



Der „Schokoladentraum“ der Confiserie Dengel sieht nicht nur Kakaopreise vor, die deutlich über dem Weltmarktpreis liegen, sondern auch direkte Hilfsprojekte wie hier bei der Kooperative Coomprocar Arauca in Kolumbien.

„Der Bauer steht im Mittelpunkt“

Seit fünf Jahren verfolgt Uwe Dengel, Inhaber der Confiserie Dengel, konsequent und erfolgreich seine Strategie einer „ehrlichen“ fairen Partnerschaft mit heimischen Milchbauern sowie mit Kakaofarmern und Zuckerproduzenten in Lateinamerika. Die Produktionsmenge der Manufaktur hat sich seither auf mehr als 2.500 Tonnen erhöht.

Von Alfons Strohmaier

Es war auf dem Höhepunkt der Milchkrise in 2012 mit Abgabepreisen um die 20 Cent pro Liter, als Uwe Dengel die ersten Ideen zu seinem wegweisenden Rohstoffkonzept „Ehrlich & Fair“ entwickelte. Seit der Firmengründung im Jahr 1992 hatte der Inhaber der Confiserie Dengel in Rott am Inn aus kleinsten Anfängen eine erfolgreiche Schokoladen- und Pralinenmanufaktur aufgebaut. Mit 17 eigenen Filialen unter dem Label „Genießerladen“ und elf weiteren Partnergeschäften hat die Confiserie inzwischen eine starke Marktposition in der gesamten Region südöstlich von München erreicht. Der Unternehmer sah indes niemals nur den eigenen Erfolg. „Es kann nicht sein, dass wir alleine Profit auf Kosten der Bauern machen“, hinterfragt Dengel bis heute das beherrschende Wirtschaftssystem kritisch.

Doch er wollte nicht nur kritisieren, sondern seiner Überzeugung nach auch handeln – und musste in der Folgezeit viele Hürden meistern. So fand er am Anfang keine Molkerei, die seinen garantierten Milchpreis von 40 Cent an die Bauern weitergeben wollte, und nahm deshalb 2014 die Anlieferung der Milch von den Bauern

der Milchgenossenschaft Sternfair in die eigenen Hände. Heute nimmt die Confiserie Dengel mehr als 1 Mio. Liter ab und lässt sie aufwändig zu einem qualitativ hochwertigen Vollmilchpulver walzentrocknen.

Ähnliche Schwierigkeiten überwand Uwe Dengel auch bei der Beschaffung von Kakao aus „wirklich“ fairer Partnerschaft. Erst nach langem Bemühen fand er im kolumbianischen Unternehmen CasaLuker einen Partner, der den direkten Zugang zu den Kakaobauern ermöglichte. Seit 2016 bezieht Dengel die Kakaobohnen von den Kooperativen Coomprocar Arauca und Asopa im Norden und Südosten des Landes. Der Bio-Rohrohrzucker für sämtliche Produkte von Dengel stammt von der Kooperative Manduvirá in Paraguay. „Mittlerweile haben

wir uns in der Branche einen Namen gemacht und sind nunmehr mit einigen weiteren Kooperativen für Biokakao in der Dominikanischen Republik sowie in weiteren kleinen Ländern in Kontakt“, erzählt Uwe Dengel. Darüber hinaus gibt es Gespräche über eine Partnerschaft mit einem der renommiertesten Lieferanten und Anbieter von absolut fairen Kakaobohnen aus Direktbezug in Europa mit Sitz in Amsterdam.

Was zuerst eher milde belächelt wurde, hat sich längst zum Erfolgsmodell entwickelt. „Die Menschen reagieren bei den Themen Nachhaltigkeit und Fairness immer offener und sensibler“, weiß Dengel. Immerhin verbucht die Confiserie Dengel mit dem großzügigen Genießerladen am Standort sowie Betriebsführungen annähernd 130.000 Besucher im Jahr. Hinzu kommen an die 20.000 Teilnehmer an diversen Kursen – vom Pralinenkurs über die Herstellung von Schokoladentafeln und unterschiedlichen Figuren in themenorientierten Schokoladenfachkursen. Selbst eine



Mit vielen ausgefallenen und individuellen Kreationen sind die Schokoladenkünstler der Confiserie Dengel bekannt geworden.



Die Confiserie Dengel ist mit ihren Betriebsbesichtigungen und den firmeneigenen Genießerläden längst zum Inbegriff für edle Schokoladen in der Region geworden.

