



# Confiserie Welt

News vom Club der  
Confiseries e. V.

Blick aufs  
Material

## Sehen und zugreifen

Verpackungen erfüllen vielfältige Funktionen: Sie schützen, informieren und animieren zum Kauf. Wenn sie zudem nachhaltig sind, ist das umso besser.



# Tafelschokolade in geprägtem Etui

Die Tafeln der Marke Cacao de Corazón erstrahlen in neuem Design. „Wir wollen mit unseren Schokoladen Freude und Genuss vermitteln und Nachhaltigkeit von A-Z leben“, so Andreas Koller, Gründer der Schweizer Bean-to-Bar-Schokoladenmarke. „Cacao de Corazón steht für erstklassigen Schokoladegenuss, sorgfältiges Handwerk, verwurzelt in der Heimat mit persönlichen, freundschaftlichen Beziehungen zu den KakoproduzentInnen und den sorgsamem Umgang mit Ressourcen“, sagt er und formuliert damit zugleich die Werte, die seine Schokoladenverpackung transportieren soll. Die Vision: „Wir suchten eine ressourcenschonende Verpackung, welche die Schokolade bereits im Regal sinnlich erfahrbar macht und die innere Qualität erahnen lässt.“ Zugleich muss sie die Schokoladen schützen und hohe Ansprüche bezüglich Nachhaltigkeit erfüllen. Sie sollte sich auf das Minimum beschränken und wiederwendbar oder zumindest einfach zu recyceln sein.

Bei der Auswahl des Motivs spielte der Standort der Manufaktur eine bedeutende Rolle: „Appenzell ist bekannt für Tradition, feinsinniges (Kunst-)Handwerk, natürliche Produkte, aber auch für Innovation. Diese Kernelemente wollten wir aufgreifen, ohne dabei auf die allseits bekannten Klischees von Kühen oder Scherenschnitten zurückzugreifen“, erklärt Koller. Die Recherche zeigte, dass sich formal zwei, noch heute lebendige Handwerkstraditionen anbieten: die Sennensattlerei und die Handstickerei. „Wir haben uns für letztere entschieden, weil sie zum Zeitpunkt der Hochblüte ein bedeutender Wirtschaftsfaktor war und einen namhaften Beitrag zur Wertschöpfung

im Kanton lieferte. Zudem ermöglichte sie Frauen in einer patriarchal geprägten Gesellschaft ein eigenes Erwerbseinkommen, auch wenn bereits damals die Entlohnung bescheiden ausfiel.“

Für den Entwurf griff Koller zusammen mit seiner Gestalterin Annina Hahn die Haptik und Formsprache der traditionellen Handstickerei auf und ergänzte diese durch kakaotypische Elemente wie Kakaofrüchte und -blüten, um die Verbindung zwischen der alten und neuen Welt erfahrbar zu machen. „Die Entwürfe wurden als Strichzeichnungen ausgeführt und mit Kohlepapier und Kopiernadel auf das Werkstück übertragen. Als kleine Reminiszenz an die Handwerkstradition und Appenzell haben die beiden Bären, ein Motiv aus der Sennensattlerei von 1772, im Icon ‚Handmade in Appenzell‘ Eingang gefunden“, sagt er lächelnd.

## Eine Verpackung komplett aus Papier, zu 100 Prozent recyclebar

Entstanden ist eine Verpackung komplett aus Papier, die zu 100 Prozent recycelt werden kann. Für die Außenhülle wurde das Lessebo Natural Rough aus Schweden verwendet. Es ist Cradle to Cradle zertifiziert und wird CO<sub>2</sub>-neutral produziert. „Die Sonderegger AG, unser Verpackungshersteller, hat uns gefragt, ob wir es mit dem Thema Nachhaltigkeit wirklich ernst meinen und vorgeschlagen, eine Verpackung ohne Druckfarben zu machen. Nun kennzeichnen Haptik und Struktur unsere Verpackungen, denn wir wollen nicht nur beim Bezug des Kakaos ressourcenschonend arbeiten. Ein weiterer Vorteil: Der Verzicht aufs Drucken wirkt sich positiv auf die Produktionskos-

ten aus“, erklärt Koller den Prozess. Die Prägung gibt mit ihrer Haptik und Dreidimensionalität die Handstickerei sehr schön wieder. Die wertige Hülle hat das Format A6/5 und kann als Postkarte, Briefumschlag oder Geschenkverpackung wiederverwendet werden. Das rückseitige Etikett enthält alle lebensmittelrechtlich notwendigen Angaben. Es wird losbezogen mit einem handelsüblichen Labelprinter hergestellt. Damit die Außenhülle wiederverwendet werden kann, wurde ein ablösbarer Klebstoff gewählt. Das Motiv der Außenverpackung wurde skaliert und für die Gestaltung der Schokolade übernommen. Die 65-70 Gramm schweren Tafeln sollten möglichst dünn werden, damit sie perfekt auf der Zunge zergehen, aber das branchenübliche Standardmaß für Schokoladenformen optimal nutzen. Die einzelnen Sorten unterscheiden sich durch farbige Bänderolen. „Auf diesen stehen Informationen zu unserer Schokolade und Philosophie. Zudem bringen sie Farbe ins Tafelsortiment“, sagt Koller. „Gestaltung und Produktion sind so gehalten, dass auch Spezialeditionen oder fremdsprachige Bänderolen für den Export kostengünstig und schnell gefertigt werden können.“ Auch die Bänderolen können wiederverwendet werden, etwa als Lesezeichen.

Die Innenverpackung besteht aus einem heißsiegelfähigen Barrierepapier, um Frische und Haltbarkeit der Schokolade zu gewährleisten. „Eine Fett- und Aromabarriere ist essenziell. Da die Kunststoffschicht sehr dünn ist, kann das Papier in den Altpapierkreislauf zurück. Es ist für das Recycling zertifiziert, ein entsprechender Aufdruck weist darauf hin“, so Koller. „Die Entwicklung war ein langer Weg. Nun haben wir eine wertige, nachhaltige, bezahlbare Verpackung. Allerdings sind wir uns sehr bewusst darüber, dass jede produzierte Verpackung am Ende im Abfall landet. Das ist so, da kann man nicht herumreden. Deshalb ist es uns so wichtig, unsere Verpackungen ressourcenschonend nach dem Leitsatz ‚reduce, reuse‘ herzustellen.“

[cacaodecorazon.ch](http://cacaodecorazon.ch)  
[feine-schokolade.com](http://feine-schokolade.com)

