

Pressemitteilung

Neu in München: In der schokifaktur Schokolade selbst machen

München, September 2013. Schokolade individuell selbst gestalten – die Idee ist so einfach, wie genial. So hat am Schluss garantiert jeder die Tafel, die er am allerliebsten mag. Warum sich mit weniger zufrieden geben?

Ab sofort können Schokoholics ihrer Leidenschaft im frogis in den Stachus Passagen im Herzen Münchens nachgehen. Wo im Frühling und Sommer Frozen-Yogurt-Liebhaber Schlange stehen, um sich aus unzähligen Toppings ihre Lieblingskombination zusammenzustellen, kann man im Herbst und Winter jetzt auch seine Schokolade personalisieren.

So funktioniert das Prinzip der **schokifaktur**: Der Kunde wählt zwischen bester belgischer Fairtrade-Schokolade in Weiß und Vollmilch, die in eine spezielle Form gegossen wird. Aus der Topping-Theke nimmt er sich, was er mag und gestaltet seine Lieblingsschoki. Nach 30 Minuten kann die Tafel fest und hübsch verpackt in der **schokifaktur** abgeholt werden.

Die schokifaktur vereint gleich drei Trends:

- ✓ **Personalisieren!** Warum sollte man Vollmilch-Nuss aus dem Supermarktregal nehmen, wenn man doch lieber weiße Schoki mit Cashewnüssen und Cranberries mag?
- ✓ **Do it yourself!** Mit Liebe selbst gemacht ist immer cooler als ein Massenprodukt, das jeder haben kann besonders bei Geschenken.
- ✓ **Schokolade!** Die kommt niemals, niemals aus der Mode.

Zur Gründerin Jil Linnemann:

Die **schokifaktur** ist ihr neues Baby...

Die 29-Jährige studierte Internationale BWL in Düsseldorf und absolvierte ein Auslandssemester in London und Praktika in Hong Kong und Madrid. Mit 22, direkt nach dem Abschluss, stieg Jil beim Feinkost-Versand Gourmondo.de ein – und arbeitete sich von der Praktikantin zur Projektleiterin hoch. Nach fünf Jahren packte sie die Lust auf etwas Eigenes: Im August 2011 eröffnete sie am Münchner Stachus **frogis**, einen Frozen-Yogurt-Shop mit Selbstbedienungskonzept. Im März 2013 folgte eine Filiale in der Schellingstraße.

Pressekontakt:

Jil Linnemann

Mobil: 0177 – 5050048 Mail: jil@schokifaktur.de

Pressebilder zum Download: http://www.schokifaktur.de/presse

Interview mit Jil Linnemann (29), Gründerin der schokifaktur

Wie kamen Sie auf die Idee für die **schokifaktur**?

Ich führe in München zwei frogis-Frozen Yogurt-Shops. Im Sommer brummt der Laden, doch in der kalten Jahreszeit hat kaum jemand Lust auf Eis. Im vergangenen Herbst habe ich im TV eine Reportage über einen Online-Shop für personalisierte Schokolade gesehen. Dessen Betreiber versuchten, das Sommerloch mit selbst kreierten Eisvariationen zu füllen. Die Idee schlug bei mir ein wie ein Blitz! Warum es nicht genau umgekehrt machen und mein Winterloch mit Schokolade überbrücken? Ich kann das frogis-Selbstbedienungskonzept perfektdamit verbinden: Jeder dekoriert die Schoki mit Toppings selbst!



Jil Linnemann Der Kunde bestellt eine oder mehrere Tafeln bester belgischer Fairtrade-Schokolade – er kann zwischen den Sorten Weiß und Vollmilch wählen. An der Kasse bekommt er einen Behälter, in den er verschiedene Toppings einfüllen kann. Damit kann er seine perfekt temperierte Schokolade selbst individuell dekorieren. Er erhält einen Abholschein und nach etwa 30 Minuten kann er seine eigene **schokifaktur**-Tafel mit nach Hause nehmen – in einer durchsichtigen Folie hübsch verpackt.

Wie viele Kombinationsmöglichkeiten gibt es und was kostet eine Tafel?

Getrocknete Erdbeeren und Nüsse, Smarties und Cookies – und so weiter und so fort: Es gibt unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten! Man kann seine Tafel sogar mit Wasabi-Nüssen und Chili-Schoten aufpeppen. Eine 100-Gramm-Tafel inklusive zwei Toppings kostet 3,90 EUR. Jedes weitere Topping kostet 50 Cent extra, eine Goldpulver-Veredelung 1 EUR extra.

Selbstgemachte Schokolade ist ein großartiges Geschenk, oder?

Jeder liebt Schokolade – ob zum Geburtstag, zu Weihnachten, als Mitarbeiter- oder Wichtelgeschenk oder als kleines Mitbringsel. Selbstgemachte Schokolade zu verschenken, die sich von Massenprodukten abhebt, ist etwas ganz Besonderes.

"Do it yourself" ist ein großer Trend. Warum?

Die jüngeren Generationen wissen immer seltener, wie man etwas selbst macht. Es gibt ja für alles Dienstleistungen, Hersteller, Backmischungen. Beim "Do it yourself"-Konzept ist der Kunde aktives Element in der Produktgestaltung – und am Schluss steht ganz sicher ein Glückserlebnis!

Könnten Sie ohne Schokolade leben?

Niemals! Schokolade macht Menschen und vor allem Frauen glücklich. Ich liebe vor allem weiße Schokolade. Mmmmmh.



Ein Stück vom Glück - die besten Zitate über Schokolade

"Nichts ist wertvoller als ein guter Freund, außer ein Freund mit Schokolade."

