



*Süß, süßer, ISM: Zum 42. Mal öffnet die Internationale Süßwarenmesse (ISM) in Köln ihre Pforten und zeigt die große Bandbreite an Süßwaren und Knabberartikeln, die die Branche zu bieten hat. Dieses Jahr sind mehr als 1.400 Anbieter aus 65 Ländern vom 29. Januar bis zum 1. Februar 2012 in den Messehallen 2, 3, 4, 5, 10 und 11 dabei. Besonderes Augenmerk liegt in diesem Jahr auf Belgien, dem Partnerland der ISM 2012. Und die Hersteller trumpfen mit einem Blumenstrauß an Innovationen auf, die die Markenwelt in Schwung versetzen wird.*

### **Hippe Hasen und glückliche Schokoküken**

**CONFISERIE RIEGELEIN** Die Osterneuheiten der CONFISERIE RIEGELEIN bringen nicht nur jede Menge zart-schmelzender Schokohasen und -eier, sondern auch gute Laune. Mit dem stilvollen und hippen neuen Ostertortiment setzt der Spezialist für Schokoladen-Saisonartikel einmal mehr kreative Trends. Im Zentrum der Oster-Sensation: Der *Sunny Bunny*: der charmante Bruder vom

# Ach wie süß: Die Neuheiten der Sweets-Branche auf einen Blick...

Osterhasen. Er soll Herzen zum Schmelzen bringen. : Mit Edelmilch-Schokolade mit mindestens 33 Prozent Kakaoanteil ist der knuffige kleine Kerl der neue Star in jedem Osternest. Und eigentlich ist er viel zu schade zum Vernaschen – wenn er nur nicht so gut schmecken würde...

Einen festen Platz auf der Ostertafel soll auch der coole *BE HAPPY!-Hase* mit Punkten, Streifen oder Blümchen in pink, gelb und grün sein. In diesem Jahr bekommt das fröhliche Ostertortiment weiter Zuwachs:



Die *BE HAPPY!-Oster-Schmuckeier* sind kunterbunte Schokoladeneier aus Edel-Vollmilch-Schokolade in einer niedlichen Verpackung mit Motiven des bekannten Zeichnerkünstlers *Walter Steinbeck*. Das *BE HAPPY!-Wunscherfüller-Geschenk-Set* bietet neben der köstlichen Schokolade auch noch die Möglichkeit, ein kleines Geldgeschenk stilvoll im angebrachten Briefumschlag zu überreichen. Die 350g schweren *Flammeneier* haben nicht nur ein imposantes Äußeres, sondern sind auch noch mit leckeren Schokoeyern gefüllt.

### Klein aber Oho-Osterhasen!

„Klein, aber Oho“ sind die neuen *Schoko-Minis* im 5g-Format aus extra zarter Edel-Vollmilch-Schokolade mit 33 Prozent Kakao. Gleich zwei niedliche Designs versüßen den Frühling: die goldigen Knuddelhäschen und die fröhlichen Schokoküken. Mit den Schokoladen-Minis bedient die CONFISERIE RIEGELEIN den Trend zu kleinem, aber feinem Genuss im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung.

Auf der ISM zeigt sich die CONFISERIE RIEGELEIN als frischgebackener Sieger. Neun Mal Gold und acht Mal Silber lautet das beeindruckende Ergebnis der Schokospezialisten bei der DLG-Prämierung 2012. Damit konnte das traditionsreiche Familienunternehmen die Anzahl der Medaillen gegenüber dem Vorjahr noch einmal nahezu verdoppeln.

Pünktlich zu Ostern trägt unter anderem der neue laktosefreie Schoko-Hase von RIEGELEIN die DLG-Goldmedaille. „Wir freuen uns natürlich sehr über die große Anzahl an Medaillen“, erklärt *Peter Riegelein*, geschäftsführender Gesellschafter der CONFISERIE RIEGELEIN, „und sehen darin eine wichtige Bestätigung unserer Qualitätsphilosophie. Besonders stolz sind wir, dass unsere neuen laktosefreien Osterhasen, die wir in Kooperation mit MINUS L anbieten, eine Goldmedaille erhalten haben.“

### Kooperation mit OMIRA

In Deutschland ist rund ein Fünftel der Bevölkerung von



einer Laktoseintoleranz betroffen. Für diese Zielgruppe bietet die CONFISERIE RIEGELEIN jetzt gemeinsam mit OMIRA, dem Marktführer für laktosefreie Produkte, ein spezielles Oster-Sortiment von Schokoladen-Saisonartikeln an.

So können ab sofort auch alle, die von einer Laktoseintoleranz betroffen sind, eifrig Ostereier suchen. Denn bei den neuen Hohlfiguren aus Vollmilchschokolade wurde die Laktose einfach „ausgeschaltet“. Daher sorgen die Hasen und Eier für unbeschwertes Genuss. Besonders zum Verschenken eignet

sich der *MINUS L Osterhase* in der Faltschachtel und die *MINUS L Ostereier* und *Sitzhäschen*.

Den richtigen Mix für das Osternest enthält die *MINUS L-Oster-Mischung* mit dem 75 Gramm Osterhasen, den kleinen Sitzhäschen und bunten. Die niedlichen *Sitzhäschen* werden darüber hinaus auch in einer praktischen Vorratsdose angeboten.

### Faire Osterhasen braucht das Land

Neuheiten gibt es auch im Bereich fair gehandelter Produkte. Allein in Deutschland wurden

2011 Fairtrade-zertifizierte Produkte im Wert von rund 400 Millionen Euro gekauft – dies entspricht einer Umsatzsteigerung von 17 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Und auch der Osterhase setzt in diesem Jahr verstärkt auf Nachhaltigkeit. Denn er bringt die ersten *Fairtrade Schokohasen*, *-küken* und *-eier* von der CONFISERIE RIEGELEIN. Bei RIEGELEIN besteht die Schokolade aus nachhaltig gehandelten Zutaten wie Kakao und Rohrzucker, die zu festgelegten Mindestpreisen bezogen werden. So werden die Kleinbauern in den Anbauländern unterstützt. Der niedliche *Sitzhase* mit weiß geschminkten Ohren macht sich in jedem Osternest gut.

Eine runde Sache ist das *Fairtrade Confiserie Ei* mit einem kleinen Häschen als Abbildung und wie frisch geschlüpft mit einer süßen Eierschale ebenfalls aus heller Schokolade kommt das *Fairtrade Confiserie Osterküken* vor allem bei den Kleinen sehr gut an. Zwei verschiedene *Fairtrade Confiserie Hasen* mit Eierkörben auf dem Rücken werden auch von Erwachsenen gern gefunden.

**HALLE 03.2, C011 E010**

## Leckerer Ostergenuss für alle

**OMIRA** Neben den Osterleckereien in Zusammenarbeit mit der CONFISERIE HEILEMANN präsentiert OMIRA, der Spezialist für laktosefreie Produkte, seine neue *MINUS L-Drageemischung* in Vollmilchschokolade als ISM-Neuheit. Knackige Mandeln, knusprige Haselnüsse und feine Erdnüsse mit einem Überzug aus zart schmelzender laktosefreier Vollmilchschokolade – das bietet die Mischung. Ab Februar ist diese Köstlichkeit in einem 100 g Beutel erhältlich. Auch neu: *MINUS L Nuss-Nougat Crème*, endlich ein laktosefreier

Nuss-Nougat Brotaufstrich, nach dem so viele Kunden schon so verzweifelt gesucht und gefragt haben. Die Entwicklung hat Zeit gebraucht, das Ergebnis steckt jetzt im 400-Gramm-Schraubglas. Die Creme zeichnet sich durch ihre feine Nuss-Nougat Note und einen runden Geschmack aus. Sie entfaltet ihr Geschmackserlebnis auf Brot oder auch pur aus dem Glas. Außerdem eignet sie sich gut zur Verfeinerung von Kuchen und Torten.



