



Silvie Steiner und Peter Kovarik bauen ihre Bean-to-Bar-Range beständig aus, als nächstes folgt eine 100%ige Schokolade. Dragierte Mandeln, Früchte und Kaffeebohnen gibt es in unterschiedlichen Sorten ansprechend verpackt, neu ist die Chocolate Therapy-Kollektion

Ein Kolibri als Symbol für die Reinheit

Seit zehn Jahren gibt es die Marke Steiner & Kovarik, ihre dragierten Produkte sind weltweit bekannt. Nun weitet sie die Range ihrer Bean-to-Bar-Schokoladen aus. Noch dieses Jahr kommt eine 100-prozentige Tafel auf den Markt.

Bean-to-Bar-Schokoladen aus kolumbianischen Kakaobohnen, dragierte Nüsse, Früchte und Kaffeebohnen sowie mit Schokolade umhüllte gefriergetrocknete Früchte bilden die Basis des Sortiments der Marke Steiner & Kovarik. So vielfältig wie das Sortiment des tschechischen Unternehmens Prague Chocolate sind auch die hochwertigen Verpackungen, die Firmenchefin Silvie Steiner selbst entwirft. Sie berichtet: „Zwei Faktoren waren essenziell auf dem Weg zur Gründung von Prague Chocolate. In erster Linie war es meine Liebe zur Schokolade, doch darüber hinaus war ich auf der Suche nach etwas, was dem tschechischen Markt fehlt. So kam ich auf die Idee, hochwertige Schokoladenprodukte anzubieten, deren Verpackungen vorwiegend stilvoll skizzierte Prager Motive zieren.“

Als Steiner 2011 ihren Lebenspartner Peter Kovarik kennenlernte, schufen sie die Marke Steiner & Kovarik. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen heute 65 Mitarbeitende in der Manufaktur. Zusätzlich zu den sieben Prager Geschäften hat Steiner & Kovarik Standorte in Tschechien, im Oman, in den Vereinigten Arabischen Emiraten, in Schweden, Russland, Japan, Südkorea, Armenien, Spanien, der Slowakei, in Großbritannien, in den USA und in Deutschland. Einhergehend mit dem größeren Portfolio ist auch das Design abwechslungsreicher geworden. Zu den Prager Motiven gesellte sich 2012 das Motiv der Heiligen Geometrie. In ver-

schiedenen Farben und Verpackungsgrößen stehen die dragierten Produkte, etwa Mandeln mit Zimt, Kakao, Chili oder Moringa sowie kandierte Kirschen und Orangen in Schokolade im Regal.

Gefriergetrocknete, von Schokolade umhüllte Kirschen und Erdbeeren werden in Würfel-Verpackungen, die sich zu einer „Servierschale“ öffnen lassen, angeboten. Auch Kaffeebohnen in Milch- und in Zartbitterschokolade sind im Portfolio, exklusiv fertigt Steiner & Kovarik für einige Röstereien Kaffeebohnen in Schokolade mit Ceylon-Zimt.

Unter dem Namen Aluna laufen die aus kolumbianischen Bohnen gefertigten Bean-to-Bar-Tafelschokoladen. „Mit Aluna haben wir uns den Traum von der perfekten Schokolade aus erstklassigen Kakaobohnen erfüllt. Wir verarbeiten nur Bohnen aus Mittelamerika. Das Schicksal führte uns zu Juan Gonzáles, einem Kleinbauern in Kolumbien“, sagt die Firmenchefin. Verpackt sind die 70-g-Tafeln in Schachteln, die ein Kolibri ziert. „Als ich das Design mit dem Kolibri plante, bekam ich eine Nachricht von Juan, dass sich Kolibris auf seinen Kakaobäumen eingenistet haben. Für uns war dies ein unglaubliches Zeichen, da der Kolibri Symbol für die Reinheit der Natur ist“, sagt sie. Das Wort Aluna stamme aus der Sprache der Kogi und bedeute „spirituelle Kraft“. „Da die Aluna aus hochwertigen Rohstoffen mit einem Höchstmaß an Hingabe hergestellt wird, spricht sie unmittelbar das Bewusstsein an“, sagt Steiner, die fest daran glaubt, dass die in die Produkte investierte Energie weitergegeben wird. Stets möchte sie mit ihren Produkten alle Sinne befriedigen: „Das sind Geschmack und Design, sie stehen im Vordergrund, aber ebenso das nicht so Offensichtliche: die Qualität der Rohstoffe und die Ethik hinter dem Produkt. Von den 120 Tonnen Schokolade, die wir im Jahr verarbeiten, sind etwa 2 Tonnen Bean-to-Bar.“

