



Süsser Anblick: Bevor die Schokolade über den Eiweisschaum fliesst, portioniert und formt eine Maschine die weisse Masse auf den Waffeln.

# Königliche Schoko-Küsse

Luftig leichter Eiweisschaum umhüllt von einem Mantel aus zartschmelzender Schokolade: In Heimberg stellt die Chocolat Ammann Könige und Prinzen her. Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, wie die süssen Kreationen entstehen.

TEXT KATRIN SCHWARZENBACH FOTOS MARTIN RINDLISBACHER

---

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Désirée Hofer (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch



**NACHWUCHSFÖRDERUNG**  
mit Schoko-Küssen



**Gute Tat für SCL Tigers**

Die Chocolat Ammann produziert mit dem Schlittschuh-Club Langnau (SCL Tigers) Mini-King-Schoko-Küsse, deren Verpackung mit dem Logo des Clubs versehen ist. Die sogenannten Tiger-Köpfli sind in

einer Box (45 Stück à 10 g/Fr.19.95) in den Coop-Läden Biglen, Burgdorf Schützenmatte, Grosshöchstetten, Hasle-Rüegsau, Heimberg Center, Konolfingen, Langnau, Münsingen, Oberdiessbach, Signau, Sumiswald und Worb erhältlich.

**Pro verkaufte Box fließen Fr. 2.50 an den Nachwuchs der SCL Tigers.**

Zudem bietet Coop in ausgewählten Läden die Ammann Mini-King 160 g (16 Stück/Fr. 7.95) sowie die Qualität & Prix Choco-Köpfli Milch (6 Stück à 30 g/Fr. 2.50) und Qualität & Prix Choco-Köpfli dunkel (6 Stück à 30 g/Fr. 2.50) an.

arbeit herstellte. Die Süssigkeiten stiessen derart auf Begeisterung, dass Ammann 1965 in Heimberg die Produktionshalle eröffnete und mit der industriellen Herstellung begann. Täglich sind es heute über 80 000 Schoko-Küsse, welche die Chocolat Ammann in verschiedenen-Grössen herstellt. Neben dem klassischen König, dem King, findet sich ein Mini-King, ein Big-King und ein Prinz im Sortiment. Ziel sei, dass diese künftig in weiteren Geschmacksrichtungen erhältlich seien. «Dass ich Mohrenkönige herstellen und weiterentwickeln kann, freut mich besonders. Ich habe die Süssigkeit schon als Kind geliebt», sagt von Graffenried, der das Unternehmen seit gut einem Jahr führt. Dann legt er eine Hand voller Waffeln in die nebenstehende Anlage. Nach einem Stopp bei der Dressiermaschine machen sich die Biskuits samt Eiweisschaum auf den Weg zum süss duftenden Vorhang aus flüssiger Schokolade. ●

Es ist kurz nach sechs Uhr in der Früh, als in der Produktionshalle der Chocolat Ammann im Berner Oberland ein süsser Duft nach Schokolade in die Luft steigt. Braun glänzende Couvertüre fliesst über den weissen Eiweisschaum und umhüllt die zylinderförmige Masse. Dann ist Auskühlen angesagt, und fertig sind die ersten Schoko-Küsse. «Die Produktion dauert weniger als 20 Minuten», sagt Eric von Graffenried (59), Eigentümer und Geschäftsführer der Chocolat Ammann. Doch was simpel klinge, habe es in sich. «Damit die Mohrenkönige gelingen, müssen die Zutaten stets die richtige Konsistenz aufweisen», sagt der Berner, der vor einer Maschine stehen bleibt. Diese verarbeitet Wasser, Eiweisspulver und Zucker zu einem luftig leichten Schaum.



**Eric von Graffenried (59)**  
Eigentümer und Geschäftsführer der Chocolat Ammann

«Das Geheimnis unserer Mohrenkönige liegt in dieser Masse. Wir fügen Aromen hinzu, welche für das besondere Geschmackserlebnis sorgen.» Mehr verraten will von Graffenried nicht. Nur so viel: «Wir produzieren die Köstlichkeiten noch immer nach altem Hausrezept.»

Begonnen hatte alles vor 70 Jahren, als Confiseur Theodor Ammann in Konolfingen die ersten Schoko-Küsse in Hand-