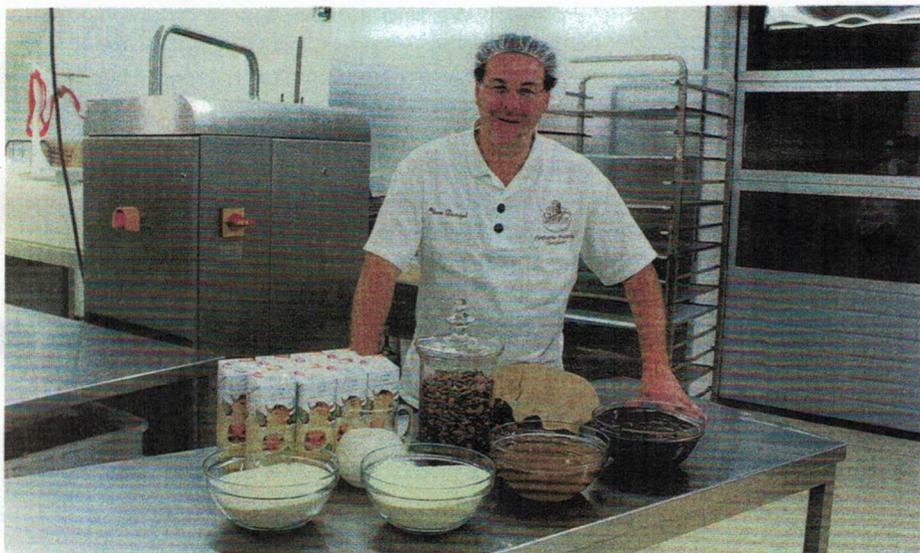
Koch- und Backschule hat Dengel in seinem firmeneigenen Regionalladen „Genuss von Dahoam“ initiiert.

Neben den eigenen Produkten bietet der „Schokoladenrebell vom Chiemgau“, wie ihn eine Heimatzeitschrift liebevoll betitelte, auch Kuvertüre für das B2B-Geschäft an – mit steigender Tendenz. Dazu wurde die 2009 fertiggestellte Manufaktur mit einer Fläche von 3.200 Quadratmetern vor zwei Jahren erweitert und eine zweite Anlage von Netzsch zur Schokoladenherstellung installiert. Die Zahl der Firmenkunden, die Schokoladenmassen, Kuvertüren und auch Kakaopulver zur Produktion von Trinkschokoladen beziehen, wächst stetig.

Dengel erhält nach eigenen Worten mehr und mehr Anfragen aus allen Ecken des Bundesgebiets. Es gebe auch zahlreiche Marketing-Konzepte, die auf Nachhaltigkeit bei den Konsumenten abzielen und hierfür einen zuverlässigen Partner für die Schoko-

ladenherstellung suchen, so Dengel. Entsprechend ist die Produktionsmenge von anfänglich einigen Hundert Tonnen auf nunmehr 2.500 Tonnen gestiegen. Und Dengel hat noch viel vor. Er findet auch das Thema Bean-to-Bar „sehr spannend“, zumal es immer schwieriger werde, mittelständische Betriebe für die Erstverarbeitung der Kakaobohnen in Europa zu finden. Unbeirrt und unermüdlich verfolgt der Pionier seine Vision einer echten Partnerschaft mit den Erzeugern. So wird in dem Regionalladen in unmittelbarer Nähe zur Manufaktur eine Vielzahl an Produkten von Handwerksbetrieben und kleineren Manufakturen aus der gesamten Region angeboten, darunter auch Milchprodukte wie Joghurt und Quark von der Milchgenossenschaft Sternenfair. „Uns ist wichtig: Wir sind ehrliche Partner, wir betreiben kein Greenwashing“, betont der Firmenchef ausdrücklich. •

www.confiserie-dengel.de



Uwe Dengel hat mit der Schokoladenherstellung in der elterlichen Wohnung auf nur neun Quadratmetern begonnen und daraus einen florierenden Betrieb mit zurzeit 130 Mitarbeitern entwickelt.



www.pit-suesswaren.de

MOVE YOUR TASTE BUDS

Willkommen bei Pit!
Kompetent, erfahren, vielseitig.

Wir stellen Süßwaren und Nahrungsergänzungsmittel her, basierend auf Vitaminen, Mineralstoffen, Proteinen und Pflanzenfasern. Alles: made in Germany.

Unsere Produktionspalette umfasst Zuckerwaren, diätische Produkte, Sportlernahrung, medizinische Produkte sowie Nahrungs- und Tiernahrungsergänzungen.

**BESUCHEN SIE UNS AUF DER ISM
IN HALLE 10.2, STAND D051/D053.**