drexel spricht, der sich bekanntlich der Rettung des botanischen und kulinarischen Erbes Österreichs verschrieben hat. „Alles bio, alles aus fair gehandelten Kakaobohnen und alles handgeschöpft. Durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe kommt bei uns jedem noch so kleinen Bestandteil eine höhere Bedeutung zu", versichert Familienvater Styx. Schon allein seiner beiden Kinder wegen sorgt er sich um die Umwelt. So ist seine Manufaktur zu 100 Prozent klimaneutral. Übrigens, die Schokoladen gibt es direkt im Shop zu kaufen. Bei regelmäßigen Führungen weiht Meister Styx oft höchstpersönlich in die Geheimnisse der Schokowelt ein.

www.tasteandbeauty.at



Fotos: Gabriele Moser

▲ Ökopionier Styx hat in Obergrafendorf (NÖ) eine der feinsten Bio-Schokolademanufakturen hingezaubert.

Größte Sorgfalt sorgt für erlesene Schokoladen. Jedem kleinen Rohstoff aus der Natur wird allergrößte Wertschätzung entgegengebracht. ►

Volksblatt, 5.3.2014, S. 21.

Nascherei auf weltweitem Erfolgskurs

Nach den ersten drei starken Quartalen hat der Wiener Waffelkonzern Manner mit dem Schlussquartal 2013 alle bisherigen Absatz- und Umsatzrekorde geschlagen. Vorläufigen Zahlen zufolge erreichte das Unternehmen mit einem Umsatz von rund 190 Mio. ein Wachstum von acht Prozent. Gemäß der Internationalisierungsstrategie habe sich das Markengeschäft in den definierten Zielmärkten sehr positiv entwickelt, heißt es. Im Kernmarkt Österreich wurde, trotz bereits hoher Marktanteile, eine Umsatzsteigerung verbucht. Während Manner in Deutschland das größte Wachstum aufweist, konnten Casali und Napoli vor allem in Drittländern deutlich zulegen. In einigen Ländern wurde eine Exportquote von 59,1 Prozent erreicht. Die Eigenkapitalquote wurde mit mehr als 40 Prozent abgeschlossen. Markentechnisch hat vorrangig Manner deutlich zugelegt, aber auch Casali und Napoli konnten im Vorjahr an Wachstum aufholen.

Foto: Josef Manner & Comp. AG

Die Bilanz zeigt: Manner-Schnitten werden immer beliebter

Kronen Zeitung, 8.4.2014, S. 57.

Mozartkugel & Co. werden bald noch klimafreundlicher erzeugt – denn Mondelēz wird weltweit mehr als 600 Millionen „Umwelt"-Dollar investieren . . .

Kaffeebauern in den fernen Anbauländern werden spürbar profitieren.

Österreichs ÖKOPIONIERE

EINE UMWELTSERIE VON MARK PERRY

Millionen für unsere Umwelt

Was für ein Genuss und was für eine Tradition! Und jetzt können Naschkatzen die zarten Mozartkugeln aus dem Hause Mirabell mit allerbestem Umweltgewissen auf ihrer Zunge schmelzen lassen. Denn die einzigartige Salzburger Köstlichkeit ist sozusagen die süße heimische Versuchung der globalen Mondelez-Umweltoffensive. Kernpunkt der Kampagne, in die 36 Millionen Euro fließen werden: nachhaltige Investitionen in die Ökologisierung des Kaffee- und Kakaoanbaus. Dazu noch Reduktion des Wasser- und Energieverbrauchs um 15 Prozent und die Einsparung von 25.000 Tonnen Verpackungsmaterial. Freilich, unter dem Dach des Konzerns mit Österreichsitz in Wien-Penzing finden sich auch so legendäre Marken wie die Vorarlberger Schokoladeproduzenten Milka, Jacobs, Philadelphia, „tassimo" oder Suchard. Die Initiativen haben auch einen schönen Namen: „Cocoa Life" und „Coffee Made Happy".

◄ Kakao für die Mozartkugeln und andere Rohstoffe sollen noch ökologischer und „fairer" geerntet werden.