### Ob Keksfreund oder Waffelliebhaber...

Für Knabberfreunde ist der *MINUS L Schoko Doppelkeks* genau das Richtige. Den Klassiker unter den Keksen gibt es jetzt auch in einer laktosefreien Variante. Die Kakaocremefüllung ist laktosefrei und daher gut bekömmlich.

Ob gemütlich vor dem Kamin, unterwegs als kleiner süßer Snack oder einfach so. Wer

es lieber waffelig mag, für den sind die *MINUS L Waffeln* mit Haselnusscreme und Vollmilchschokolade die Alternative. Das perfekte Zusammenspiel von krossen Waffeln, leckerer Ha-

selnuscreme und laktosefreier Vollmilchschokolade lässt sich mit den neuen *MINUS L Waffeln* erleben.

**HALLE 10.2 A011**

## Die besten Leckereien aus aller Welt

**GENUPORT** Markenvertrieb GENUPORT bringt einen ganzen Strauß voll Neuheiten mit nach Köln. Bei der Marke *CÔTE D'OR* gibt es eine Sortimentserweiterung der dunklen Edelschokolade aus Belgien. Ab Februar 2012 sind zwei neue verführerische Sorten der 200g Tafelserie *Brüsseler Nuss* erhältlich: *Blanc Noisettes* als leckere Variante mit weißer Schokolade und *Lait Eclats Noisettes* aus Milchsokolade mit Haselnuss-Stückchen runden.

Der kleine Schokoladengenuss für zwischendurch: Die *CÔTE D'OR Carrés* sind die Snackvariante der Brüsseler Nuss Tafeln.

### Frucht und Mandel – das neue Traumpaar

*MARABOU* ist der königliche Schokoladengenuss aus Schweden: Unvergleichlich lecker durch die feine Karamellnote und den cremig zarten Schmelz. Und jetzt neu kommen Frucht und Mandeln mit ins Spiel. *MARABOU Frucht & Mandel*, die fruchtige Schokolade mit ganzen Mandeln, gehört zu den beliebtesten Schokoladensorten Schwedens und wird deshalb ab August 2012 auch für den deutschen Verbraucher erhältlich sein.

Mit Karamell und Schokolade punktet auch *MC VITIES Chocolate Caramels* – die Nummer 1

aus England. Für alle Karamell-Liebhaber gibt es ab sofort die unvergleichliche Kombination aus knusprigem Keks, Karamell und zarter Schokolade. *MC VITIES Chocolate Caramels* vereinen diese drei Komponenten zu einem Geschmackserlebnis. Der köstliche Weizenkeks mit einer Schicht aus cremig-weichem Karamell und feiner Vollmilchschokolade wird schonend gebacken: aus wertvollem Getreide, ohne künstliche Farb- oder Aromastoffe und frei von gehärteten Pflanzenfetten.



### Hanseatisch genießen – nicht nur an der Küste

Die gute alte Kogge, ein Symbol des stolzen Hanse-Bundes, steht seit 2011 auch für hanseatischen Genuss. Heimatverbundenheit, Seriosität, Stolz und Zuverlässigkeit sind Eigenschaften, die als hanseatisch gelten – und Werte, zu denen die neue Genussmarke *MEINE HANSE* passt. *MEINE HANSE* bietet ein umfassendes Sortiment mit mehr als 100 Produkten an, von Feinkostbrottaufstrichen über Tee bis hin zu Gebäckspezialitäten und Confiterie.

Die hochwertigen Feinkostbrottaufstriche aus dem Hause *B. Grashoff Nachf.* werden für die Marke *MEINE HANSE*



produziert und bieten dem Konsumenten außergewöhnlichen Genuss wie *Meine Hanse Chocolat Blutorange* oder *Meine Hanse Chocolat Mohn-Kirsch* mit weißer Schokolade. Exklusives Feingebäck, hergestellt von der *Conditorei Antpöhler/Conrad Schulte GmbH & Co. KG* erweitert die Produktrange um folgende Spezialitäten: *MEINE HANSE-Blätterteigmischung* mit Sorten wie *Mandelstäbchen mit Vollmilch-Schokolade*, *Schweinsöhrchen* mit Zartbitter-Dekor oder *Blätterteig-Strudel mit Nougat-Creme*, *Mini Nussecken* und vieles mehr.

Die *MEINE HANSE-Hansebärchen Fruchtgummis* (acht verschiedenen Sorten mit Vitamin C und 20% echtem Fruchtsaft) stellt das Traditionsunternehmen *Johannes Lühders KG* her. Vor allem im Bereich Süßwaren ist die neue Genussmarke mit namhaften Produzenten sehr gut aufgestellt.

#### Neues für unterwegs

*PEPPERIDGE FARM „On the GO“*: So heißt der neue Genuss für unterwegs. Ab sofort wird das Sortiment von *PEPPERIDGE FARM* um die praktische „On the GO“-Variante ergänzt. Die köstlichen Cookie-Kompositionen kann man jetzt überall genießen: Die Sorten *Nantucket Dark Chocolate* und *Sausalito Milk Chocolate Macadamia* gibt es ab Februar 2012 als handliche „On

the GO“-Packungen im Handel. Und bei den *ROCKY MOUNTAIN MARSHMALLOWS* sorgen die *Fruit Swirlers* für abgedrehten Party-Spaß. Die original amerikanischen Marshmallows gibt es ab sofort auch als Snack-Variante zum Naschen direkt aus der Tüte mit eingedrehtem „Farb-Swirl“.

#### HALLE 10.2 D 010/E 011

#### Kugeln aus dem Schwarzwald

**GUBOR** Die TOP-Neuheit aus dem Hause GUBOR aus Dettingen/Teck ist in diesem Jahr auf jeden Fall *Harald Wohlfahrt's Schwarzwälder Kirschkugel* aus der *Meisterklasse Edition*. Der Schwarzwald und seine Produkte haben über die Grenzen Deutschlands hinaus einen hohen Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad. Eines der bekanntesten Produkte aus dem Schwarzwald ist die Schwarzwälder-Kirschtorte, die man zweifelsohne als Inspiration der diesjährigen Neuheit aus dem Hause GUBOR bezeichnen darf. Ein Klassiker neu inszeniert und interpretiert.

Spitzenkoch *Harald Wohlfahrt* setzt sich schon seit vielen Jahren für die Verwendung von regionalen Zutaten ein. Die aus dunklem Trüffel mit Schwarzwälder Kirschwasser, feinem Sahne-Marzipan und einer fruchtigen Füllung aus Schwarzwälder Sauerkirschkonfitüre bestehende Kugel, ist mit weißer Schoko-

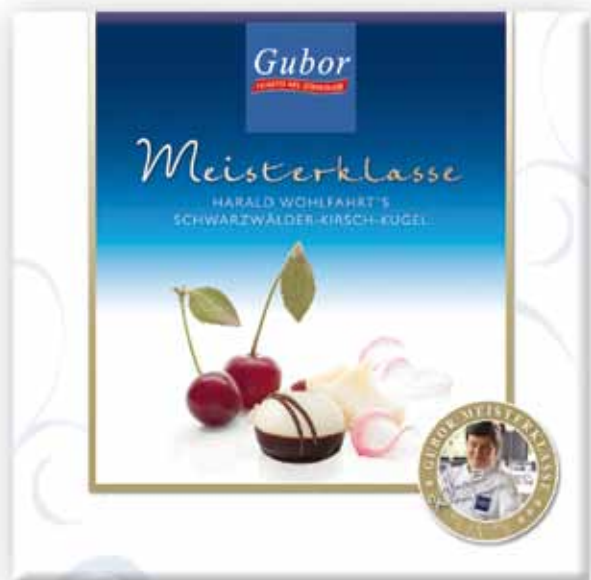


lade mit Zartbitter-Schokolade bzw. Vollmilch-Schokolade mit Zartbitter-Schokolade überzogen, bei deren Schokolade beste Schwarzwälder Milch verwendet wird. Erhältlich ist die *Harald Wohlfahrt's Schwarzwälder Kirschkugel* in einer ansprechend gestalteten Faltschachtel

mit 16 Pralinen sowie in einer Geschenk- und Probierpackung mit 4 Pralinen.