Wir verarbeiten die Bohnen in Kugelmøhlen mindestens 48 Stunden, teilweise sogar 72 Stunden.“
Sieben verschiedene Tafeln bilden die Aluna-Range: zwei Zartbitterschokoladen (77 % und 88 % Kakao), drei Milkschokoladen (44 %, 55 % und 66 % Kakao) sowie zwei vegane mit Kokosmilch hergestellte Varianten mit 44 und 55 Prozent Kakao. Bei den Great Taste Awards 2020 bekam die vegane Aluna 44 % einen Stern und die Aluna 66 % zwei Sterne. „Bei den International Chocolate Awards bekam die Aluna Milkschokolade mit 44 % Kakao Gold. Ich kann ihr nicht widerstehen, sie ist das einzige verbliebene Produkt in meinem Speiseplan, das Milch enthält“, gesteht Steiner. „Wir möchten jedoch in unseren Rezepturen ohne Milchprodukte auskommen und testen gerade Alternativen wie Hafer- oder Mandelmilch. Ich denke, dass wir 2023 nahezu komplett ohne Milch arbeiten werden.“

Ende letzten Jahres hat Steiner & Kovarik eine Kooperation mit Tatjana Kucharova, Miss World 2006, gestartet und eine spirituelle Chakra-Schokoladenreihe auf den Markt gebracht. Die „Chocolate Therapy“-Kollektion ist eine Auswahl von sieben Bean-to-Bar-Schokoladen, die mithilfe ausgewählter Zutaten unterschiedliche Chakren ansprechen. Geplant sind zudem, eine 100%ige Schokolade aus Criollo-Kakao und eine völlig neue Raw-Reihe. Zur Ausweitung der Range möchten sie auch Kakao aus Peru beziehen.

Mit dem Ziel, den deutschen Markt zu erobern, hat Jana Knobloch 2017 die Distributionsgesellschaft

Schokolade Imperial GmbH gegründet. „Als ich Silvie Steiner kennengelernt habe, hatte sie ihre unwiderstehlichen Globuli dabei, 22 Gramm schwere Pralinen aus Pflaume in Rum und Mohn, die mit Dunkler und Weißer Schokolade überzogen sind“, erzählt sie. Bei den Great Taste Awards haben die Globuli einen Stern bekommen. Seit Februar 2020 hat Steiner & Kovarik einen deutschen Online-Shop, er laufe sehr gut.

Stationär gibt es eine Verkaufsstelle in Kassel in der Kaffeerösterei Kühn & Carter. „Bei den Kaffeeliebhabern sind die bestreuten Mandala-Schokoladen, die es in den Varianten Glück, Liebe, Reichtum, Weisheit und Gesundheit gibt, begehrt. Eine davon ist mit 23-karätigem Gold veredelt“, berichtet Knobloch. Über alle Absatzkanäle betrachtet seien in Deutschland jedoch die dragierten Mandeln mit Ceylon-Zimt und die mit Schokolade überzogenen gefriergetrockneten Erdbeeren die Bestseller.

Firmenkunden schätzten insbesondere, dass das Unternehmen sowohl Beutelschachteln als auch hochwertige Holzschachteln individuell brandet. Nun legt Knobloch ihren Fokus auf den Ausbau des stationären Geschäfts, spricht Fachhändler an. Sie betont: „Von Anfang an war es unser Ziel, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Wir haben die Marke mit einem eindeutigen Fokus auf die Qualität aufgebaut und sind stolz zu sagen: „Das ist eine Schokolade, die in Tschechien hergestellt wird.“

◆ www.steinerkovarik.de



Eine im Premium-Segment angesiedelte Marke mit dem Fokus auf Qualität

Aluna heißt die Range der **Bean-to-Bar-Schokoladen**

Anzeige

Schokoladen Verpackungsmaschinen

Niederlande | +31 (0)40 208 66 66 | www.lareka.nl

BTB25 | 25 bars/min

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



Wie können Sie Ihre Verpackungsmaschinen für Schokoladenprodukte und Bonbons optimieren und gleichzeitig mehr Nutzen aus Ihren Marketingbemühungen ziehen? Wir können nicht nur den Verpackungsprozess, sondern auch die Verpackung selbst optimieren. Hiermit können Sie die Kosten senken, Ihre Märkte erweitern und vertiefen und den Endbenutzern ein attraktiveres Produkt anbieten. So können Sie auf neue Möglichkeiten reagieren und Ihre Leistung erhöhen.



LAREKA

OPTIMIZE YOUR PACKAGING

Kontaktieren Sie einen innovativen Erstausrüster und profitieren Sie von 40 Jahren Wissen und Erfahrung