Doch auch die Konsumenten selbst sollten wesentlich profitieren. So wird beispielsweise der Vollkornanteil in den einzelnen Produkten um satte 25 Prozent gesteigert. Für ernährungsbewusste Naschkatzen: Weltweit werden bis 2016 auf allen relevanten Produkten die Kalorien angegeben. Vizepräsidentin Christine McGrath: „Wir wollen die Umwelt erhalten und gleichzeitig das Leben der Menschen sowohl in den Anbauländern als auch auf Konsumentenseite verbessern."

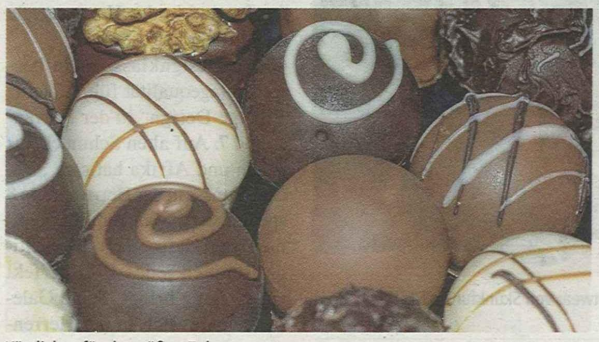
Fotos: Mondelez

Tips Linz, 26.Woche 2014, S. 14.

KULINARISCHES

Alles für Gourmets und Genießer

Für Feinschmecker und Naschkatzen lohnt sich ein Abstecher in die Herrenstraße. Süße und saure Köstlichkeiten kann man gleich vor Ort genießen oder mit nach Hause nehmen.



Köstliches für den süßen Zahn. Foto: Grace Winter/pixelio

Wer seine Jause mit ungewöhnlichen Spezialitäten aufpeppen möchte oder ein Geschenk für Genießer sucht, ist bei „Goldmari" richtig. In ihrer Genussboutique versorgt Marion Hofer die Linzer mit Koriandergurkerl, Stangenpfeffer, Prosecco, Gewürzsalz und Co.

Feine Produkte des niederösterreichischen Unternehmens Sonnentor gibt es seit Oktober letzten Jahres auch in der Herrenstraße. Kräuter, Gewürze, Tees und saisonale Produkte hält Doris Winkler in der Herrenstraße 3 bereit. Besonders zur Mittagszeit wirds eng in der Alten Metzgerei. Michaela Walchshofer versorgt hungrige Innenstädter mit Mittagsmenüs, abends ist die Vinothek beliebter Treffpunkt für ein gepflegtes Glas Wein. Glücksgefühle in Tafelform gibt es bei Xocolat. Ausgesuchte Spitzenschokoladen verwöhnen auch anspruchsvolle Naschkatzen. Im Café Valdes treffen das Flair eines klassischen Kaffeehauses auf kubanische Lebensfreude. Bei 13 kubanischen Cocktails und 117 lagernden Rumsorten kann die Verkostung schon etwas dauern.

i KULINARIK

Sonnentor
Herrenstraße 3

Alte Metzgerei
Herrenstraße 5

Xocolat
Herrenstraße 5

Cafe Valdes
Herrenstraße 7

Restaurant Bärenstub'n
Herrenstraße 9-11

Goldmari
Herrenstraße 17

Jindrak
Herrenstraße 22

Non Solo Vino
Ecke Herrenstraße/Bischofstraße

OÖN, 18.10.2014, S. 5.

Prost MAHLZEIT

Sehnsucht nach Schokolade: In Waldenbuch bei Stuttgart steht die drittgrößte Fabrik weltweit.

genuss@nachrichten.at

Quadratisch, praktisch, erfolgreich

1912 gründete Alfred Ritter eine Schokolademanufaktur. Heute produziert das Werk 300 Tonnen Schokolade täglich. *Karin Haas* hat sich in der Fabrik umgesehen.

