

Ein Kuss mit Schokolade

Bei Schokokuss Mayer-Junior in Rablinghausen liegt der deutsche Ursprung der süßen Versuchung

Von Karin Mörtel

BREMEN. Es gibt sie noch: mutige und kreative Geschäftsleute, die dem Alltäglichen ein Sahnehäubchen aufsetzen. In unserer Serie „Händler mit Idee“ stellen wir originelle Angebote und besondere Unternehmen aus den Bremer Stadtteilen vor. Heute: Schokokuss Mayer-Junior.

In Österreich heißen sie „Schwedenbomben“, im Bayerischen Wald „Bumsköpfe“, „Schaumzapfen“ und „Süßpfropfen“ klingen immer noch merkwürdig, aber lassen Süßmäuler bereits erahnen, dass damit etwas Leckeres gemeint ist: der deutsche Schokokuss, der seine Heimat in Bremen hat.

„Mein Urgroßvater soll der erste Konditor gewesen sein, der sich hierzulande auf Schokoküsse spezialisiert hat“, sagt Arnold Mayer. Der Geschäftsführer des kleinen Familienbetriebes ist stolz darauf, dass sich seit 1920 am Rezept der süßen Kalorienbomben nichts Wesentliches verändert hat: Von neumodischem Schnickschnack wie verschiedenfarbigen Überzü-

gen oder dem Hinzugeben von Krokant will er nichts wissen.

„Bei uns gibt es nach wie vor nur die klassische Sorte mit dunkler Schokolade – die schmeckt unseren Kunden seit jeher am besten“, ist Mayer überzeugt. Mit seiner blauweiß-karierten Bäckerhose und weißem T-Shirt steht er selbst an den Maschinen und sorgt dafür, dass eine kleine Armee der leckeren Schokohütchen wohlbehalten und ohne Delle in den weißen Pappschachteln landet.

Aber worin liegt das Geheimnis der süßen Küsse aus dem

Hause Mayer-Junior?

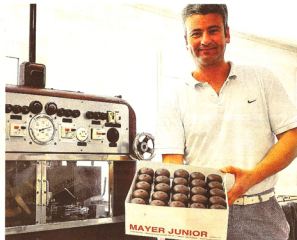
„Das Rezept ist nicht geheim, aber es hat bislang ja auch keiner den Geschmack von Coca-Cola imitieren können“, sagt der Konditor verschmitzt. Er lege schlichtweg Wert auf hochwertige Schokolade und Frische. Im Gegensatz zu industriellen Großfabriken wird in Rablinghausen nur soviel produziert, wie am nächsten Tag verbraucht werden kann. Die Kuvertüre mit 70 Prozent Kakao-Anteil sei ebenfalls ein Garant für den guten Geschmack. Sie fließt wie ein Wasserfall in einer altmo-

disch anmutenden Maschine über die aufgereihten Eiweißschaum-Hütchen, die zuvor über einen Trichter auf Waffelscheiben „dressiert“ wurden.

Die ursprünglich in Frankreich erfundenen Schokoküsse legen knapp 50 Meter auf einem Förderband in der Produktionshalle zurück. Zum Schluss folgt die langsame Fahrt durch den „Kühltunnel“. Erst danach finden jeweils 50 Stück ihren Platz in der Schachtel und werden von vielen Stammkunden direkt an der Rablinghauser Landstraße 30 abgeholt. Der Rest geht an Konditoreien und Feinkostläden bis nach Berlin.

Eines steht jedenfalls fest: Die Köstlichkeiten sind für die selbstgebauten Wurfmaschinen, wie sie auf Schul- und Gemein-

defesten immer noch gerne verwendet werden, viel zu schade. Doch in den Sommerferien besteht auch keine Gefahr, dass die Mayer'schen Schokoküsse dafür missbraucht werden:



Tradition im Handwerk: Arnold Mayer stellt in vierter Generation klassische Schokoküsse her. Die Maschinen – wie hier für den „Schoko-Wasserfall“ stammen zum Teil noch aus den 50er Jahren und sind heute nicht mehr erhältlich

Foto: MÖ

In dieser Zeit hat der Betrieb wegen der zu großen Hitze geschlossen.

Nähere Infos gibt es im Internet unter www.mayer-junior.de.

