

# Camille Bloch investiert für eine vierte Generation von Chocolatiers

Autor(en): **Herzog, Stéphane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **42 (2015)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-910920>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Camille Bloch investiert für eine vierte Generation von Chocolatiers

Die für die Marke Ragusa bekannte Schokoladenfabrik, die ihren Sitz seit 1935 im St. Immortal hat, plant eine Verdoppelung ihrer Produktionskapazitäten. Die Familie Bloch wird gross in den Unternehmensausbau investieren.

STÉPHANE HERZOG

Rund 30 Millionen Franken wird Camille Bloch in seine Infrastruktur in Courtelary investieren. «Letztmals wurde in den 60er-Jahren im grossen Stil investiert, nun investieren wir in die Zukunft», sagt Geschäftsleiter Jean Kernen. Ein Drittel des Betrags wird in die Produktion gesteckt, der Rest in erster Linie in ein Besucherzentrum für Schokoladenliebhaber. Es soll 2017 eröffnet werden und alle Schritte der Schokoladenherstellung erklären. Bislang kann die Fabrik von Camille Bloch nur an Wochentagen vormittags besichtigt werden, das neue Besucherzentrum soll jährlich bis zu 100 000 Besucher anziehen – derzeit sind es 8000 plus 30 000 Laufkunden im Ladengeschäft.

Zudem plant das Unternehmen, seine Produktionskapazität auf acht Tonnen von der gefüllten Schokolade jährlich zu verdoppeln, ohne allerdings ein genaues Datum zu nennen. Der Ausbau wird laut der Geschäftsleitung im Wesentlichen in der Entwicklung von Produkten bestehen, die auf den Erfolgsprodukten der Marke aufbauen. Camille Bloch will zudem verstärkt exportieren, vor allem in die Europäische Union und in

skandinavische Länder. Und was ist mit Asien? «Derzeit steht beispielsweise China nicht auf dem Programm. Die Schokoladenkultur ist dort nicht sehr ausgeprägt und wir sind nach wie vor ein Unternehmen, das Spezialitäten und keine Massenware produziert», sagt Unternehmenssprecherin Regula Gerber.

In den letzten zehn Jahren ist das Familienunternehmen kontinuierlich gewachsen. Zwischen 2003 und 2014 hat es seinen Marktanteil in der Schweiz verdoppelt. Heute beträgt er 5,1 Prozent. Beim Spitzenprodukt Ragusa war derselbe Anstieg zu beobachten. Derzeit werden 1900 Tonnen jährlich bei einer Gesamtproduktion von 3700 Tonnen produziert. Camille Bloch hat den Schweizer Schokoladenmarkt mit aller Macht erobert – seit 2013 auch mithilfe der Migros, die nun neben Coop ebenfalls die Produkte des Unternehmens anbietet. Das Unternehmen, das 2014 einen Umsatz von 63 Millionen Franken erzielte, rechnet infolge des starken Frankens für 2015 mit einem unveränderten Umsatz.

Der Schokoladenhersteller hat seine Produktpalette mittlerweile um verschiedene Varianten seiner Haupt-



Daniel Bloch, der Enkel des Firmengründers Camille Bloch, leitet heute das Unternehmen

produkte erweitert. Neben Ragusa Classique gibt es Ragusa in dunkler Schokolade, aber auch Ragusa Blond – für die junge Generation. Während die traditionelle Grösse 50 Gramm betrug, ist Ragusa inzwischen auch mit 25 und 11 Gramm erhältlich. Ebenfalls zum Sortiment gehören Mousse-Schokoladen sowie Pralinen mit Kirsch- oder Cognac-Füllung. Die Produktpalette umfasst insgesamt 70 Spezialitäten, darunter Saisonware sowie eine koschere Schokolade für das jüdische Passahfest.

Und wie kann man die junge Generation verführen? Camille Bloch hat einen Community Manager eingestellt, der sich um die Präsenz der Produkte in sozialen Netzwerken wie Instagram und Twitter kümmert. In der Schweiz hat die Marke jedoch eine Obergrenze erreicht. «Unser Vertriebspotenzial ist quasi ausgeschöpft. Wir können nur noch durch Innovationen und neue Produkte wachsen», erklärt Regula Gerber. Der Schokoladenhersteller wächst überdies in einem Land, in dem der Schokoladenverbrauch 2014 zum ersten Mal seit Langem auf knapp unter 12 kg pro Person zurückgegangen ist. Das lässt sich insbesondere durch den rückläufigen

Das Modell des geplanten Neubaus in Courtelary



Tourismus im vergangenen Jahr erklären, glaubt die Geschäftsleitung. Ausserdem nimmt der Anteil ausländischer Schokolade am Gesamtkonsum zu, erklärt Regula Gerber.