9 Prozent mehr Umsatz mit Schokolade im vergangenen Jahr. Das in einer Welt, in der sich immer mehr um Abnehmen und gesunde Ernährung dreht. 380 Millionen Euro setzte das deutsche Süßwarenunternehmen Ritter Sport 2013 um. Das sind unzählige Tafeln jener Schokolade, zu der neun von zehn Konsumenten „quadratisch, praktisch, gut" einfällt.

Quadratisch ist die Schokolade, weil Clara Ritter 1932 darauf bestand. Der hellen Dame fiel auf, dass quadratische Tafeln besser in die Taschen von Golf-Sakkos und Wanderjacken passen.

Marli Hoppe-Ritter, die Schwester des aktuellen Unternehmenschefs Alfred T. Ritter, treibt das Quadrat auf die Spitze. Sie bestückt ein Museum am Firmenstandort Waldenbuch bei Stuttgart, in dem ausschließlich Kunstwerke in quadratischer Form zu sehen sind und das möglichst bunt.

Ritter Sport ist, in den Farben des Regenbogens, in 22 Sorten zu haben. Im Sommer und Winter kommen Sondersorten dazu. Die jeweils beste kommt ins Dauersortiment. Eine muss dann sterben. „Sonst hätten wir bald 100 Sorten", sagt Wolfgang Stöhr, der Chef von Ritter Österreich.

Vollnuss ist der Renner

Der Renner ist übrigens Vollnuss, gefolgt von Marzipan, Nougat und erstaunlicherweise Pfefferminz.

Wir wollten wissen, wo die bunte Vielfalt herkommt und fuhren nach Waldenbuch. 8500 Schwaben, propere Häuser und viele bunte Autos. Fast der gesamte Ort arbeitet bei Ritter. Wer sein Auto mit Folie bekleben lässt, kriegt ein paar Euro pro Monat. Dafür kann man sich die Sorte aussuchen. „Erdbeer-Joghurt" etwa ist rosa, „ganze Mandel" grün.

Es riecht nicht nach Schokolade, obwohl täglich 300 Tonnen das Werk verlassen. Würde der Abtransport stehen, stünde das Werk nach zwei Stunden still; erstickt in Schokolade.

„50 Tonnen Alpen-Vollmilch" steht auf der Computeranzeige. So viel wird im Stück abgearbeitet.

Die Schoko-Masse bewegt sich in beheizten Edelstahl-Rohren. 300 Kilometer sind verlegt. Würden sie auskühlen, ginge gar nichts mehr.

Die gemahlenen Kakaobohnen werden mit Zucker vermischt. Dazu kommt Molkepulver. Das wird fein gewalzt und kommt in die „Conchen". Die hat ein Spanier erfunden. Concha heißt Muschel. Darin wird die Schokolade geboren. Conchieren heißt das. Hitze entreißt dem Kakao das Aroma und entfaltet es. Die Masse wird dann mit Zutaten je nach Sorte vermischt, kommt in Formen und wird 20 Minuten gekühlt. Da die Schokolade schlanker wird, fällt sie von selbst aus den Formen, wenn sie umgedreht werden.

Geht mal etwas schief, ist dies für die Katz. Verhunzte Tafeln werden in Haustier-Leckerlis eingearbeitet.

Ja, und der Streit mit der deutschen Stiftung Warentest ist auch beigelegt. Es ging darum, ob Ritter künstliches Nussaroma verwendet.

Alles natürliche Aromen, beteuert das Unternehmen. Die Stiftung Warentest hat nun auch nichts mehr dagegen.

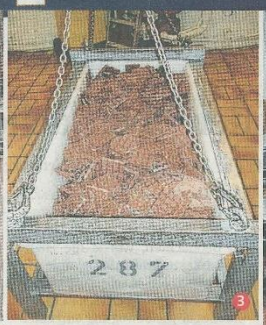
Aber im Grunde ist wichtig, dass Schokolade aus Kakao, Zucker und Molkepulver besteht, und das grob je zu einem Drittel. Das macht je nach Sorte 520 bis 600 Kalorien je 100 Gramm, wird uns versichert. Quadratisch, praktisch – und von hohem Nährwert eben.