#### Regionalität im Vordergrund

In 2012 wird sich GUBOR verstärkt dem Thema „Schwarz-



wald“ widmen. Über viele Jahre hinweg wurde GUBOR im Schwarzwald hergestellt und die Tradition der bodenständigen, natur- und heimatverbundenen Marke mit eigenen Produkten wie den *GUBOR Kirschzapfen* und den *GUBOR Edelbrand-Pralinés* gewürdigt. Der Historie möchte GUBOR mit der Neupositionierung der Marke Rechnung tragen. Der Anspruch von GUBOR ist über die Jahre hinweg gleich geblieben: anspruchsvolle Schokoladenspezialitäten für jeden Tag zu kreieren. Nachhaltig. Fair. Regional.

Dabei hat die Verwendung von regionalen, hochwertigen Zutaten bei den traditionellen Original-Rezepturen künftig oberste



Priorität. Aus diesem Grund verwendet GUBOR ab sofort – so weit möglich – als Zutaten seiner Kreationen regionale Produkte aus dem Schwarzwald wie z.B. beste Schwarzwälder Milch und Schwarzwälder Edelbrände.

### Fruchtiger Reis macht Lust auf Sommer

**SUN RICE** In 2012 erweitert die Schokoladen-Puffreisemarke SUN RICE ihr Sortiment um eine



tee mit extra vielen Kräutern und weniger Süße im Geschmack.

Der neuartige 20-Kräutertee enthält einen speziell hohen Anteil wertvoller Kräuteresenzen und ist nur leicht gesüßt. Der Geschmack kommt ganz natürlich, intensiv und erfrischend rüber.

Die mildeSüße wird durch die Verwendung von Isomaltulose, einer natürlichen Zuckerart, die nicht kariogen ist, erreicht. Dieser 20-Kräutertee, mit seinen zahlreichen, positiven Eigenschaften, wurde vom Zahnmedizinischen Zentrum der Universität Zürich getestet und darf darum das offizielle „Zahnschonend-Symbol“ verwenden.

Ebenfalls neu im Sortiment bei DOMACO: Der XL Energy FIZZZ, das neue Brausebonbon – prickelnd-erfrischend in den Sorten Orange, Cola, Erdbeere und Himbeere.

Die XL Energy FIZZZ sind Traubenzucker für Sofort-Energie, die ein prickelnd-erfrischendes Mundfeuerwerk entfesseln, das so wunderbar auf der Zunge kitzelt – die neue, schnelle Energie mit dem prickelnden Überraschungseffekt. Der Traubenzucker geht sofort ins Blut und sorgt für maximale Brainpower.

### Dick im Weihnachts- und Ostergeschäft

**RÜBEZAHL** Unter der Marke FRIEDEL präsentiert RÜBEZAHL zur Weihnachtssaison 2012 ein erweitertes Saisonsortiment. Neu ist eine „Kleiner Dicker“-Weihnachts-Tafel mit geschminkten Weihnachtsmann-Figuren aus weißer Schokolade. Das Pendant folgt dann zur Ostersaison 2013, in der die „Kleines Langohrhäschen“-Oster-Tafel mit geschminkten Hasenfiguren das Saison-Sortiment ergänzt.

**HALLE 11.2 D 021/E 028**

### Zahnfreundlicher Genuss für süße Freunde

**DOMACO** Die Schweizer Spezialisten für gesunde Naschereien, Tees und Fruchtgummis zeigen auf der ISM ganz neu ihren Kräuterli Tee, den ersten zahnfrendliche Instant-Kräuter-

**HALLE 10.2 B 049 / A 048**



Sommer Edition. Die neue SUN RICE mini mix summer edition besteht aus einzeln verpackten SUN RICE-Happen der Sorten: SUN RICE Cocos in Vollmilchschokolade sowie den neuen Geschmacksrichtungen SUN RICE Exotic und SUN RICE Erdbeere in weißer Joghurtschokolade.

Durch die einzeln verpackten Produktstücke ideal zu portionieren, trägt die SUN RICE Mini Mix summer edition dem Convenience-Trend Rechnung.

Drei verschiedene Geschmacksrichtungen in einem Beutel vereint, versprechen gleich 3-fache Geschmackserlebnisse zwischen Mai und September 2012.



## Ein Riegel feiert runden Geburtstag

**CAMILLE BLOCH** Tradition mit Moderne in Einklang zu bringen ist das erklärte Ziel des Schweizer Schokoladenherstellers Chocolats CAMILLE BLOCH SA, Courtelary. Seit über 80 Jahren stellt man im Berner Jura Schokolade-Spezialitäten für Connaissseure, Feinschmecker und Schokoladeliebhaber in aller Welt her.

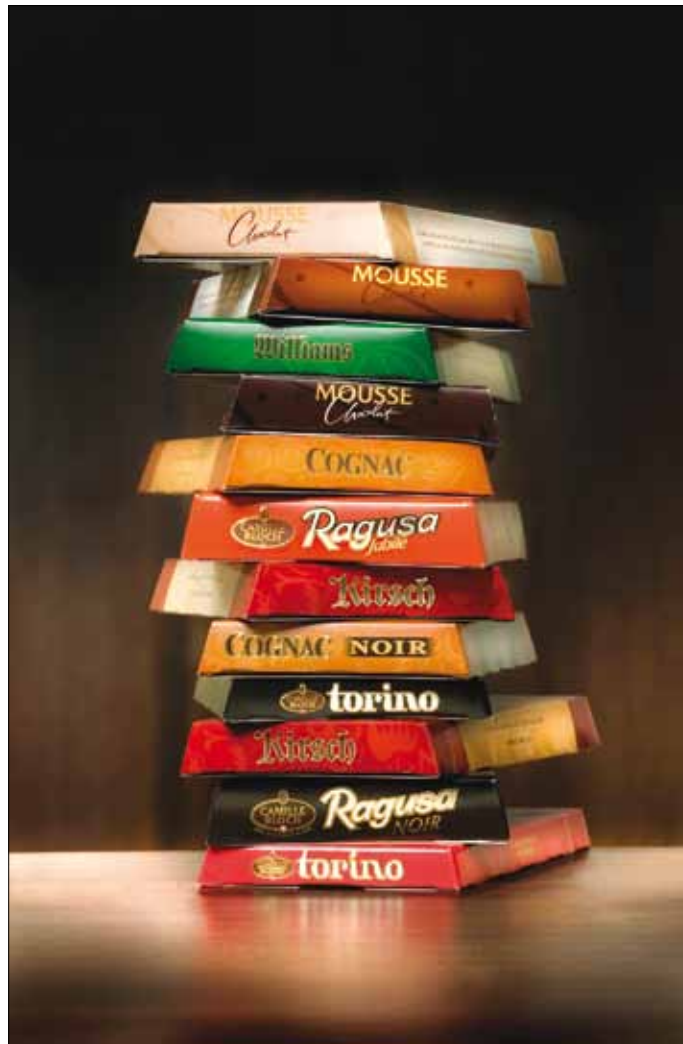
Mit der Positionierung „Mon Chocolat Suisse“ macht das unabhängige Familienunternehmen deutlich, wie man sich versteht: als Premium-Hersteller echter Schweizer Schokolade.

