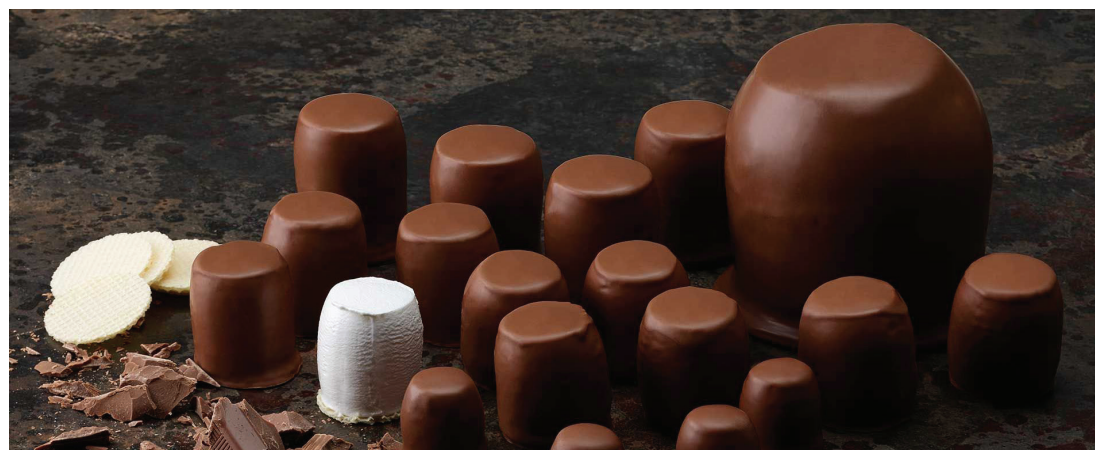


«Wir bringen frischen Wind in die Mohrenkopf-Branche»

Die Chocolat Ammann AG wartet gleich mit mehreren Innovationen auf – beim Geschmack und bei den Verpackungen

Angefangen hat alles vor genau 70 Jahren. Damals hat Confiseur Theodor Ammann in Kollfingen seine ersten Mohrenköpfe entwickelt. Bis zu 4000 Stück produzierte er im Monat – alles in Handarbeit versteht sich. Das Geschäft lief gut und so eröffnete die Chocolat Ammann AG 1965 am heutigen Standort in Heimberg eine eigene Produktionshalle. Noch heute werden dort alle Mohrenköpfe hergestellt.

Mittlerweile sind es mehr als 20 Millionen Stück, die jedes Jahr in die ganze Schweiz geliefert werden. Damit hält das Schweizer Traditionsunternehmen mit seinen 40 Mitarbeitern hierzulande rund 30 Prozent Marktanteil. Und seit im letzten Jahr Eric von Graffenried das Geschäft von der Familie Ammann übernommen hat, jagt eine Innovation die nächste. Wir haben mit Verkaufsleiter Raphael Schlup über die neusten Produkte und Entwicklungen der Chocolat Ammann AG gesprochen.



Herr Schlup, wir alle kennen Mohrenköpfe: luftiger Eiweisschaum umhüllt von feiner Schokolade. Was will man bei diesem Produkt noch Neues erfinden?

Es ist in der Tat so, dass in den letzten Jahren hierzulande kaum eine Entwicklung stattgefunden hat. Wir sind aber überzeugt, dass die Mohrenköpfe eine grossartige Zukunft haben. Deshalb bringen wir frischen Wind in die Mohrenkopf-Branche.

Und wie soll das gelingen?

Einerseits variieren wir bei der Grösse unserer Produkte. Wir sind sicher, dass auch hier gilt: «Weniger ist mehr». Deshalb gibt es unsere Mohrenköpfe nicht nur in der klassischen Grösse von 30 Gramm, sondern auch in der Grösse von 20 Gramm und 10 Gramm. Zudem sehen wir viel Potenzial in der Zusammenarbeit mit Firmen und Events.

Wir können die vom Kunden ausgewählten Produkte mit individuell gebrandeten Verpackungen produzieren. Und wir arbeiten an neuen Geschmacksrichtungen.

Können Sie dazu schon mehr verraten?

Wir werden im Sommer einen Mohrenkopf mit Mango-Geschmack auf den Markt bringen. Das ist aber erst der Anfang. Wir stecken mitten in der Entwicklung von weiteren Geschmacksrichtungen. Auch diese werden – wie alle unsere Mohrenköpfe – ausschliesslich aus natürlichen Aromen bestehen. Zudem sind wir daran zu prüfen, wie der Zuckergehalt ohne Geschmackseinbusen reduziert werden kann.

Nicht nur bei den Produkten tut sich bei der Chocolat Ammann AG einiges, sondern auch was die Verpackungen angeht.

Richtig. Die Kunststoff-Verpackungen sind uns ein Dorn im Auge. Deshalb haben wir im letzten Jahr begonnen, nach Alternativen zu suchen. Und wir sind fündig geworden. Wir haben eine kompostierbare Folie auf Zellulosebasis, die wir bereits jetzt als Sichtfenster für unsere Schachteln einsetzen, gefunden. Jetzt wollen wir auch unsere Blister aus kompostierbarem Material herstellen. Gemeinsam mit einer Partnerfirma stecken wir in der Endphase der Entwicklung.

Welches Potenzial sehen Sie in den kompostierbaren Verpackungen?

Ein sehr grosses. Wir wollen den Retailmarkt und unsere Kunden hierfür sensibilisieren. Am Anfang werden diese Verpackungen wohl etwas teurer sein als die Kunststoff-Verpackungen. Diesen Aufpreis sollte der Konsument der Umwelt zu liebe gerne bezahlen wollen.



Raphael Schlup möchte in Zukunft die Blister aus kompostierbarem Material herstellen.