Mittlerweile hat der 51-jährige Daniel Bloch, der Enkel des Firmengründers Camille Bloch, die Leitung des Hauses und des Verwaltungsrates übernommen, in dem auch sein Bruder Stéphane sitzt. Eine vierte Generation, die möglicherweise das Ruder übernehmen wird, ist auch vorhanden. Ist Courtelary im St. Immortal nach wie vor der beste Standort für das Unternehmen? Jean Kernen hat keinen Zweifel daran. «Wir verfügen hier über ausreichend Platz, um uns auszubreiten, aber auch über akzeptable Rahmenbedingungen und ein niedrigeres Lohnniveau als in Genf oder Zürich. Und schliesslich ist Biel gut mit dem Zug zu erreichen», resümiert er. Sie entwickeln und sich dabei selbst treu bleiben, so lautet die Philosophie von Ragusa. Oder wie der Unternehmenschef Daniel Bloch sagt: «Diese Schokolade ist wie ein alter Freund. Man möchte nicht, dass er sich zu sehr verändert.»

#### Von Dubrovnik nach Courtelary

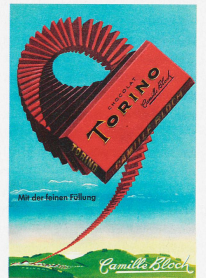
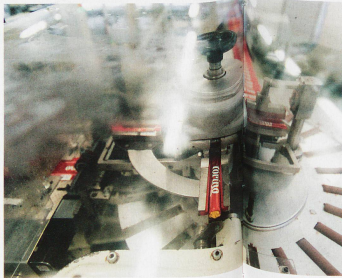
Wie viele Schweizer Geschichten ist die von Camille Bloch auch eine europäische. Die Blochs stammen ursprünglich aus Frankreich. Sie kamen gegen 1850 in die Schweiz und liessen sich in Bern nieder, wo Juden ein Niederlassungsrecht hatten. Camille wurde 1891 als französischer Staatsbürger geboren. Seine berufliche Laufbahn begann mit einer Lehre bei Chocolat Tobler in Bern. Nach seiner Einbürgerung und dem Militärdienst in der Schweiz gründete er 1929 sein eigenes Unternehmen. 1934 verlegte er seinen Fabrikstandort nach Courtelary in eine ehemalige Papierfabrik.

Der Zweite Weltkrieg blieb nicht ohne Auswirkungen auf die Herstellung der Produkte von Camille. Wäh-

rend des Krieges gab es nur begrenzte Mengen an Kakao. Die Lebensmittel waren rationiert und nur mit Lebensmittelmarken erhältlich. Der Chef des Berner Unternehmens beschloss zunächst, seiner Schokolade Haselnüsse, die keiner Beschränkung unterlagen, beizumengen, wodurch er weniger Kakaobohnen für die Produktion benötigte. Des Weiteren entschied er, sein Produkt mit einer Haselnussmasse zu füllen. Diese Neuheit erforderte technische Verbesserungen, damit die weiche Masse mit festen Bestandteilen ohne Verformung geschnitten werden konnte. Schliesslich stellte er Riegel zu 50 Gramm her, da die Lebensmittelmarken den Kauf von 100 Gramm Süswaren und 100 Gramm Schokolade erlaubten und Ragusa beiden Kategorien zugeordnet wurde!

Nun musste nur noch ein Name gefunden werden. Eine Reise von Camille brachte die Lösung: Ragusa ist der ehemalige Name der kroatischen Stadt Dubrovnik, die er kurz davor besucht hatte. Danach kam im Jahr 1948 Torino, der mit Mandelmasse gefüllte Riegel.