(Charles Dickens, englischer Schriftsteller)

"Ich habe auf meine Linie nicht aufzupassen und hatte es niemals zu tun. Was Sie von mir sehen, ist das Ergebnis eines lebenslangen Genusses von Schokolade". (Katherine Hepburn, amerikanische Schauspielerin)

"Nach ungefähr 20 Jahren Ehe, kratze ich schließlich an der Oberfläche dessen, was Frauen wollen. Und ich denke, die Antwort liegt irgendwo zwischen Konversation und Schokolade."

(Mel Gibson, amerikanischer Schauspieler)

Manchmal braucht ein Mädchen etuas Schokol

"Schokolade ist fassbar, greifbar und vor allem essbar gewordenes Glücksgefühl."

(Wim Wenders, deutscher Regisseur)

"Rettet die Erde! Sie ist der einzige Planet auf dem es Schokolade gibt." (Dianne Castell, amerikanische Buchautorin)

"Nichts ist romantischer als Schokolade."

(Ted Allen, amerikanischer Schauspieler)

"Verdirb dir nicht den erhabenen Schoko-Genuss durch Schuldgefühle! Schokolade ist nicht wie vorehelicher Geschlechtsverkehr. Sie macht nicht schwanger. Und es fühlt sich immer gut an."

(Lora Brody, amerikanische Köchin, Fotografin und Buchautorin)

"SCHOKOLADE IST GOTTES ENTSCHULDIGUNG FÜR

(Richard Paul Evans, amerikanischer Schriftsteller)

"Glauben Sie nicht, Schokolade wäre ein Ersatz für Liebe! Die Liebe ist vielmehr ein Ersatz für Schokolade." (Miranda Ingram, britische Journalistin)

"Alles, was du brauchst, ist Liebe. Aber ein bisschen Schokolade hin und wieder, tut auch nicht weh."
(Charles M. Schulz, Erfinder der Comicserie "Die Peanuts")

"Stärke ist die Fähigkeit, eine Tafel Schokolade mit bloßen Händen in vier Stücke zu zerbrechen - und dann nur ein Stück davon zu essen."

(Judith Viorst, amerikanische Psychoanalyse-Forscherin)



<u>Vom Maya-Luxus zum Massenprodukt – die Geschichte</u> der Schokolade

Vor etwa 3000 Jahren:

Im Tiefland der mexikanischen Golfküste züchteten die **Olmeken**, das erste zivilisierte Volk Amerikas, Kakaobäume und stellten vermutlich daraus erste Schokolade her.

250 bis 900 n. Chr.:

Aus der Blütezeit der **Maya** gibt es viele Beweise für den Verzehr von Schokolade: Auf einem Gefäß, dass aus der Zeit um 750 n. Chr. stammt, ist eine Frau eingraviert, die eine Flüssigkeit von einer Kanne in eine andere schüttet. So vermehrt sie den Schaum der Schokolade, der als köstlichster Teil des Getränks galt. Die Maya waren bei der Zubereitungsart ihrer Schokolade sehr erfindungsreich: Sie fügten zum Beispiel Gewürze wie Chili zu und genossen sie auch als Brei, Grütze oder Pulver, warm oder kalt. Doch der Verzehr war der Elite vorbehalten – Schokolade hatte bei den Maya einen ähnlichen Stellenwert wie heute bei uns Champagner.

15. Jahrhundert:

Bei den **Azteken** hatte Schokolade, mit der sie auch Handel trieben, einen so hohen Stellenwert, dass sie dafür sogar in den Krieg zogen: Sie eroberten die Provinz Xoconochco nur, weil sie für ihren hervorragenden Kakao bekannt war.

1521:

Die **Spanier** eroberten und zerstörten das Azteken-Reich. Schokolade fanden sie zunächst abstoßend – bis sie darauf kamen, Rohrzucker und Gewürze der alten Welt, wie Zimt oder Anis, hinzuzufügen. Sie veränderten auch den Namen: Da der Wortstamm "caca" in "Cacahuatl" ("Kakaowasser") im Spanischen für Fäkalien steht, machten sie daraus "Chocolate". Die erste offizielle Schiffsladung mit Kakaobohnen gelangte dann 1585 über den Atlantik nach Sevilla.

17./18. Jahrhundert:

Von Spanien aus eroberte die heiße, süße Trinkschokolade ganz **Europa**. In der katholischen Kirche gab es heftige Diskussionen darüber, ob Schokolade dem Fasten entgegenstehe – oder als Getränk anzusehen und damit erlaubt war. Dieser Streit bremste die Lust der Menschen auf Schokolade aber kein bisschen – manche wurden sogar regelrecht süchtig danach.

18./19. Jahrhundert:

1728 nahm mit "Fry & Sons" in Bristol (**England**) die erste Schokoladenmanufaktur Europas den Betrieb auf. Die moderne Schokoladenherstellung begann aber erst ein Jahrhundert später: Der **Niederländer** Coenraad Johannes van Houten entwickelte einen hydraulische Presse, mit der man ein fettarmes Schokoladenpulver herstellen konnte, das sich viel besser mit Wasser vermischen ließ. 1847 war es wieder die Manufaktur "Fry & Sons", die geschmolzene Kakaobutter zufügte und den zähen Teig in Formen presste – die Geburtsstunde der Tafelschokolade.

Heute:

Schokolade ist zum Massenprodukt geworden – und beliebter denn je: 2012 verspeisten die **Deutschen** 9,5 Kilogramm pro Person – das sind 95 100-Gramm-Tafeln pro Kopf und Jahr!