22 Sorten sind ständig im Dauersortiment. Der Kakao kommt zu einem winzigen Teil aus der eigenen fairen Bio-Plantage in Nicaragua. Foto: Werk

> Schokolade steht auf keinem Einkaufszettel und wird doch gekauft."
>
> **Wolfgang Stöhr,** Chef von Ritter Sport Austria. Jeder Österreicher isst im Schnitt zehn Kilo Tafel-Schokolade pro Jahr. Ritter ist Nummer drei nach Milka und Lindt.

DIE RITTER-STORY

Alle Ritter-Chefs heißen seit drei Generationen Alfred. Nur die derzeit vierte mit fünf Kindern macht eine Ausnahme. Alfred E. Ritter gründete 1912 die Schokoladeproduktion. Alfred O. Ritter ist die zweite Generation. Clara Ritter „erfand" 1932 die quadratische Tafel, die gut in eine Jackentasche passt. Alfred T. Ritter führt das Unternehmen mit derzeit 1000 Mitarbeitern und 380 Millionen Euro Umsatz. Seine Schwester Marli Hoppe-Ritter bestückt das Museum Ritter (am Firmensitz in Waldenbuch) mit ihrer Kunstsammlung, die aus ausschließlich quadratischen, bunten Werken besteht. Ritter exportiert in 100 Länder und produziert nur Markenware.



1. So steril-technokratisch kann eine Schokoladenfabrik aussehen.
2. Ritter Sport Österreich-Chef Wolfgang Stöhr mit seiner Lieblingsschokolade.
3. Der Ausschuss wird in Leckerlis für Haustiere eingearbeitet. Ein Firmenchef fütterte das Wild in seinem Jagdrevier damit.
4. Quadratisch ist auch beim Verpacken praktisch und gut.

Alle Fotos: haas

Tips Linz, 41.Woche 2014, S. 11.

SÜSSE VERFÜHRUNG

„Vegane Schokolade liegt im Trend“

LINZ. Christine Jungreithmayer kann man als Schokoladeexpertin bezeichnen. Schließlich führt sie das Schokoladenparadies auf der Linzer Landstraße schon in dritter Generation.

Von ANDREAS HAMEDINGER

Tips: *Fast jeder isst gerne Schokolade. Doch wie genießt man diese richtig?*

Christine Jungreithmayer: Man sollte sie langsam im Mund zergehen lassen, also eigentlich nicht beißen. Nur dann können sich die Aromen richtig entfalten.

Tips: *Sie haben über 350 verschiedene Sorten im Angebot. Warum braucht man eine derartige Vielfalt?*

Jungreithmayer: Schokolade bietet so viele verschiedene Möglichkeiten. Da gibt es natürlich die klassischen Sorten – wie Milch oder Nussschokolade – aber auch extreme Sorten. Ich denke da an Spezialitäten, die mit Speck-, Rosenöl- oder sogar Fischgeschmack erhältlich sind.

> „Im Herbst beginnt wieder die Hochsaison für alle Schokoladeliebhaber.“
>
> CHRISTINE JUNGREITHMAYER

Tips: *Kommen außergewöhnliche Kreationen bei den Konsumenten wirklich an?*

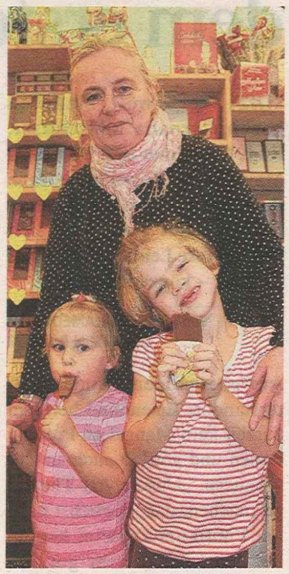
Jungreithmayer: Ja, besonders das jüngere Publikum schätzt die Abwechslung.

Tips: *Gibt es beim Kaufverhalten Unterschiede zwischen Mann und Frau?*

Jungreithmayer: Frauen greifen eher zu Fruchtschokoladen, zu Nougat oder Veilchenschokolade. Männer bevorzugen in der Regel die dunklen Sorten oder die mit einem Hauch Alkohol.

