

# Ovomaltine choco für Schokoladen-Liebhaber

Auf den Bekanntheitsgrad der Marke Ovomaltine kann mancher Prominenter neidisch sein. 99 Prozent aller Schweizerinnen und Schweizer kennen sie. Die Powermarke rangiert auf der Popularitätsskala ganz oben und gehört zu den 20 beliebtesten Marken der Schweizer Bevölkerung. Jetzt lanciert die Wander AG mit der Ovomaltine choco eine neue Variante und wird damit den Schokoladenliebhabern gerecht.

Angefangen hat alles im Jahre 1865 in einem Laboratorium in der Berner Altstadt. Der Apotheker Dr. Georg Wander suchte nach einem Mittel, um dem damals weit verbreiteten Phänomen der Mangelernährung entgegenzuwirken. Als Basis für seine Forschungsarbeit wählte er Malz als leicht verdaulicher und hochbekömmlicher Nahrungsbestandteil, dessen ernährungsphysiologischen Vorteile bereits Mitte des 19. Jahrhunderts von dem Ernährungspionier Justus Liebig eingehend beschrieben worden sind. Georg Wander gelang es als Erster, Malzwürze durch ein spezielles Vakuumverfahren haltbar zu machen. Er entwickelte so einen Malzextrakt, der während Jahrzehnten für viele Kleinkinder und Kranke oft ein lebensretendes Aufbauprodukt war und bald einen Siegeszug um die Welt antrat. Heute ist Ovomaltine in mehr als 100 Ländern vertreten und wird dabei an vier Standorten weltweit mit 27 unterschiedlichen Rezepturen hergestellt, abgeschmeckt auf die Geschmacksvorlieben der jeweiligen Länder.

## Tradition und Innovation

Bereits in den Zwanzigerjahren hat Ovomaltine als eine der ersten Mar-

ken mit dem Sponsoring von Sportevents begonnen. Sie war zwanzig Mal an Olympischen Spielen vertreten. Mehr als 100 Jahre hat die Marke bereits auf dem Buckel. Trotz der langen Tradition ist Ovomaltine dynamisch geblieben und bringt regelmässig neue Produkte, wie jetzt das neue Ovomaltine choco, auf den Markt.

## Über eineinhalbjährige Entwicklungsarbeit

«Vor rund eineinhalb Jahren haben wir mit der Entwicklung der neuen Ovomaltine choco begonnen», erzählt Walter Käser, Projektleiter Entwicklung Schweiz bei Wander AG. «Die Herausforderungen waren vielfältig, schliesslich sollte ein Produkt entstehen, welches die Schokoladenliebhaber glücklich macht, aber trotzdem noch als Ovomaltine Produkt wahrgenommen wird. Dabei galt es, den Malzextrakt mit der Schokolade zu einer harmonischen Einheit zusammen zu bringen, was uns nach einer langen Reihe von Prototypen zur vollsten Zufriedenheit gelungen ist», führt Käser, der seit über 40 Jahren im Konzern arbeitet, weiter aus. Wie bei den bisherigen



Ovomaltine choco als Drink und in Pulverform.



Oben: Das Design der Ovomaltine-Dose im Zeitraffer ab 1904. Unten von links: Flüssiger Malzextrakt, die Ur-Ovo-Dose von 1904, Fussballlegende Pelé und Velostar Ferdi Kubler mit Ovomaltine, Ovomaltine-Mobil, welches in England unterwegs war.

Produkten kommt man ganz ohne Konservierungsstoffe aus und verwendet Schweizer Schokoladenpulver.

## Siegeszug in Braun/Orange

Wird nun das neue Ovomaltine choco der beliebten Ovomaltine den Rang ablaufen? Das dürfte eher schwierig werden.

Sicher ist, dass das neue Produkt sehr bekömmlich schmeckt und wohl eine grosse Fangemeinde erhalten wird. Dazu wird auch der ovo drink choco seinen Beitrag leisten. Damit man in den Verkaufsrega-

len das gewünschte Produkt rasch findet, ist der Schriftzug und das Bild der neuen Variante Ovomaltine choco ganz in Braun gehalten, mit dem bekannten orange farbigen Hintergrund.

## Gerstenmalzextrakt als Kernkompetenz

«Beim gesamten Entwicklungsprozess hilft uns natürlich unser grosses Know-how rund um die Entwicklung und Herstellung von Gerstenmalzextrakt in flüssiger sowie in getrockneter Form», hält Jeannine Zähler, Leiterin

Produktion bei Wander AG, fest. «Das langjährig erworbene technologische und verfahrenstechnische Expertenwissen rund um die Malzextraktion, Verdampfung und Vakuumtrocknung sowie die Herstellung und Verarbeitung von Pulverprodukten ist die Basis unseres Erfolges», ergänzt Jeannine Zähler. Ein Blick in die Geschichtsbücher der Wander AG zeigt, dass die Firma bereits seit über einem Jahrhundert Gerstenmalzextrakt in seinen eigenen Produkten verwendet. Das beste Beispiel dafür ist die Ovomaltine.

## Kennen Sie die Choco Crumbs?

Aus natürlichen Rohstoffen und ohne Zugabe von Aromen oder Zusatzstoffen stellt die Firma Wander AG die Choco Crumbs her. Diese kombinieren den sahnigen und reichen Geschmack von Schweizer Vollmilch mit der typischen Note von karamellisiertem Zucker, was zu einem ech-

ten Toffee-Erlebnis führt. Der typische Toffee-Geschmack ist auf das Verfahren zurückzuführen, wo Milch und Zucker pasteurisiert und unter Vakuum eingedickt werden. Choco Crumbs können einen Teil der Milch und des Zuckers in der Rezeptur einer Schokolade ersetzen. Sie können zur Aromatisierung von flüssiger Scho-

koladenmasse angewendet werden, um somit eine feine Note von Karamell zu erhalten. Durch ihre einfache Verarbeitung in flüssiger und pulveriger Zubereitung finden die Choco Crumbs in Cremefüllungen, Toppings, Süßwaren, Biskuits und Pralinen ihren Einsatz. Es müssen lediglich Vollmilch und Zucker deklariert werden.