



Hachez Chocolate Manufaktur

Das seit 1890 bestehende Traditionsunternehmen mit Standort Bremen ist einer der wenigen Schokoladenhersteller in Deutschland, bei dem noch alle Arbeitsschritte unter eigenem Dach stattfinden: beginnend mit dem Reinigen und Rösten der Kakaobohnen bis zur Ausformung der Schokolade.

Betriebsbesichtigungen sind bei Hachez aus Hygiene- und Sicherheitsgründen nicht möglich. Dennoch verfolgten die ehemaligen Geschäftsführer Hasso G. Nauck und Wolf Kropp-Büttner den Wunsch, interessierten Besuchern den Mythos Kakao und Schokolade unverfälscht nahezubringen. Daraus entstand das ungewöhnliche Erlebnismuseum CHOCOVERSUM by HACHEZ. „Mit dem CHOCOVERSUM möchte Hachez die Kunst der Schokoladenherstellung und die dafür benötigte Liebe zum Detail nach draußen tragen“, so Wolf Kropp-Büttner, Geschäftsführer der Hachez Chocoversum GmbH.

Heute erleben jährlich rund 150.000 Besucher im CHOCOVERSUM by HACHEZ, wie Schokolade nach traditioneller Art hergestellt wird. In 90-minütigen Führungen verfolgen sie, wie in einem Zeitraffer, die aufwändigen Prozesse von der Kakaobohne bis zur zartschmelzenden Schokolade. Dahin gehen dauert es rund 100 Stunden bis eine Kakaobohne die Bremer Manufaktur als Schokoladentafel oder Praline verlässt. Die dabei verwendeten Rezepturen gehen zurück auf den aus Belgien stammende Chocolatier Joseph Emile Hachez, der das Unternehmen vor 125 Jahren gründete. Seitdem sind seine ursprünglichen Verfahren erhalten geblieben. Moderne Technik kommt nur dort zum Einsatz, wo die handwerkliche Verarbeitung keinen Vorteil bietet.

Über 350 Mitarbeiter zählt die Bremer Hachez Schokoladen-Manufaktur heute.

Seit 2012 ist sie Teil der dänischen Toms Gruppe. Diese entwickelt, produziert und vertreibt Schokoladen, Lakritzen sowie weitere Süßwaren und umfasst unter anderem die Marken Anton Berg und Ga-Jol. Martin T. Haagenen leitet heute die Geschicke des Unternehmens mit den Marken Hachez und Feodora. Dabei setzt er nicht nur auf Tradition und Qualität, sondern auch auf soziale Verantwortung. Das geht über den nachhaltigen Anbau von Rohstoffen und die Gewährung fairer Preise hinaus. HACHEZ bezieht beispielsweise keinerlei Kakao aus der Elfenbeinküste, dem Land, in dem das Problem der Kinderarbeit besonders ausgeprägt vorkommt.