



# Zu Besuch in der Schokoladenfabrik

Von den Kakaobäumen in Ecuador zur Schokolade in den Regalen unserer Läden: Fünf ZiG-Reporterinnen waren in der Fabrik des Freiburger Unternehmens Chocolat Villars zu Gast und haben dabei entdeckt, was alles hinter einer Tafel Schokolade steckt.

Meret Camp und Isabelle Balmer

**FREIBURG** Chocolat Villars zu finden, ist eigentlich ganz einfach: Man muss nur seiner Nase folgen. Bereits beim Aussteigen aus dem Bus macht sich der Duft von Kakao bemerkbar. Er ist etwas bitter, aber dennoch schokoladenartig. An der Rezeption der Fabrik an der Giessereistrasse angekommen, wird er noch stärker. Wer hier arbeitet, geht jeden Abend mit dem Geruch der Kakaobohne in der Nase nach Hause. Clément Gindrat, Mitarbeiter der Abteilung für Forschung und Entwicklung bei Chocolat Villars, verteilt Schutzanzüge und die richtigen Schuhe, damit beim Betreten der Fabrik auch alle Hygienevorschriften eingehalten werden. Als Erstes erzählt er von den Kakaobäumen in Ecuador, Madagaskar und Ghana sowie von den ersten Schritten der Schokoladenproduktion: der Gärung und der Trocknung. Diese finden in den jeweiligen Produktionsländern statt, was hin und wieder zu ungewöhnlichen Funden in den Bohnen führen kann. «Einmal hat es sich sogar ein kleiner Alligator inmitten der Ernte gemütlich gemacht», erzählt Gindrat. Nach dem Transport in die Schweiz werden die Kakaobohnen schliesslich geröstet und geschält.

## Bittersüsse Verkostung

Immer noch direkt im Eingangsbereich der Fabrik kommt es zu einer ersten Verkostung: Die Bohnenstücke schmecken so gar nicht wie Schokolade, sie sind extrem bitter und hart. Nach dem ersten Produktionsschritt in der Schweiz ist die zukünftige Tafel Schokolade noch eine hundertprozentige Kakaopaste. Diese ist weniger bitter, aber immer noch weit entfernt von der Schokolade, wie wir sie kennen. Der nächste



Probieren erlaubt: Die ZiG-Reporterinnen auf ihrem Streifzug durch die Fabrik von Chocolat Villars.

Becher ist schon etwas schokoladiger: Zu der Kakaopaste sind nun noch Zucker und Vanille hinzugefügt worden. Nach weiterem Mahlen hat sie starke Ähnlichkeiten mit dem Teig von Schoggiguetzli. Der vierte Becher schmeckt am besten – feinste Schokoladensplitter, die sofort auf der Zunge zergehen.

Nach dem Degustieren geht es in die Hauptproduktionshalle. Obwohl die Maschinen zurzeit nicht aktiv sind, herrschen dort tropische 35 Grad Celsius. «Diese Temperatur ist vergleichsweise tief», sagt Gindrat und lacht. «Normalerweise sind es hier locker 40 Grad Celsius.» Im letzten Produktionsschritt werden die Splitter

in mehreren Tanks, die je drei bis vier Tonnen Schokolade fassen, geschmolzen sowie mit zusätzlichen Zutaten und Aromen vermischt. Hier wird beispielsweise das Vanille- oder Karamellaroma hinzugefügt.

## 240 Schokoköpfe pro Minute

Nach den Erklärungen zur Herstellung von Schokolade geht es zur Fertigstellung der beliebtesten Linien von Chocolat Villars: Die Schokolade wird dort in Form gebracht und verpackt. «Hier werden ungefähr 240 Schokoladenköpfe und 300 Napolitains pro Minute verpackt», erklärt Gindrat. Deswegen ist es kaum erstaunlich, dass hier alles maschinell



Bilder Sophie Schwab

gemacht wird. Ausserdem ist auch gute Teamarbeit gefordert. In der Fabrik herrsche ein gutes Arbeitsklima, und man pflege einen freundschaftlichen Umgang miteinander, erzählt Gindrat.

Im letzten Raum wird die exklusive Schokolade hergestellt. Die kleinen Pralinen sind von A bis Z handgemacht und können von Kunden bestellt werden. Mit dem Degustieren dieser Leckerbissen ist die Führung auch schon zu Ende. Die Schutzanzüge werden weggeworfen und die Schuhe zurückgestellt. Mit einem letzten Blick in den Spiegel und auf Bäuche voller Schokolade verlassen wir die Fabrik.

## Zum Unternehmen

### Über hundert Jahre Freiburger Schokolade

1901 gründete der Unternehmer Wilhelm Kaiser in Villars-sur-Glâne die Firma Chocolat Villars. Rund fünfzig Jahre später wurden erste Villars-Shops in der Schweiz eröffnet. In den Jahren darauf verloren die Geschäfte wegen der wachsenden Industrie an Wichtigkeit. In den Jahren 1985 bis 1995 geriet das Unternehmen in Schwierigkeiten und wurde schliesslich von der Cremo und vom Freiburger Milchverband gekauft. Zehn Jahre später übernahm der französi-

sche Milchkonzern Savencia die Firma. Im Jahr 2003 eröffnete Chocolat Villars den Fabrikladen in Freiburg. Vor rund drei Jahren zog der Schokoladenhersteller in eine neue Fabrik an der Giessereistrasse in Freiburg. Letztes Jahr lancierte die Firma ihre neue Linie Pur Chocolat Suisse, die sich weltweit grosser Beliebtheit erfreut. Chocolat Villars exportiert Schokolade in 130 Länder und ist vor allem in Amerika, Frankreich und Russland erfolgreich. *Laura Münger*

Heute lesen Sie eine Sonderseite mit Artikeln von Freiburger Gymnasias-tinnen, die für die FN als Reporterinnen im Einsatz standen. Im Rahmen des Projekts Zeitung im Gymnasium schreiben rund 160 Lernende aus elf Klassen der Freiburger Kollegien Zeitungsartikel. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit der FN mit vier Wirtschaftspartnern und dem deutschen Bildungsinstitut Izop.