Auf der ISM zeigt man bei CAMILLE BLOCH die bewährten Marken, doch nicht nur aufgrund des 70-jährigen Jubiläums setzt man den Fokus in 2012 eindeutig auf die Marke RAGUSA, denn sie soll noch stärker als Lead-Marke am Markt wahrgenommen werden.

### Snacken nach Premium-Art

RAGUSA – die Kultmarke von CAMILLE BLOCH – ist das Synonym für den ersten rechteckigen Schokoladenriegel in der Schweiz. Oben und unten je eine dünne Schicht Milkschokolade und dazwischen viel Praliné-Crème, mit ganzen Haselnüssen, das macht die Premiumqualität von RAGUSA aus.

Der Riegel ist in der Schweiz der Leader im Impulskaufbereich und auch in Deutschland setzt CAMILLE BLOCH 2012 verstärkt auf die Premium-Snacks.



„Wir suchen aktiv und gezielt die Nähe zu den Konsumenten“, so Volker Kremser, Exportleiter von CAMILLE BLOCH. „Es hat sich bereits bewiesen, dass Mikromarketing bei Verkostungen aber auch bei Facebook Sinn macht, denn die Entwicklung der Abverkäufe bei bestehenden Kunden ist sehr positiv. Und wir gewinnen stetig neue Handelspartner.“

**HALLE 10.2 A 050 / B 059**

### Nougat so richtig weihnachtlich

**VIBA** Nougat macht Lust auf mehr, gerade in der Weihnachtszeit. Deshalb setzt VIBA auf sein neues Weihnachts-Nougat. Nougat-Liebhaber dürfen freuen: Der Thüringer Süßwarenhersteller präsentiert erstmals drei innovative Geschmackskompositionen speziell für die besinnliche Zeit des Jahres. Angereichert mit

edlen Gewürzen und beliebten weihnachtlichen Geschmacksbildern ist die *Weihnachts-Nougat-Vielfalt* vom Besten das Feinste.

Es warten *Lebkuchen-Mandel-Nougat* (Mandel-Nougat mit braunen Lebkuchen-Stückchen und Vollmilkschokolade), *Krokant-Nougat* (heller Haselnuss-Nougat verfeinert mit knusprigem Krokant) und *Spekulativus-Nougat* (zart schmelzender klassischer Haselnuss-Nougat mit köstlichen Gewürzspekulativus-Stückchen) auf den Konsumenten.

Die geprägte Packungsgestaltung, veredelt mit goldenen Funkelsternen und weihnachtlichen Impressionen, lässt bereits auf den hochwertigen Nougatgenuss schließen. „So schmeckt Weihnachten“, sagt Karl Heinz Einhäuser, geschäftsführender Gesellschafter von VIBA.

### Qualität zertifiziert

Das Unternehmen hat erfolgreich die Zertifizierung nach Internationalem Food Standard (IFS) auf „Higher Level“ abgeschlossen und erfüllt somit die höchsten Anforderungen an einen Lebensmittelhersteller.

„Das Streben nach höchstem Qualitätsniveau ist seit mehr als 100 Jahren das Aushängeschild für uns als Nougatspezialist und wurde durch das Zertifikat auch offiziell bestätigt. Somit werden wir auch zukünftige Anforderungen bereits jetzt erfüllen“, sagt Karl Heinz Einhäuser.

**HALLE 10.2 / C 021**



## Genuss im ganzen Block

**CHOCOLAT FREY** Die CHOCOLAT FREY AG ist mit einem Absatz von über 40.000 Tonnen Schokolade und über 800 Mitarbeitenden der größte Schokoladenhersteller der Schweiz – täglich verlassen rund eine halbe Million Schokoladentafeln das Werk in Buchs im Kanton Aargau. Das 1887 gegründete Unternehmen trägt damit seit bald 125 Jahren maßgeblich zur Schweizer Schokoladenkompetenz bei.

Mit rund 2.800 Produkten bietet CHOCOLAT FREY ein Vollsortiment an Schokoladenprodukten. Den Schwerpunkt bilden Schokoladentafeln, Pralinen/Confiserie und verschiedene Saisonprodukte für Ostern und Weihnachten. Darüber hinaus gehören Dragées, Schokoladen-Schaumküsse, Schokoladenriegel und -kugeln sowie Halbfabrikate wie Kuvertüren, Füllungen, Schokoladen- und Kakaopulver für die weiterverarbeitende Industrie zum Produktportfolio. Weiter ist CHOCOLAT FREY der einzige Kaugummi-Hersteller in der Schweiz und produziert unter anderen die Kaugummi-Marken SKAI und CANDIDA.

### Neue Größe kommt ganz groß raus

Die 125-jährige Firmengeschichte beginnt im Elternhaus der Brüder Robert und Max Frey. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1887 hat sich das Unternehmen bis heute zu einem international tätigen Premium-Hersteller von Schokolade und Kaugummi entwickelt.



Die beliebten *Chocobloc-Kreationen* von CHOCOLAT FREY werden auf der ISM neu auch in der praktischen 35-Gramm-Snack-Größe vorgestellt. Für alle, die sich auch zwischendurch gerne etwas Besonderes gönnen.

### Drei Sorten zur Auswahl

Denn egal in welcher Größe: Für viele Schokoladenliebhaber sind die *Chocoblocs* von CHOCOLAT FREY einfach großartig. Aus gutem Grund. Die besondere Form und die feine Mischung aus Mandeln, Honig und Nougat machen *Chocobloc* zu einem einzigartigen Genusslebnis.

Bisher gab es die *Chocobloc*-Kreationen als 100g- und 400g-Riegel sowie als *Chocobloc Mini*. Die neuen *Chocobloc 35g* machen das Angebot nun komplett – und *Chocobloc* zum perfekten Snack für zwischendurch. Ob bei der Arbeit, in der Freizeit oder unterwegs in den Sorten *Chocobloc Milch*, *Chocobloc Weiss* und *Chocobloc Dunkel*.

Die *Chocobloc*-Kreationen werden wie alle Schokoladen-erzeugnisse von CHOCOLAT FREY zu hundert Prozent in der Schweiz hergestellt. Dabei kommen nur beste Zutaten zum Ein-

satz wie zum Beispiel edelste Kakaobohnen und feinste Schweizer Milch.

**HALLE 4.2 L 085 / M 080**

### Edles aus der Alpenrepublik

**CHOCOLAT NOGAL** Schweizer Schokolade ist weltbekannt und darf auf einer Internationalen Süßwarenmesse nicht fehlen. Die Qualität der Produkte steht dabei im Vordergrund – wie bei CHOCOLAT NOGAL. Hier wird der Anspruch schon in der Verpackung deutlich: edles Blau, viel Samt, dazu das Schweizer Kreuz. Die Schweizer machen die Hasen flott. Ostern sitzt – wenn es nach CHOCOLAT NOGAL-Chef Paul Nussbaumer geht – nicht länger ein gewöhnlicher Schokohase im

den Lachhasen, den Latz- und Sitzhasen sowie das Hasenbaby mit Schnuller. „Wir haben auch *Confiserie-Mischungen* im Sortiment – da gibt es eine kleine Hasenfamilie für die ganze Familie“, sagt Paul Nussbaumer und zeigt stolz seine niedlichen Figuren.

