

Besuch der Maestrani Schokoladenfabrik in Flawil

20. März 2018 das Wetter war kalt, trocken und windig.

38 Personen haben sich für die Besichtigung angemeldet, 11 Personen von Hüttlingen–Mettendorf, 27 Personen von Felben–Wellhausen.

Am Bahnhof in Weinfelden wurden wir über den Lautsprecher informiert, dass der Zug nach Gossau ausfalle! Nun, wie weiter?



Der nette Schalterbeamte machte uns zwei Vorschläge:

1. Fahrt über Wil nach Flawil und Fussweg 40 Min zur Schokoladenfabrik. Meine Antwort, nein.
2. Mein geplantes Programm einfach eine Stunde später. Das wäre die beste Lösung, wenn wir die Führung auch um eine Stunde nach hinten verschieben könnten. Mein Telefonanruf nach Flawil wurde nicht abgenommen. Es war Mittagszeit und das Büro war nicht besetzt. Das Mail wurde nicht geöffnet, und mir wurde immer warm und wärmer!!!

Endlich die gute Nachricht aus Flawil: Der neue Termin für die Führung um 15.15 Uhr ist möglich. Der Beamte beschenkte uns mit sechs Tafeln SBB–Schoggi, um uns die Reisezeit zu versüssen und wünschte uns eine gute Reise ohne weitere Zwischenfälle.

Im April 2017 wurde das Maestrani Chocolarium neu eröffnet. 150'000 Besucher konnten im Laufe des ersten Jahres begrüsst werden.



Der architektonisch schöne Bau mit viel Brettsperholz beherbergt die „Ostschweizer Schokoladenfabrik des Glücks“.

Im 1. Stock befinden sich der Empfang, das Café, der Schokoladenshop und der Besucherrundgang.

Nach unserer langen Anreise gönnten wir uns zuerst den wohlverdienten Kaffee.



Die Führung begann mit einem Film.

Der Firmengründer Aquilino Maestranzi, geb. 1814 in der Lombardei, eröffnete im Jahre 1852 sein erstes Geschäft in Luzern. Später verlegte er seine Schokoladeproduktion an die Multergasse in St. Gallen.



1880 verstarb der Firmengründer. Sein Grab befindet sich im Tessin. Heute ist die Firma Maestrani eine Aktiengesellschaft. Drei Familien sind im Besitz dieser Aktien. Die Familie Maestrani ist nicht mehr an der Schokoladefabrik beteiligt.

Die Kakaopflanze wächst in Zentralafrika, in Mittelamerika und Asien. Die Firma Maestrani bezieht ihren Kakao aus Peru.

Ein Kakaobaum kann zweimal pro Jahr abgeerntet werden.



Die Kakaobohnen werden ausgelöst und im Schatten getrocknet, damit werden Säure und Bitterstoffe abgebaut. Wenn sie etwa 50 Prozent ihres Gewichtes verloren haben, werden sie in Jutesäcke abgefüllt und in viele Länder exportiert.

Durchschnittlich essen Schweizerinnen und Schweizer 12 Kilogramm Schokolade pro Jahr.

Deutschland ist Weltmeister mit 13 Kilogramm!

In Südeuropa liegt der Schokoladenkonsum bei 2–3 Kilogramm.

Auf dem 80m langen Rundgang befinden sich viele interessante Infotafeln.

Frau Martinovic erklärte uns die Schokoladenproduktion:

Die Kakaobohnen werden zuerst gereinigt und geschält. Nach dem Rösten werden die Bohnen gemahlen und auf 42 Grad erwärmt. Dann werden Milchpulver und Aromen beigefügt. Diese dickflüssige Masse wird sehr lange gerührt. Dieser Arbeitsvorgang nennt man conchieren. Danach wird die flüssige Schokolade in Formen gegossen.

Im Produktionsraum sah man nur zwei Confiseure bei der Arbeit. In der Verpackung wurden Schoggi-Müsli verpackt. Zwei flinke Arbeiterinnen packten Schokoladentafeln in Schachteln ab.

Am Ende des Rundgangs kamen 8–10 Behälter mit Tafelschokolade in kleine Stücke gebrochen. Hier durften wir verschiedene Sorten probieren. Die Öffnungen waren aber so klein, man konnte nur mit Zeigefinger und Daumen kleine Stücke herausklauben. Minörli und Munzli konnte man essen, soviel man wollte.

Am Ende des Rundgangs besuchten wir den Schoggiladen. Ein grosser, schön ausgeleuchteter Raum, mit vielen verschiedenen Schokoladenprodukten, alle bunt verpackt.

Der ganze Raum duftete nach Schokolade. Alle kauften etwas ein. Bei diesem grossen Sortiment gab es für jeden etwas.



Die Firma Maestrani produziert 3500 Tonnen Schokolade im Jahr.

Alles Fairtrade !

Um 17.22 Uhr brachte uns das Postauto zurück zum Bahnhof Flawil. Um ca. 18.45 Uhr waren alle wieder zu Hause.

Allen Mitreisenden ein grosses Kompliment für euer Verständnis und eure gute Laune, trotz der Verspätung und der kalten Bise!

Fotos: Kurt Müggler

Text: Marianne Krattiger