Tips: *Hat sich das Kaufverhalten in den letzten Jahren verändert?*

Jungreithmayer: Die Schokoladegenießer legen schon seit einiger Zeit Wert auf Fair-Trade-Erzeugnisse und Bio-Schokolade. Und zurzeit liegt auch vegane Schokolade im Trend. Daneben gibt es auch eine vermehrte Nachfrage nach laktosefreien Erzeugnissen. ■



Christine Jungreithmayer mit ihren Enkelinnen Valerie und Helene Foto: AH

OÖN, 8.11.2014, S. 15.

Umsatzrückgang bei Manner wegen Flaute im Export

WIEN. Einen Umsatzrückgang von sechs Prozent auf 128,1 Millionen Euro musste der Waffelkonzern Manner in den ersten neun Monaten des Jahres hinnehmen. Während das Österreich-Geschäft um 1,1 Prozent zurückging, brach der Export um 9,2 Prozent auf 76,1 Millionen Euro ein. Geopolitische Veränderungen seien die Gründe für den Exportrückgang, teilte das Unternehmen gestern, Freitag, mit.

Das Ausmaß des Schadens durch den teilweisen Einsturz eines Produktionsgebäudes in Wien sei noch nicht abschätzbar. Der Fortbestand des Unternehmens sei aber nicht gefährdet, auch wenn der Einsturz die Zahlen für das Gesamtjahr belasten würde.

Die Manner-Fabrik in Perg, die 2016 geschlossen werden sollte, könnte durch den Einsturz in Wien länger als geplant bestehen bleiben. Am Plan, die gesamte Produktion nach Wien zu verlagern, ändere sich aber nichts.

OÖN, 12.11.2014, S. 7.

Manner will am Standort Perg Extraschichten fahren

Waffelkonzern muss wegen Einsturzes in Wiener Werk ausweichen – Gestern Betriebsversammlung in Perg

Von Alexander Zens

PERG/WIEN. Der börsennotierte Süßwarenerzeuger Manner will Extraschichten in seinem Werk in Perg fahren. Eine der vier Anlagen solle einen Monat durchlaufen, sagt Gabriele Liebl, Sprecherin des Wiener Unternehmens. Für dieses Modell brauche man 20 der 60 in Perg beschäftigten Mitarbeiter.

Grund dafür ist der Teileinsturz eines Produktionsgebäudes in Wien-Hernals vor gut drei Wochen. Zwar wird dort teilweise wieder produziert, trotzdem braucht es die Umstellung auf Vier-Schicht-Betrieb am Mühlviertler Standort, um die Auftragseingänge in den nächsten Wochen zu bewältigen.

Gestern, Dienstag, gab es in Perg eine Betriebsversammlung. Die Geschäftsführung präsentierte die mit Betriebsrat und Gewerkschaft ausgehandelte Vereinbarung. Demnach sollen die Mitarbeiter abwechselnd zwei Tage zwölf Stunden arbeiten, zwei Tage frei haben und zwei Nächte zwölf Stunden arbeiten. Dafür gibt es alle Zulagen laut Kollektivvertrag und eine Einmalzahlung. Mitarbeiter müssen laut Gesetz Einzelvereinbarungen unterschreiben, der Arbeitsmediziner muss zustimmen. Von einem „guten Kompromiss" spricht Walter Schopf, Landessekretär der Produktionsgewerkschaft (Pro-Ge).

Der Ball liege nun bei den Mitarbeitern, sagt Roland Auböck, Pro-Ge-Sekretär für das Mühlviertel: „Es ist ein freiwilliges Angebot des Unternehmens, keiner wird gezwungen." Bis morgen sollen sich die Beschäftigten überlegen, ob sie das Modell annehmen. Dann könnte es nächste Woche starten. Über einen Plan B, falls nicht genug Mitarbeiter zustimmen, will Manner-Sprecherin Liebl nicht reden.

Manner-Mitarbeiter: bis morgen Entscheidung

Im Februar soll es wieder Extraschichten geben. Das hat laut Liebl aber nichts mit dem Unglück zu tun.