Wer von Hasen schon die Nase voll hat, der kann am Osterlamm aus Schokolade knabbern. „Das gibt es in Deutschland bislang nur aus Teig“, so der Schokoladenexperte. „Da haben wir eine echte Alternative.“

### Auf das Esspapier, fertig, los!

**KÜCHLE** Der renommierte Spezialist für Backzutaten zeigt auf der ISM sein umfangreiches Knabber-Esspapier-Sortiment,



Nest. Bei ihm haben sich die Hasen mächtig rausgeputzt. „Unser Hasen gibt es geschminkt und ungeschminkt“, sagt er. Langeweile im Osternest können sich die Schokofreunde jedenfalls ab Schminken.

### Osterlämmer aus Schokolade und mehr

CHOCOLAT NOGAL, die Schweizer Edelschokoladen-Fabrik, bietet Schokofiguren in allen Formen und Farben. Da gibt es niedliche Hasen-Pärchen,

der Messestand steht in diesem Jahr unter dem Motto „Knabbi goes TV“. Die freche Knabber-Maus, die zur sympathischen Kultfigur für das Knabber-Esspapier geworden ist, tritt 2012 erstmals als Star eines TV-Spots auf dem beliebtesten Kinder-TV-Kanal auf. Von Mai bis Juli bewirbt KÜCHLE das Knabber-Esspapier und die coolen Zungentatoos mit einem mehrmals täglich auf Super RTL laufenden Spot. Dazu Charlotte Huber, Marketingleiterin bei KÜCHLE: „Insgesamt schalten wir 280 Spots und



erzielen so über 18 Millionen Kontakte bei Kindern von 3 bis 10 Jahren und über 10 Millionen Kontakte bei deren Eltern.“

### Essbares Gras? Das gibt's

Anlässlich der ISM präsentiert KÜCHLE auch attraktive Neuheiten, wie die *Knabbi* und *Hello Kitty Brauselinos*. Die kleinen Discs aus buntem Knabber-Esspapier sind mit prickelndem Brausepulver gefüllt und ab sofort im Rundbeutel mit 30 Stück oder in der Runddose mit 300 Stück erhältlich. Für das Ostergeschäft bietet KÜCHLE weitere interessante Sortimentsergänzungen: *Essbares Ostergras* in neuem Look in den Frühlingsfarben Hellblau, Rosa, Gelb und Grün sowie die *Osterbox* mit Überraschung, gefüllt mit einem Beutel bunt gemischter Brauseoblaten, zwei Packungen Knabber-Esspapier und einer Kapsel mit tollen Überraschungen, wie Sammelfiguren, Schlüsselanhänger, Mini-Puzzles, einem Mini-Domino-Spiel oder Tattoo-Stickern.

KÜCHLE begann vor mehr als 140 Jahren mit der Herstellung von Backoblaten und ist bereits in der vierten Generation inhabergeführt. Heute gilt die Marke als Synonym für hochwertige Backzutaten.

**HALLE 11.1 J 021**



### „Die ISM als doppelte Chance nutzen“

**FREUDENBERG** Zum ersten Mal präsentiert sich das Unternehmen FREUDENBERG DAUERBACKWAREN in diesem Jahr mit einem eigenen LEH-Sortiment auf der bedeutendsten Süßwarenmesse der Welt in Köln. Dem internationalen Fachpublikum wird soll vor allem das umfangreiche Sortiment an glutenfreien

Keksen vorgestellt. Das neu aufgestellte Team, rund um den erfahrenen Süßwarenmanager *Matthias Dickmann* gibt mit diesem Sortiment erstmals einen Einblick in die umfangreichen Produktionsmöglichkeiten des im Jahr 2008 fertig gestellten Werkes in der Oberlausitz.

### Für alle, die auf Gluten verzichten müssen

„Wir wollen Spezialgebäcke herstellen und erstmals zeigen, welche Potentiale in unserem Werk mit seinen Mitarbeitern stecken“, sagt *Matthias Dickmann*, der seit Mai die operativen Geschicke des Unternehmens lenkt. So soll „nicht nur der Weg in die Regale des europäischen Einzelhandels gefunden werden, sondern auch mögliche Investoren für die Nischenpolitik des technologisch hervorragend aufgestellten Unternehmens interessiert werden.“

Das auf die Herstellung von einzeln verpackten Keksen (Kaffeeportionen) und Portionsgebäcken für den Food Service spezialisierte Unternehmen bringt diese langjährige Erfahrung und Kompetenz in die neue Serie von glutenfreien Keksen für das Endverbrauchergeschäft ein. In den kundenfreundlich zu öffnenden

Faltschachteln finden sich vier oder sechs Frischepacks mit je 30 Gramm leckeren Keksen, die nach Belieben geöffnet oder als Snackportion mit auf große und kleine Tour genommen werden können. Gerade für an Zöliakie erkrankte Menschen oder Verbraucher, die sich im Rahmen einer glutenfreien Diät ernähren, steht so immer ein glutenfreier Snack oder eine kleine Zwischenmahlzeit zur Verfügung.

### Sicherheit im Online-Check

Unter dem Motto „Vertrauen, Sicherheit und Transparenz“ trägt jede Packung einen QR – Code, der interessierte Konsumenten via Smartphone direkt zu dem Untersuchungsbericht des von ihm erworbenen, glutenfreien Produktes führt.

Die dafür gerade online gestellte, neue Webseite [www.freudenberg-keks.de](http://www.freudenberg-keks.de) bietet darüber hinaus eine Fülle von Informationen rund um die Freudenberg Kekse, Zutaten und Nährwerte der Produkte.

Gerade bei der Herstellung von glutenfreien Gebäcken ist die Auswahl, Lagerung und Verarbeitung der Rohstoffe besonders wichtig. Dafür und für

die schonende Verarbeitung in unserem Werk stehen die hoch qualifizierten Mitarbeiterteams von Freudenberg ein. Jede hergestellte Charge glutenfreier Gebäcke wird von externen Laboren untersucht und die Ergebnisse werden regelmäßig auf der Internetseite veröffentlicht.

Die hergestellten Gebäcke liegen weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen und den empfohlenen Höchstwerten.

### Maßgeschneiderte Kekse

FREUDENBERG DAUERBACKWAREN ist auf der diesjährigen ISM gleich zweimal vertreten. Traditionell auf dem Stand der Firma GRUYTERS, die den Vertrieb der Portionsgebäcke seit Jahrzehnten erfolgreich inne hat und zusätzlich werden auf dem Jahrmarkt mit der Firma *Presenta Europa*, die einzeln verpackte



Kekse zeigt, die ein Kundenlogo tragen können.

**Halle 10.2 C 068**

### Wer hat was Neues erfunden? Die Schweizer!

**RICOLA** Eine echte Sommerbrise für den deutschen Handel verspricht die In-and-Out-Aktion der frischen Sorte *RICOLA Bergminze*. Der unverwechselbare und besonders genussvolle Minzegegeschmack wird von einer sanften Erfrischung begleitet. Ihre einzigartige Natürlichkeit verdankt die Minze ihrer Herkunft aus dem Schweizer Berggebiet. Kombiniert mit der bewährten *RICOLA-13-Kräuter*-mischung wirkt das zuckerfreie Bonbon wohltuend für Mund



und Hals. *RICOLA Bergminze* wird im praktischen Böxli eingeführt.

**Halle 10.2 B060 C069**

### Süß: Amerika trifft Italien

**RILA** Der Ländermarken-Spezialist *RILA FEINKOST IMPORTE* bietet in seinem amerikanischen Sortiment *NICK – THE EASY RI-*

*DER* die kleine süße Schaumzuckerware im 200g Beutel an. Ganz klassisch können die Marshmallows direkt aus der Tüte ver-

zehrt werden und erfreuen sich seit jeher bei groß und klein großer Beliebtheit. Für die Grillvariante werden die Marshmallows auf einen Holzspieß gesteckt und einige Minuten über das Grillfeuer gehalten bis sie außen knusprig und innen flüssig werden. Eine weitere amerikanische Sitte ist es, die Marshmallows in heiße Schokoladengetränke aufzulösen und diesen eine süße Karamell-Note zu verleihen.