**Heute:**  
**Schokolade made in Freiburg:** Fünf Schülerinnen des Kollegiums Gambach beschäftigten sich mit dem geschichtsträchtigen Freiburger Schokoladenhersteller Chocolat Villars.

# «Ein Produkt, das Menschen glücklich macht»

Etienne Dume und Olivier Salamin sprechen im Interview über das Phänomen Schokolade und über ihre Arbeit bei Chocolat Villars.

Sophie Schwab

Olivier Salamin ist Finanzchef bei Chocolat Villars. Etienne Dume leitet beim Freiburger Schokoladenhersteller die Abteilung für Forschung und Entwicklung. Im Gespräch mit den ZiG-Reporterinnen verraten die beiden, was ihnen an ihrer Arbeit für Chocolat Villars besonders gefällt, in welchen Ländern die Freiburger Schokolade am beliebtesten ist und welche Schokolade sie privat am liebsten konsumieren.

## Was bedeutet Schokolade für Sie?

**Dume:** Schokolade ist ein Produkt, das die Menschen sehr schätzen und das sie glücklich macht.

**Salamin:** Ich liebe es, einer Arbeit nachzugehen, mit der man Menschen Freude bereitet.

## Wie ist das Arbeitsklima in der Firma?

**Dume:** Wir sind ein mittelgrosses Unternehmen, das etwa 150 Mitarbeiter hat. Es ist schön, wie familiär alle miteinander umgehen, fast wie in einer zweiten Familie. Es herrscht immer eine sehr gute Stimmung.

**Salamin:** Ich finde es sehr interessant und angenehm, bei Chocolat Villars zu arbeiten. Jeder engagiert sich, um Fortschritte zu erzielen und neue Ideen einzubringen.

## Welches sind die beliebtesten Produkte von Chocolat Villars?

**Salamin:** Es kommt stark auf das Land an. Wenn man zum Beispiel die Schweiz mit Frankreich vergleicht, stellt man fest, dass in der Schweiz sehr viel Milkschokolade konsumiert

wird. Frankreich dagegen konsumiert fast nur Zartbitterschokolade.

**Dume:** Je nach Kultur des jeweiligen Landes sind die Geschmäcker eben ganz anders. Es ist daher sehr schwierig zu sagen, welches Produkt insgesamt am beliebtesten ist. Es lässt sich jedoch ganz klar sagen, dass eines der am meisten verkauften Produkte die klassische Schokoladentafel ist.

## Welches sind Ihre persönlichen Lieblingsprodukte?

**Salamin:** Das ist eine gute Frage. Sie zu beantworten, ist für mich aber fast so, wie wenn Eltern sagen müssen, welches ihrer Kinder sie am liebsten haben.

**Dume:** Ich mag eigentlich jede Art von Schokolade. Zurzeit geniesse ich aber am liebsten Milkschokolade.

## Wie viel Schokolade wird exportiert?

**Dume:** Knapp 70 Prozent unserer Ware wird exportiert – vor allem nach Frankreich, Amerika und Russland. Produkte von Chocolat Villars werden in 130 Ländern angeboten und verkauft.

## In welcher Jahreszeit verkaufen Sie am meisten Schokolade?

**Dume:** Der Verkauf ist eigentlich über das ganze Jahr verteilt konstant. In der Weihnachtszeit und an Ostern wird aber deutlich mehr Schokolade verkauft.

**Salamin:** Wir essen lieber Schokolade, wenn es kalt ist. Und natürlich eignet sich Schokolade auch gut als Geschenk. Es ist eine der beliebtesten Geschenkideen für Weihnachten. Darum verkaufen wir auch spezielle Weihnachtsangebote.

## Umfrage

### Schokoladenköpfe sind bei den Gymnasiasten am beliebtesten

Mit einer Umfrage unter rund 140 Freiburger Gymnasiasten sind die ZiG-Reporterinnen dem Schokoladenkonsum der Schüler nachgegangen. Dabei hat sich gezeigt, dass rund ein Drittel der Befragten täglich Schokolade konsumieren. 64 Prozent der Lernenden bevorzugen Milkschokolade. Unter den Produkten von Chocolat Villars steht der Schokokopf mit rund 40 Prozent der Stimmen auf dem ersten Platz der Lieblingsprodukte der Schüler, gefolgt von der Milkschokolade mit knapp einem Drittel der Stimmen. Er-

staunliches Resultat der Umfrage: Über die Hälfte der Befragten unterstützen beim Schokoladenkauf lokale Firmen und verzichten dafür auf Billigmarken. Zehn Prozent der Befragten konsumieren wöchentlich Villars-Produkte, der grösste Teil mindestens einmal im Monat. Nur gerade sechs Prozent hatten noch nie vom Freiburger Unternehmen gehört. Dennoch ist Chocolat Villars nicht die Marke, die von den Gymnasiasten am häufigsten gekauft wird: Sie liegt mit knapp acht Prozent hinter den Marken Cailler und Lindt. *Hanane Kebaili*

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

