

## Keine Abstriche bei der Qualität

01.04.2010, 09:43 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *shokocrown GmbH*

---



Blaubeere ist nur eine von mehr als 30 Sorten der Schokoriegel des shokomonks.

Auch wenn der Preis für Rohkakao im Jahr 2010 einen wahren Steilflug hinlegt und Rekordniveau erreicht, hält der shokomonk an der hohen Qualität des Rohkakaos für seine Schokolade fest.

Für die Süßwarenindustrie begann das Jahr 2010 mit einem steilen Aufstieg. Doch der wollte den meisten Herstellern nicht wirklich schmecken, denn der Boom betrifft den Preis für Rohkakao. Ohne den gibt es bekanntlich keine gute Schokolade. Anfang des Jahres kostete eine Tonne Rohkakao rund 2.350 Euro und damit soviel wie seit 1977 nicht mehr. Im März sank der Preis zwar wieder etwas (ca. 2.150 Euro pro Tonne). Doch die weltweit große Nachfrage und

die wahrscheinlich etwas geringere Ernte 2010 lassen vermuten, dass es bald mit dem Preis wieder bergauf geht.

Während viele große Hersteller schon über Preis- oder auch Qualitätsanpassungen nachdenken, steht für die shokocrown GmbH aus Königswinter, Hersteller der feinen Schokoriegel shokomonk, fest, dass an ihrer Qualität auf keinen Fall gerüttelt wird. „Natürlich ist die Lage auf dem Kakao-Weltmarkt für uns interessant. Aber da wir sowieso nur hochwertige Rohstoffe verwenden, sind wir von den Schwankungen nicht so stark betroffen“, erklärt Kai Schauer, Geschäftsführer der shokocrown GmbH. „Gute Rohstoffe kosten eh immer etwas mehr und unser Riegel kann nur so gut sein wie seine schlechteste Zutat. Also setzen wir solche einfach gar nicht ein.“

#### Gute Zutaten für gute Schokolade

Im Sortiment der Schokoriegel sind bei shokomonk mittlerweile mehr als 30 verschiedene Sorten. Darunter ist sehr dunkle Schokolade mit 77% Kakaoanteil, die Zartbitter-Schokoladen beinhalten 50% Kakao, in der Vollmilch sind es 35%. Und sogar die weiße Schokolade hat einen Kakaoanteil von 31%. Dieser ist dem hohen Anteil von Kakaobutter zu verdanken, die die Schokolade schön hell bleiben und trotzdem schokoladig schmecken lässt. „Es ist zwar in Deutschland mittlerweile erlaubt, auch andere Arten von Fett für Schokolade zu verwenden. Aber wir sind wollen ja keine minderwertigen Zutaten für unsere Schokoriegel. Sie sollen ja nach Schokolade schmecken, also muss Kakao in der einen oder anderen Form drin sein“, stellt Kai Schauer klar. Als Beweis für diese Qualität stehen – außer den Riegeln selbst – insgesamt sechs Medaillen der DLG und der Landeshonorepreis NRW, der für die besonders hohe Qualität der Schokoladen verliehen wurde.

## Portrait

#### Zur shokocrown GmbH:

Die shokocrown GmbH produziert und vertreibt seit dem Jahr 2006 hochwertige Schokoladen. Neben Trinkschokolade und Dragees ist der Schokoladenriegel "shokomonk" das wichtigste Produkt des jungen Unternehmens aus Königswinter. Im Riegel-Sortiment sind 24 Schokoladen, dazu kommen noch je 4 Sommer- und Weihnachtsriegel. Seit Januar 2010 präsentiert shokocrown außerdem 4 Riegel mit prominenter Unterstützung: Schauspieler und Comedian Dirk Bach hat die vier "star•bar"-Sorten mitentwickelt und präsentiert die Schokoriegel seitdem auf dem deutschen Markt.

#### Die Marke:

Das Unternehmenslogo, der shokomonk, ist ein Denkmal für die Mönche, die im 16. Jahrhundert auf Reisen in Südamerika die Einzigartigkeit des Kakaos entdeckten und ihn nach Europa und auf unser aller Zungen brachten.

#### Das Ziel:

Ziel der shokocrown GmbH ist es, Schokolade in Premiumqualität zu einem alltagstauglichen Lifestyleprodukt mit hohem Wiedererkennungs- und Identifikationswert zu machen.