### Der weiße Nougat Italiens

Torrone, auch als weißer Nougat bekannt, ist eine der ältesten Süßspeisen des Mittelmeerraumes. Mit Zutaten wie Nüsse, Mandeln, kandierte Früchte (Orange, Ananas, Papaya usw.) kommt das italienische Produkt unter der Marke *LEVERNO* als 100-Gramm-Riegel in das Länderfeinkost-Regal. Der weiße Nougat ist ein süßer Genuss zu Kaffee und Tee, einer Flasche Wein oder zum Dessert.



### Genießerlis von jenseits der Berge

**HUG** Kleine Köstlichkeiten, mit denen wir uns belohnen, uns aus einem kleinen Tief herausmanövrieren oder unsere Freunde verwöhnen, nennen unsere Nachbarn, die Schweizer, auf sympathische Weise „Genießerli“. Süß, die Schweizer. Gut, dass sie uns ihre Genießerli auch mitbringen. Eine erlesene Auswahl solcher typisch schweizerischen

Spezialitäten bringt der renommierte Backwarenproduzent *HUG* aus Malter unweit von Luzern mit nach Köln. Hinter all diesen leckeren Kreationen stehen Geschichten und vor allem Menschen mit ihren Gesichtern, mit Herzlichkeit, Authentizität und Tradition. In den deutschen Handel kommen die eidgenössischen Spezialitäten über das hessische Importhaus *WILMS/IMPULS* in Walluf bei Wiesbaden.

### Ein Backunfall wird zum glücklichen Zufall

Dass die Firma *HUG* einmal zu solch einem international erfolgreichen Unternehmen mutieren sollte, davon ahnte ihr Gründer *Joseph Hug-Meyer* im Jahr 1877 nichts, als er mit viel Elan, Mut und all seinen Ersparnissen in Luzern eine Bäckerei übernahm. Eines Morgens – so die Legende – soll der junge Bäckermeister, überarbeitet und müde wie er war, aus Versehen geschnittenes Brot in den heißen Ofen geschoben haben. Dieses Missgeschick entpuppte sich als wahrer Segen. Denn auf diese Weise wurde ein völlig neues Produkt geboren: Der *HUG Zwieback*. Damit war





*Chocoladenträume  
zum DAHINSCHMELZEN.*



Genießen Sie einen unvergesslichen Moment, der nur Ihnen gehört: mit Lindor von Lindt. Wenn die feine Chokoladenhülle auf der Zunge zergeht und die unendlich zartschmelzende Füllung all Ihre Sinne sanft berührt, entführt Lindor Sie an einen Ort, an dem Chocoladenträume wahr werden.



SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER  
SEIT 1845



wohlfühl-Bonbons *EM-EUKAL Hibiskus-Limone*. Es vereint gesunden Genuss und ein exklusives Geschmackserlebnis mit hochwertigsten, natürlichen Zutaten und vollendetem Aroma.

### Anknüpfen an den Genuss des Jahres 2011

Mit dem Premium-Bonbon setzt das Nürnberger Familienunternehmen den großen Erfolg des letztjährigen „Genuss des Jahres“-Sorte *EM-EUKAL Ingwer-Orange* fort.

Der Geschmack von Hibiskus erfreut sich unter den Konsumenten starker Nachfrage. Der neue Genuss soll die Konsumenten mit der exotischen Ingredienz auf den ersten Blick ansprechen. *EM-EUKAL Hibiskus-Limone* wird es limitiert nur bis Ende 2012 geben.

2012 feiert das Unternehmen DR. C. SOLDAN einen runden Geburtstag. *Kinder EM-EUKAL* - das Hustenbonbon, dem auch Erwachsene immer noch gerne vertrauen, wird stolze 40 Jahre alt.



der Grundstein für eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte gelegt.

In den darauf folgenden Jahren wurde dieser Zwieback immer weiter veredelt und entwickelte sich zu einer echten Schweizer Spezialität.

Ende des 19. Jahrhunderts übernahm der älteste Sohn *Josef Hug-Schmid* die Geschicke des Unternehmens und gründete 1913 in Malers die HUG AG. Bis heute ist dort der Hauptsitz der Firma.

### Wichtigster Auslandsmarkt ist Deutschland

Seit 1986 schwingt die vierte Familiengeneration das Zepter im Betrieb, mit ungeteilter Leidenschaft und Herzblut. Das sind die Brüder *Werner Hug* und *Andreas Hug*. Ihr jüngstes Meisterstück war im Jahr 2008 die Integration von WERNLI, der bekanntesten Gebäckmarke der Schweiz.

**HALLE 04.2 M 018**



### Exotik pur in einem Bonbon

**DR. C. SOLDAN** Säuerlich, frisch, fruchtig – und völlig neu, das ist die neue *EM-EUKAL*-Sensation *Hibiskus-Limone* von DR. C. SOLDAN aus Nürnberg. Die exotische Mischung ist der Bonbon-Genuss des Jahres 2012 unter der Marke *EM-EUKAL*.

Einzigartig und besonders aufregend im Geschmack soll sie sein: Säuerlich-frischer Hibiskus abgerundet mit fruchtigem natürlichen Limonenöl und einem wertvollen Vitaminkomplex. Das sind die Inhaltsstoffe des neuen Rundum-

Das einzigartige Vitamin-Hustenbonbon lädt mit drei großen Jubiläumsaktionen und spannenden Geburtstagseditionen die Kunden und Konsumenten das ganze Jahr über zum Mitfei-

ern ein (online auf [www.kinder-EM-EUKAL.de](http://www.kinder-EM-EUKAL.de) und direkt am POS).

**HALLE 10.2 H 008**





**Die Schokoladenfabrik Berning kreiert seit fast 100 Jahren Köstlichkeiten in Spitzenqualität**

**BERNING** Genuss, Qualität, Sicherheit – das sind einige der zahlreichen Attribute, für die der niedersächsische Süßwarenproduzent BERNING steht. Seit 1915 schon beglückt das Unternehmen, die SCHOKOLADENFABRIK GUSTAV BERNING GmbH & Co. KG, Handel und Konsumenten mit seinen einfallsreichen Spezialitäten.

Dabei können die Confitüre aus einem reichhaltigen Erfahrungsschatz schöpfen. Denn der Betrieb, der in drei Jahren seinen 100. Geburtstag feiert, verknüpft bereits seit Generationen Tradition mit hoher Handwerkskunst in perfekter Harmonie. Das Resultat sind Konfekt-, Pralinen- und Trüffelvariationen, die Tag für Tag das moderne Werk in Georgsmarienhütte unweit von Osnaabrück in allererster Güte verlassen: Ein erstaunlich breites Sortiment von *Edelmarzipan-Pralinen* bis

hin zur *Original-Jamaika-Rumkugel*. „Von der Auswahl der Rohstoffe bis zur Vorbereitung der einzelnen Zutaten, von der Handarbeit bis zur maschinellen Produktion, von der Verpackung bis zur Auslieferung – bei allen Herstellungsprozessen steht stets der Kunde im Zentrum des Geschehens,“ heißt es bei GUSTAV BERNING. „Qualität und Sicherheit sind bei uns genauso wichtig wie Geschmack und Vielfalt.“

In der Tat stecken in den Köstlichkeiten aus dem Hause BERNING all jene raffinierten Geheimnisse, die das Herz des Genießers höher schlagen lassen. Nehmen wir die *Original-Jamaika-Rumkugel*.