Die Familie Bloch, die jüdische Wurzeln hat, übernahm mehrfach Verantwortung in der Geschichte der Schweiz. Nathan, der Grossvater von Camille, war eines der ersten Vorstandsmitglieder der israelitischen Gemeinde von Bern. Rolf, der Vater der derzeitigen Unternehmensleitung, wurde zum Präsidenten des Schweizer Fonds zugunsten bedürftiger Opfer des Holocaust ernannt, der infolge der Affäre um die nachrichtlosen Vermögen gegründet wurde. Zu den schlimmsten Kriegszeitungen fragten die Leute Doktor Bloch, ob es denn eigentlich gut für das Geschäft sei, wenn sein Familienname auf seiner Schokolade stehe. Man schlug ihm auch vor, sein Unternehmen zu verkaufen ... zu einem guten Preis. Heute wird Ragusa-Schokolade in etwa 30 Ländern verkauft und ist sozusagen Teil des Schweizer Kulturerbes.



## Wichtig ist die Mischung mit türkischen Haselnüssen und Kakaobohnen aus Ghana

Die Herstellung der Schokoladen bei Camille Bloch im bernjurassischen Courtelary beginnt in einem kleinen Lagerraum. Der wichtigste Bestandteil der Produkte befindet sich in Säcken von anderthalbfacher Mannshöhe. Diese enthalten rund eine Tonne Kakaobohnen. Diese stammen hauptsächlich aus Zentralghana, dort werden sie nach Amsterdam verschifft. Neben den riesigen Säcken türmen sich ganze Paletten mit türkischen Haselnüssen – eine ausserst kostbare Ware, denn die Haselnusssträucher von Trabzon haben während der Blüte im Frühjahr 2014 Frost abgekomen. Dadurch hat sich der Preis für die Ernte dieses Jahres verdoppelt. Etwas weiter hinten stapeln sich die Kartons mit Mandeln aus Kalifornien. Das sind die Rohstoffe von Camille Bloch in den Anlagen, die vor 86 Jahren im St. Immortal installiert wurden.

Im ersten Produktionsraum laufen ohne Unterlass zum Teil schon alte, aber immer noch glänzende Maschinen deutscher Herkunft. Hier findet das Rosten und Zerkleinern der Kakaobohnen, Haselnüsse und Mandeln statt. Die Luft ist erfüllt von süsslichem Röstduft. Der Blick schweift durch grosse Fenster hinaus auf Weiden, die sich bis zum Waldrand an den Seiten des St. Immertals erstrecken. Man hat hier das Gefühl völliger Abgeschiedenheit, obwohl Biel nur zwanzig Minuten mit dem Zug entfernt liegt.

Im nächsten Schritt werden die Rohstoffe für die Herstellung von Ragusa und Torino über Rohre in Richtung des Hauptgebäudes der Fabrik transportiert. Dort wird dem Kakao die Feuchtigkeit entzogen und er fällt pulvrig in grosse Heizbehälter, wo er zu Kakaomasse verarbeitet wird. In

den «Küchen» eine Etage höher wird diese Masse mit Kakaobutter und Milchpulver versetzt. In grossen Mischmaschinen, den sogenannten Conches, wird die Masse dann zu Mandel- beziehungsweise Haselnusspraliné geknetet. «Die Füllungen sind unsere Spezialität», sagt Unternehmenssprecherin Regula Gerber.

Auf dieser Etage herrscht tropische Hitze und der Lärm übertönt die Stimmen. Auf dem Fließband bewegen sich zu Tausenden die Torino-Stengel aus Mandel- und Haselnussfüllung wie eine Armee in Zwanzigerreihen fort. Sie werden auf Schokoladenrollen transportiert, auf denen die Füllungen von unten mit Schokolade überzogen werden, bevor sie den vollständigen Schokoladenüberzug erhalten. In einem Kühlabschnitt werden die Stengel schliess-

lich fest, bevor sie geschnitten und von den Mitarbeitenden von Camille Bloch in Schachteln verpackt werden.

Etwas einhundert Arbeiter, Lebensmitteltechniker, Mechaniker, Elektriker und Hilfskräfte – allesamt mit Papierhauben auf dem Kopf – kümmern sich um die Produktion und die Instandhaltung der Maschinen. Durch die Mechanisierung der Arbeiten wird die Zahl der Personen, die monotone Handgriffe durchzuführen haben, künftig zurückgehen, sagt der Geschäftsleiter. Die Arbeitsgänge werden komplexer werden. Denn Schokolade hin oder her – Camille Bloch ist und bleibt ein Industrieunternehmen.

STÉPHANE HERZOG IST REDAKTOR BEI DER «SCHWEIZER REVUE»