

"Wir wollten einfach nicht länger Teil des Problems, sondern Teil der Problemlösung sein"
(Peter Riegelein)

Schokoladen-Erlebnis-Führung in der CHOCOTHEK der Confiserie ‚Riegelein‘ in Cadolzburg

Gegründet 1953 hat die Firma ‚Riegelein‘ bereits 2010 als einer der ersten Schokoladenhersteller die Weichen in Richtung Nachhaltigkeit gestellt unter dem Motto: *„Fairtrade über die ganze Wertschöpfungskette – vom Anbau bis ins Regal“*. 2014 verpflichtete sich das Unternehmen in einem „Drei-Jahres-Plan“, die komplette Schokoladenproduktion - mehr als 750 verschiedene Artikel - auf Rohstoffe aus fairem Kakaohandel umzustellen. Seit Weihnachten 2016 verwendet die Cadolzheimer Confiserie - wieder als Erste ihrer Art - für alle Produkte nachhaltigen Kakao im Rahmen des Fairtrade-Kakao-Programms.

Eine Erfolgsgeschichte aus *„der Motivation heraus, ausbeuterische Kinderarbeit zu unterbinden und der Überzeugung, dass nachhaltiges Wirtschaften das Bestreben eines jeden Unternehmens sein sollte“* so Peter Riegelein. Doch obwohl Schokolade die liebste Süßigkeit der Deutschen ist und jede und jeder von uns durchschnittlich neun Kilogramm davon übers Jahr konsumiert, waren die Nachrichten über die Firma ‚Riegelein‘ Anfang Oktober 2025 weniger erfreulich.

Im Jahr 2019 schloss sich ‚Riegelein‘ der Gubor-Gruppe an. Die anhaltend schwierigen Marktbedingungen waren nun laut Geschäftsführer der Muttergesellschaft ‚Gubor Schokoladen GmbH‘, Herrn Claus Cersovsky, ausschlaggebend dafür, dass die Schokoladenherstellung künftig in die Hände des polnischen Unternehmens ‚Colian‘ übergeht, die im Jahr 2025 die Mehrheitsbeteiligung an der Gubor Schokoladen GmbH übernommen hat. In Cadolzburg wird nach dem Ostergeschäft im April 2026 die Schokoladenproduktion eingestellt werden.

Da es schon ganz lange auf der Agenda stand, ergriff eine interessierte Gruppe der EINE WELTenWende e.V. und der KAB Wendelstein die Gelegenheit, eine der letzten Betriebsführungen im Werk Cadolzburg zu buchen.

Mit gemischten Gefühlen standen die Besucher vor dem modernen Gebäudekomplex. Mehrere riesige Hallen und Silos ließen die Dimensionen errahnen. Und das alles, ebenso die meisten (der in Stoßzeiten bis zu 700) Mitarbeiter sollen aufgegeben werden?



Auch im Eingang zum Verkaufs- und Schauraum waren alle überwältigt. In den Regalen offenbarte sich die ganze schokoladige Palette: Besonders beeindruckten natürlich einige Exemplare der rund 75 Millionen vom Band gelaufenen Schoko-Weihnachtsmänner und Nikoläuse in allen Größen und Formen mit dem Fairtrade-Rohstoff-Siegel. Zudem verführte so Vielerlei als süßes Geschenk verpackt oder manche handgeschöpfte Sonderanfertigung. Für einen Blick hinter die Kulissen sorgten kurze Filme über den Weg der (fairen) Kakaobohne vom Anbau über die Fermentierung im Herkunftsland bis hin zum Herstellungsprozess mit vielen einzelnen Produktions-, Controlling- und Verpackungsstationen in den zuvor schon gesehenen Hallen. Referentin Frau Holst führte sehr ausführlich, anschaulich und kurzweilig durch diese Schokoladen-Welt und beantwortete bereitwillig alle Fragen von Groß und Klein.

Zum Abschluss durfte die Gruppe in der „gläsernen Manufaktur“ beobachten, wie eine Mitarbeiterin in Handarbeit Sondereditionen herstellte. Weiteres Highlight zu guter Letzt: Wer wollte, konnte nach Herzenslust vom Schokobrunnen naschen.

Selbstverständlich hat so mancher Weihnachtsmann seinen Platz im Regal aufgeben müssen und ist in eine Einkaufsstüte gewandert. Ein wehmütiger Gedanke drängte sich den Käufern auf: „Dies werden wohl die letzten Nikoläuse der Firma Riegelein aus Cadolzburg sein.“



Vorstand der EINE WELTenWende e.V. im November 2025