Sie besteht aus einer sehr aufwändig komponierten trüffelähnlichen Füllung, die mit Original Jamaika Rum versetzt wird. Diese an sich schon schmackhafte Mixtur wird dann zu Kugeln abgerollt und mit einer hochwertigen Kakaomasse überzogen. Schließlich kommen von Hand obendrauf und rundum Streusel. Dieses pfiffig gestaltete



Konfekt ist nicht nur sommerfest, sondern durch die Kakaomasse als Hülle derartig gut geschützt, dass die volle Kraft des edlen Rums im Innern lange erhalten bleibt.

**Seit Generationen unveränderte Rezepturen**

Im BERNING Programm auch enthalten ist das immer attrak-

tive *Gelee-Konfekt*, das natürlich nach traditioneller Art, also nach überlieferten Rezepturen, gefertigt wird.

Dieses Konfekt gibt es in unterschiedlichen und durchweg leckeren Geschmacksrichtungen als *Gelee-Früchte*, *Gelee-Sterne* und *Gelee-Bärchen*. Sämtliche dieser Kreationen sind mit feiner Schokolade umhüllt. Seit Genera-



tionen unveränderte Rezepturen und natürlich strengste Prüfungen bei der Produktion sorgen für ein gleich bleibend hohes Qualitätsniveau eines jeden Produkts.

novatives Unternehmen. Schon 1982, also bereits vor 30 Jahren, hat das Unternehmen das Segment der nach wie vor hoch aktuellen Schokoriegel erkannt,

Eine ganz schlaue Komposition ist der *Mahlzeitenersatz-Riegel*, der den Körper im Nu mit allen notwendigen Substanzen versorgt. Er ist auch bestens geeignet für Konsumenten, die sich gerade einer Diät unterziehen.

Ein wesentlicher Bereich in der SCHOKOLADENFABRIK BERNING ist die Pralinen – und Trüffelproduktion. Diese erlesenen Spezialitäten werden in dem Betrieb mit hohem handwerklichen Können und großen Qualitätsansprüchen gefertigt.

Das Geheimnis liegt natürlich in den Zutaten. „Sie sind nicht nur eine Frage des Geschmacks,“ erläutert man in der *Quali-*

nen und äußerst attraktiven Geschmacksrichtigen – umhüllt von knackiger Schokolade – zu kreieren. Aus den Trüffeln und Pralinen zaubern die Könner im Hause BERNING dann raffinierte, köstliche und dekorative Pralinenmischungen und dies – wenn gewünscht – sogar nach individuellen Kundenwünschen.

So sehr die SCHOKOLADENFABRIK BERNING auf Tradition setzt, so sehr ist sie in der Gegenwart fest positioniert. Das Unternehmen ist überaus flexibel und kann schnell auf Kundenwünsche reagieren. Die Firma produziert Ganzjahres-Artikel ebenso wie Weihnachts-Süßigkeiten und Oster-Naschereien, kann dabei

# Perfekte Harmonie von Tradition und moderner Handwerkskunst

Ebenfalls mit feiner Schokolade überzogen ist das *Fondant-Konfekt*. Im Innern dieser kleinen Leckereien stecken Füllungen aus zarter Fondant-Creme. Angeboten wird dieses Konfekt in verschiedenen Formen und in den Geschmacksrichtungen Frucht- oder Pfefferminz.

Nicht minder verführerisch für den Gaumen des Anhängers süßer Sachen ist das *Kokos-Konfekt*. Eine kräftige Hülle aus Vollmilch- oder Zartbitterschokolade umschließt eine saftige Kokosfüllung. BERNING bietet diese Kreation ebenfalls mit einer Original Jamaika Rum versetzten Eierform sowie in Sternformen und mit attraktiven Dekoren an. Das schier unerschöpfliche Konfekt-Sortiment beinhaltet ferner Marzipan- und Edelmarzipan-Schöpfungen, die in unterschiedlichen Darbietungen auch als Saisonartikel und nach den Wünschen der Kunden gestaltet werden können.

Die SCHOKOLADENFABRIK BERNING ist nicht nur ein traditionsreiches, sondern auch ein in-

und selbst massiv in diesen viel versprechenden Produktzweig investiert.

Vor allem mit der Kreation von *Eiweiß-Riegeln* hat sich die Kreativabteilung von BERNING beschäftigt und gilt auf diesem Feld seit zig Jahren als zuverlässiger Partner seiner Kunden. Der *Eiweiß-Riegel* des Osnabrücker Unternehmens zum Beispiel ist mit Vitaminen angereichert und wird vor allem von Sportlern, die Leistungen bringen müssen, gern konsumiert.

**Ein wesentlicher Bereich ist die Pralinen- und Trüffelproduktion**

Auch die *Kohlenhydrat-Riegel* spenden jede Menge Energie und machen sich bestens als leckerer Snack. Der *Molke-Riegel* wiederum zeichnet sich durch einen besonders hohen Anteil an Süßmolke aus. Süßmolke gilt als sehr hochwertiges Nahrungsmittel und als wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung für Kinder ebenso wie für Erwachsene.

*tätssicherung*, „sondern spielen auch für die Sicherheit unserer Kunden eine wesentliche Rolle.“ So unterliegt die Auswahl der Rohstoffe bei BERNING strengsten Kontrollen. Der Betrieb ist selbstverständlich IFS zertifiziert. „Das schafft Vertrauen und Glaubwürdigkeit – Werte, die in unserer heutigen Zeit für den geschäftlichen Erfolg eines Unternehmens sehr wichtig sind,“ betont das Unternehmen.

Die Pralinen- und Trüffel-füllungen werden von den handwerklichen Künstlern bei BERNING mit größter Sorgfalt und viel Zuwendung zum Detail komponiert. Die Trüffelmassen, die zum Teil exzellenten Weinbrand, zum Teil Original Jamaika Rum enthalten, werden mit bester Schokolade umhüllt und mit attraktiven Dekoren versehen.

Mit Hilfe eines speziellen und neuartigen Verfahrens gelingt es den Confisseuren sogar, aufgeschäumte und köstliche *Mousse-Pralinés* in verschiede-

stets die Sonderwünsche ihrer Kunden zur vollsten Zufriedenheit erfüllen.

Und das Ergebnis ist immer gleich: Die Köstlichkeiten aus dem Hause BERNING zergehen auf der Zunge, ganz gleich, für welche Praline man sich entscheidet – verführerische Trüffelmasse mit feiner Schokolade umhüllt, oder himmlischer Mousse im knackigen Schokoladenmantel, ein Hauch von Original Jamaika Rum, filigrane Dekorationen und viele andere attraktive Geschmackskombinationen.

**ISM HALLE 10.2  
C 048 / D 050 / E 053**



## Die Edelmarke aus dem Hause Läderach will mit individueller Chocolateriekunst überzeugen

**CONFISEUR LÄDERACH** Pure Freude am vollkommenen Genuss – so etwa könnte die Philosophie des Schokoladenhauses CONFISEUR LÄDERACH lauten. Das Schweizer Unternehmen mit seiner deutschen Dependence im hessischen Dillenburg hat sich zur Maxime gesetzt, ausschließlich süße Kreationen zu komponieren, die sich von der industriellen Massenproduktion deutlich abheben. Und so hat die Firma letztes Jahr eine exklusive Premiummarke auf dem deutschen Markt eingeführt, die dem gehobenen Handel Chocolateriekunst auf höchstem Niveau bietet. Ihr Name lautet *Marc Antoine* und umfasst ein Sortiment von rund 120 Jahresartikeln, das jetzt auf der *Internationalen Süßwarenmesse* illustren Gästen aus aller Welt zelebriert wird. „Wir wollen uns als führende, kreative Premiummarke europäischer Schokoladen-Kultur etablieren,“ umreißt *Florian Wichartz*, Geschäftsführer der CONFISEUR LÄDERACH GmbH, die hehren Ziele seines Unternehmens und fügt voller Überzeugungskraft