Schließung könnte sich verzögern

Wie berichtet, plant der Waffelkonzern die Schließung des Werks in Perg, was den Mitarbeitern sauer aufstößt. Dem Vernehmen nach soll es nun aber Anfang nächsten Jahres Verhandlungen über eine Verlängerung der Produktion im Mühlviertel geben – eventuell bis Ende 2016. Derzeit gilt der 29. Februar 2016 als Schließungstag. Liebl sagt lediglich, dass sich an der Strategie (Produktion nur noch in Wien und Wolkersdorf) nichts ändere. Laut Schopf gibt es einen guten Sozialplan, der neu verhandelt werden müsste, sollte später zugesperrt werden.

Kronen Zeitung, 14.11.2014, S. 15.

14.11.2014

Österreichs beliebtester Schaumkuss feiert 80. Geburtstag

Blick hinter die Kulissen der Schwedenbomben-Produktion

Der süße Duft, der einem beim Betreten des Hauses am Wiener Rennweg in die Nase steigt, lässt Kindheitserinnerungen wach werden. Hier werden die beliebten Niemetz-Schwedenbomben erzeugt. Seit nunmehr 80 Jahren erfreuen die Schaumküsse mit der zarten Schokohülle heimische Naschkatzen.

Die Produktion läuft auf Hochtouren. Pro Tag verlassen im Schnitt 400.000 Schwedenbomben das Förderband. Sie zählen zu den

VON MARTINA MÜNZER

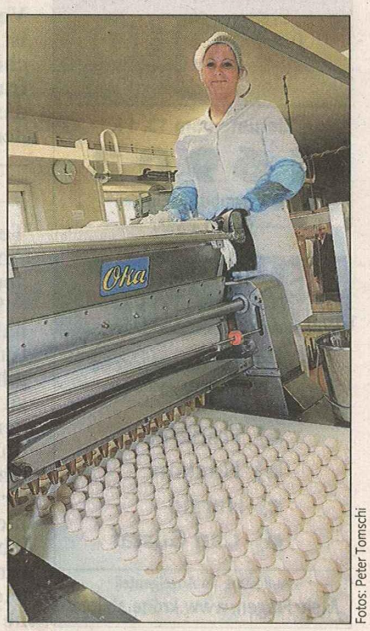
Top 3 der beliebtesten typisch österreichischen Süßigkeiten. Platz 1 halten die Mannerschnitten. Für Liebhaber der 70 Kalorien leichten Bomben ist nun Genuss ohne schlechtes Gewissen angesagt.

„Die Schwedenbomben feiern ihr 80-Jahre-Markenjubiläum, und das Fairtrade-Kakao-Siegel ist ein tolles Geburtstagsgeschenk für alle Fans", erklärt Gerhard Schaller, Geschäftsführer der Heidi Chocolat AG Niemetz Schwedenbomben. „Damit Bauernfamilien aus Entwicklungsländern ein Weg aus der Armut ermöglicht wird", ergänzt Fairtrade-Chef Hartwig Kirner.

Immerhin werden jährlich 400 Tonnen Schokoglasur verarbeitet. Die Rettungsaktion im Vorjahr hat eingeschlagen. Ganz über den Berg ist man trotzdem noch nicht. Doch die Zeichen stünden positiv. Für 2015 stehen weitere Neuerungen auf dem Plan. So wird die Produktion nach Wiener Neudorf verlegt. Am alten Standort am Rennweg ist ein Wohnprojekt geplant. Am neuen Standort an der Triester Straße ist unter anderem eine Schwedenbomben-Erlebniswelt vorgesehen. Die gewohnte Konditorqualität soll beibehalten werden.

60 Mitarbeiter sind am Rennweg beschäftigt. Viele Produktionsschritte erfolgen noch händisch.

Gerhard Schaller von Heidi Chocolat AG & Niemetz (li.) und Fairtrade-Chef Hartwig Kirner hoffen auf ein Bombengeschäft.



Fotos: Peter Tomschi

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Technik Reader

Jahr/Year: 2017

Band/Volume: Schokolade_I

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Schokolade 1886-2014 1