Ritter Sport präsentiert neue Kakao-Klasse

28.01.2019 - Die Alfred Ritter GmbH & Co. KG rückt künftig das Thema Kakao auch gegenüber dem Endverbraucher in den Mittelpunkt und präsentiert auf der am Sonntag in Köln beginnenden Internationalen Süßwarenmesse (ISM) eine neue Produkt-Range: die Kakao-Klasse.

Mit nur drei Zutaten – Kakao, Zucker und bei einer Sorte Milch – sind die Rezepturen auf das Wesentliche reduziert und garantieren unverfälschten Kakaogenuss. Die drei Sorten unterscheiden sich in ihrem Kakaogehalt (55, 61 und 74 Prozent). Für jede Sorte verwendet Ritter Sport Kakao aus jeweils nur einem Herkunftsland: Ghana, Nicaragua und Peru. Dieses Single Origin-Prinzip stellt für den Volumenmarkt eine Besonderheit dar und hat zum Ziel, den natürlichen Rohstoff Kakao für die Verbraucherinnen und Verbraucher in einer völlig neuen Dimension erlebbar zu machen.

Die Einführung der Kakao-Klasse ist das Ergebnis einer langen und intensiven Auseinandersetzung mit dem Rohstoff Kakao in all seinen Facetten. „Wie jedes Naturprodukt kann auch eine Schokolade nur so gut sein, wie ihre Zutaten. Der Kakao ist dabei von zentraler Bedeutung“, erklärt Andreas Ronken, Vorsitzender der Geschäftsführung der Alfred Ritter GmbH & Co. KG. „Mit unserer neuen Kakao-Klasse wollen wir das Bewusstsein für diesen wunderbaren natürlichen Rohstoff und seine geschmackliche Vielfalt fördern.“

Dazu gehören für das schwäbische Familienunternehmen seit langem selbstverständlich auch die sozialen und ökologischen Bedingungen im Kakaoanbau. So ist Ritter Sport zum Beispiel mit seinem Cacao-Nica Programm bereits seit fast 30 Jahren in Nicaragua aktiv und arbeitet dort heute mit rund 3.500 Bauern eng zusammen. Dieses Prinzip der aktiven Förderung des nachhaltigen Kakaoanbaus und der daraus entstehenden Partnerschaften mit Bauern und Erzeugerorganisationen etabliert Ritter Sport sukzessive auch in anderen Anbauländern. Bereits seit Anfang 2018 bezieht Ritter Sport als erster und bislang einziger großer Tafelschokoladenhersteller für das gesamte Sortiment ausschließlich zertifiziert nachhaltigen Kakao. Im vergangenen Jahr war dieser Kakao zu 90 Prozent nach UTZ und zu 10 Prozent nach Fair Trade zertifiziert.

„Aktuelle Studien zeigen, dass sich die Kaufentscheidungen vieler Verbraucher nach wie vor im Spannungsfeld vom Wunsch nach Nachhaltigkeit einerseits und Preissensibilität andererseits bewegen. Mit der Kakao-Klasse als Speerspitze unseres Sortiments wollen wir die Wertigkeit des Rohstoffs Kakao und die Verantwortung für seine gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau bis zum fer-

© LUMITOS AG

tigen Produkt stärker in der Wahrnehmung der Konsumenten verankern“, erklärt Andreas Ronken.

Mit Ghana, Nicaragua und Peru hat Ritter Sport für die Kakao-Klasse drei Herkunftsländer gewählt, deren Kakao sich durch einen individuellen Charakter auszeichnet. Die Rezepturen der drei Sorten greifen dies auf: „Die Milde“ mit 55 Prozent Kakao aus Ghana ist eine dunkle Milchschokolade wie es sie im Volumenmarkt bislang nicht gibt und verspricht für Vollmilch-Liebhaber eine neue Geschmackserfahrung. „Die Feine“ bringt mit einem Kakaoanteil von 61 Prozent den blumig-nussigen Charakter des Edelkakaos aus Nicaragua zur Geltung, während „Die Kräftige“ mit 74 Prozent Kakaoanteil das intensivkakaoige des Peru-Kakaos betont.

© LUMITOS AG