de und feines Gebäck. Für besondere Ansprüche bietet *Marc Antoine* eine imposante Auswahl an losen Trüffeln und Pralinés, große und kleine Präsentе, Feingebäck sowie frische Ware für den Thekenverkauf mit fachkundiger Beratung. Die Exklusivität für die Frischetheke ist die *Handgeschöpfte Chocolate*, die nach original Schweizer Rezeptur traditionell von Hand hergestellt wird und in unterschiedlichen Sorten erhältlich ist. Jede Tafel ist ein echtes Unikat. Schicht für Schicht wird die Schokolade in Form gegossen und dabei mit erlesenen Zutaten aus der Natur verfeinert wie ganzen Nüssen, Pistazien oder Fruchtstücken. Die edlen Tafeln mit ihren raffinierten Rezepturen und aufwändigen Macharten sind bei ihren Liebhabern vor allem in ganz frischer Form heiß begehrt. „Denn jede Tafel,“ so heißt es unter Gourmets, „schmeckt einzigartig köstlich.“

Ein weiterer Clou dieser eleganten Kreationen ist ihre Verpackung. Sie stecken in transparenten Etuis und machen sich so auch bestens als individuelles Präsent der Spitzenklasse.

Speziell das Ostersortiment von *Marc Antoine* entpuppt sich

gefüllt, liebevoll dekoriert und repräsentativ verpackt.

„Neues wagen, ausprobieren, experimentieren und Ungewöhnliches zusammenbringen – dies steckt hinter unserer Marke *Marc Antoine*,“ erläutert *Florian Wichartz*. „Der Anspruch von *Marc Antoine* ist es, den Mythos der Schokolade immer wieder neu zu interpretieren und kreativ weiterzuentwickeln.“ Das Ergebnis sind innovative Rezepturen, die den Konsumenten immer wieder aufs Neue angenehm überraschen. Ohne Frage sind Trüffel die Krönung der Chocolateriekunst. Genuss in Vollendung verheißen die Trüffel-Mischungen von *Marc Antoine*. Je vier verschiedene und raffinierte Kreationen mit einer verführerischen Trüffel-Füllung mit und ohne Alkohol, umhüllt von feinsten Schokolade, lassen den Genießer Momente zum Dahinschmelzen erleben.

Auch diese erlesenen Trüffel-Kreationen findet der Anhänger von *Marc Antoine* im extravaganteren Pralinen-Etui, je nach Geschmack als Monopackung oder als Auslese exquisiter Rezepturen von fruchtig bis cremig-zart.

# Marc Antoine glänzt mit exklusiven Spezialitäten

hinzu: „Dank unseres vielseitigen und erstklassigen Angebots sowie der exzellenten Verbindung zu unserem international agierenden Mutterhaus in der Schweiz genießt unser Unternehmen einen ausgezeichneten Ruf. Und dem wollen wir mit unserer Edelmarke *Marc Antoine* gerecht werden.“

## Imposante Auswahl an Trüffeln und Pralinés

Das Programm enthält eine Vielfalt an Trüffel- und Pralinen-Mischungen, Schokoladen-Tafeln und –Sticks sowie Trinkschokola-

als Feuerwerk feinsten Kreationen. Kleine und große Ostergeschenke, erlesene Pralinés, Osterreier und -figuren sowie lose, frische Ware für den Thekenverkauf gehören dazu. Die Präsentе begeistern allein schon durch ihre edle, hochwertige Aufmachung und sind mit ihrer farbenfrohen Optik ein wahrer Blickfang. Zum Beispiel die *Mini-Pralinés Osterauslese*, die sich in einer nostalgischen Osterblechdose verbirgt. Das sind zwölf Mini-Pralinés und Mini-Trüffel mit und ohne Alkohol. Die süßen Osterhasen des Sortiments aus zartschmelzender Schokolade sind mit feinstem Nougat

## Meisterhafte Kompositionen phantasiereich dekoriert

„Jede einzelne Kreation von *Marc Antoine* trägt die unverkennbare Handschrift ihres Schöpfers,“ erzählt *Florian Wichartz*. „Es sind kleine Unikate, gemacht für anspruchsvolle Genießer, die das Besondere schätzen.“ Die einzigartige handwerkliche Kunst der Gestalter dieser besonderen Marke lässt sich bestens an den vielfältigen Pralinen-Mischungen von *Marc Antoine* ablesen. Sie bieten den Freunden süßer Sachen eine rei-

che Auswahl feinsten Chocolaterie-Pralinés, phantasievoll dekoriert und in meisterhaften Kompositionen. Angeboten werden sie in repräsentativer Aufmachung. Besonders edel machen sich die Spezialitäten in der hochwertigen Holzbox. Als kleine Aufmerksamkeit überzeugen sie aber auch im schicken Pralinen-Etui, die klassischen Nougat-Variationen zum Beispiel, die Pralinen mit intensivem Kakao-Aroma oder die erfrischend fruchtigen Pralinés.

Ideal als überzeugendes Präsent sind ferner die *Marc de Champagne-Trüffel* oder die





hauchzarten *Chocoladen-Täfelchen* in eleganten Geschenkboxen. Speziell zum Valentinstag offeriert das Haus LÄDERACH unter seiner Marke *Marc Antoine* die *Mini-Herzen Marc de Champagne*. Das sind zwölf Mini-Pralinés in Herzform mit feinsten Marc de Champagne-Füllung, umhüllt von zarter Vollmilch-Schokolade. „Da wir uns mit *Marc Antoine* von den Massenproduzenten bewusst unterscheiden wollen,“ erläutert *Florian Wichartz*, „finden sich unsere Spezialitäten in erster Linie im gehobenen Fachhandel und in ausgesuchten Kaufhäusern. Wir beliefern aber auch

renommierte Hotels, Spitzen-Restaurants und Konditoreien.“

Weil das Unternehmen LÄDERACH nicht nur ein traditionsreiches, sondern auch ein innovatives Unternehmen ist, hat sich die Firma selbstverständlich den Konsumwünschen der Gegenwart angepasst und ein Ensemble an Schokoladen-Sticks in den Handel gebracht, natürlich auf edlem Niveau. Diese Schoko- und Pralinen-Sticks sind ein kleiner aber feiner Gaumenkitzel, den sich der Genießer gern mal so zwischendurch gönnt. Die Sticks gibt's in sechs außergewöhnlichen

Geschmacksrichtungen, von fruchtig-frisch bis cremig-herb, mit zartschmelzender Trüffel-Füllung oder aus reiner Schokolade, mit oder ohne Alkohol. Dem Genuss sind bei diesen kleinen Köstlichkeiten also keine Grenzen gesetzt. Auch die *Tafel-Chocoladen* von *Marc Antoine* sehen die Macher der Marke als ideale Kreationen, um den Appetit auf was Süßes zwischendurch auf gehobenem Niveau zu stillen. Bei sieben verschiedenen Sorten ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Ob klassische Rezeptur oder exotische Rarität – jede Tafel ist aus allerbesten Zutaten hergestellt.

All diese wunderbaren Kreationen unter der Marke *Marc Antoine* werden in Dillenburg hergestellt. Die CONFISEUR LÄDERACH DEUTSCHLAND GmbH wurde 1981 ins Leben gerufen und beschäftigt 110 Mitarbeiter. „Wir fertigen ausschließlich mit frischen Zutaten und besten Edelschokoladen,“ betont Geschäftsführer *Florian Wichartz*, „und nach handwerklicher Kunst entsprechend der Tradition unseres Schweizer Stammhauses.“

**ISM HALLE 10.2 B 040**