

erstellt: 27.01.2019

Ruby, die rosafarbene Kakaobohne: Die Innovation auf dem Schokomarkt?

O-Ton: Diverse Messebesucher;

Steffen Jarzombek, Vertriebsleiter D-A-CH, Barry Callebaut Deutschland GmbH, 50670 Köln

Länge: 2:38 (divers kürzbar)

Autor: Julia Batist

Info: Die rosafarbene Kakaobohne ist da! Ruby heißt sie und wird als DIE Innovation in der Schokoladenproduktion gefeiert. Endlich ist das neue Highlight marktreif, ein Jahrzehnt lang wurde daran getüftelt und jetzt will der Hersteller die rosa Schoki als feste Größe in die Ladenregale bekommen. Ähnlich wie das einmal mit weißer Schokolade geschehen ist. Wir haben uns das neue Produkt mal auf der Zunge zergehen und genauer erklären lassen.

Anmoderation: Die rosafarbene Kakaobohne ist da! Ruby heißt sie und wird als DIE Innovation in der Schokoladenproduktion gefeiert. Endlich ist das neue Highlight marktreif, ein Jahrzehnt lang wurde daran getüftelt und jetzt will der Hersteller die rosa Schoki als feste Größe in die Ladenregale bekommen. Ähnlich wie das einmal mit weißer Schokolade geschehen ist. Unsere Reporterin Julia Batist ist gerade auf der Kölner Süßwarenmesse ISM unterwegs. Da kommt sie an der auffälligen Schoki nicht vorbei und wollte natürlich wissen wie die schmeckt. Als skeptische Journalistin hat sie das Zeug natürlich erstmal anderen Leuten untergejubelt

Beitragstext: Umfrage

Wie jetzt nicht nach Schokolade? Das was ich hier verteile ist doch aber angeblich Schokolade. Am Stand des Herstellers ist viel los: neugierige Blicke und rosa Schoki in allen Varianten. Pralinen, überzogene Nüsschen, Törtchen, sogar leckere Schoko-Getränke. Hier muss auch ich probieren.

O-Ton

Ziemlich süß, hat was von weißer Schokolade und schmeckt doch ganz anders. Was es damit auf sich hat, frage ich den Vertriebsleiter von Barry Callebaut, dem Erfinder und Hersteller von Ruby.

O-Ton

Das ist der Clou und das Geheimnis: keine zugesetzten Farbstoffe, keine künstlichen Aromen oder Ähnliches - die besondere Kakaobohne allein liefert tatsächlich diesen Geschmack und diese Farbe. Mehr als zehn Jahre lang wurde an der neuen Schokolade getüftelt. Den Farbton schön hinzubekommen, das erfordert Feingefühl und Know How.

O-Ton

Das Rezept steht und schon haben elf Marken die neue Schokolade in ihrem Sortiment. Also nicht wundern über den gewöhnungsbedürftigen Farbton im Schoki-Regal. Steffen Jarzombek und seine Kollegen haben eine rosarote Vision:

O-Ton

Und der Nachfolger wird himmelblau ... oder so.

Julia Batist Redaktion ... Köln

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: ISM_19_Rubybohne_BTR.mp3

nur O-Töne: ISM_19_Rubybohne_unvertont_BTR.mp3