

# Schweizer Schokolade

Von Holger Nielsen

*Die Schweizer Schokolade kann sich im Markt wieder behaupten. Der Rohstoff Kakao wird teurer, daher sind Billigprodukte auch für den Handel weniger attraktiv. Die Branche konzentriert sich wieder vermehrt auf das Inlandgeschäft und auf die Qualitätsproduktion. Der Schweizer Detaillist wird langsam wieder zum Partner, für den es sich lohnt, das Sortiment zu pflegen.*

Schokolade ist ein Produkt, das Freude und Genuss vermitteln kann. Leider wurde Schokolade in den letzten Jahren als Lockvogel für den Fun- und Billigkonsum missbraucht. Schlechte Qualitäten, tiefe Preise, wilde und «gesunde» Rezepturen sowie neue Geschmacksreize waren Mode und vergrämten die Schokoladeliebhaber.

Schokolade ist nicht nur ein Genussmittel, man weiss heute, dass die Antioxidantien respektive komplexen Gerbstoffverbindungen der Schokolade eine positive Wirkung auf die Herzkranzgefässe und den Lipid-Stoff-

wechsel entfalten können, wie die Forschung der Konzerne Mars und Nestlé zeigte. Diese Effekte sind in einer Gesellschaft, die wenig Wildgemüse isst, von Bedeutung. Heute werden in der Schweiz pro Kopf rund 12 kg Schokolade konsumiert. Inklusive der Confiseriewaren wie Pralines, die zum grossen Teil aus Schokolade bestehen. In der Schweiz produzieren 18 Schweizer Schokoladehersteller rund 180 000 Tonnen Schokolade und setzen damit 1.7 Milliarden Franken um. 60% davon werden exportiert und 40% im Inland verkauft. Der hohe Exportanteil führt dazu,

dass der Inlandmarkt aus der Optik der Marktingleute nicht immer das Gewicht hat, das ihm eigentlich zukommt. Denn ein Teil dieser Schokolade, die Couverture (Schokolade mit höherem Kakaobutteranteil) wird von gewerblichen Konditoreien und Confisereien zu Pralines und anderen Confiserieartikeln weiterverarbeitet.

Der Hauptanteil der Schokolade besteht neben dem Milchkonzentrat und dem Zucker aus den gerösteten Kakaobohnen. Die hauptsächlich aus Afrika, Zentral- und Südamerika (Brasilien) und immer mehr auch aus Asien bezogen werden. Einer der wichtigsten Herkunftsländer ist die Elfenbeinküste (Côte d'Ivoire). Die in den letzten Jahren wegen politischer Unruhen immer schlechtere Qualitäten lieferte. Mittlerweile sieht es so aus, dass sich die politische Situation



wieder verbessert, sodass die Chance besteht, dass sich auch der Rohstoff Schokolade wieder verbessert.

Die insgesamt positive Konsumentenstimmung hat sich im Jahr 2010 in der Schweiz günstig auf die Nachfrage nach Schokoladeprodukten ausgewirkt. Zum Mehrabsatz dürften auch etwas der überwiegend regnerische Frühsommer sowie der wechselhafte Spätsommer und Herbst beigetragen haben.

Die Inlandverkäufe der Schweizer Herstellerfirmen beliefen sich auf rund 70 Tonnen. Wobei die industriell und gewerblich produzierte Schokoladeconfiserie (Branchli, Pralinés) an Umsatz zulegte. Der Anteil der Importschokoladen am Inlandkonsum nahm hingegen erstmals seit neun Jahren ab. Er beläuft sich nun auf rund 30%. Bei dieser Schokolade han-



delt sich dabei tendenziell um Billigschokolade.

Aus diesen Zahlen kann man schließen, dass in der Schweiz wieder vermehrt hochwertige Schokolade konsumiert wird. Für den Detaillisten und insbesondere für die Konditoreien und Confisereien sind das ermutigende Signale: Qualitätsproduktion hat einen Markt. Der mit frischen, hochprei-

sigen Produkten gestützt werden kann.

Die Bedeutung der Schweizer Schokoladeindustrie ist auch im Exportgeschäft ungebrochen. Trotz des starken Schweizer Frankens stiegen die Umsätze letztes Jahr wieder leicht an. Das grösste Wachstum bei Fertigprodukten wurde mit Schokolade-Kleinformaten sowie mit massiven Tafeln ohne Zusätze erzielt. Ω

## Ihre Kreativität ist die Krönung. Unsere Qualität die Basis.

Hochwertige Halbfabrikate sowie exquisite Pralinés, Truffles und Konfektspezialitäten: Mit einer einzigartigen Produktpalette und individuellen Lösungen ist Läderach – chocolatier suisse Ihr Partner für frischeste Qualität und exzellenten Service. Wir beraten Sie gerne und liefern direkt.



**Läderach**  
chocolatier suisse

Confiseur Läderach AG | T 055 645 44 44 | Fax 055 645 44 45  
bestellung@laederach.ch | www.laederach.ch