

Die Manufaktur für den süßen Genuss

Knackige Haselnüsse, cremiger Nougat und erlesene Früchte. Seit jeher verwendet die Confiserie Bosch nur beste Zutaten für ihre Süßwaren. Neben der Qualität spielt auch die Tradition eine große Rolle.

Bei all den süßen Spezialitäten, die Bosch in seiner Back-Manufaktur herstellt, wundert es nicht, dass die Führungen durch den Betrieb besonders beliebt sind. Genießen mit allen Sinnen heißt hier das Motto – probieren ist ausdrücklich erlaubt. Werksverkaufsleiterin Meltem Güngören erzählt bei den Führungen gerne aus der langjährigen Geschichte des Unternehmens. Im Jahr 1911 eröffnete Adolf Bosch im Alter von 27 Jahren in Uhingen eine Konditorei mit Café und Kolonialwarengeschäft. Der junge Konditor machte schnell mit den sogenannten Wibeles von sich reden, einem Biskuitgebäck aus Eiweiß, Puderzucker, Mehl und Vanillezucker. Bosch präsentierte seine Wibeles als kleinstes Biskuitgebäck der Welt. Und tatsächlich ist ein Wibeles lediglich 22 Millimeter lang und zwölf Millimeter breit. „Heute sind wir der größte deutsche Wibeles-Hersteller und einer der führenden Wibeles-Lieferanten weltweit“, sagt Inhaber und Geschäftsführer Wolfgang Hellstern nicht ganz ohne Stolz.

Der Grundstein des Erfolgs: Damals wie heute legt die Confiserie Bosch viel Wert auf Qualität. „Wir verwenden bei unseren Kreationen ausschließlich erstklassige Rohwaren und schonende Herstellungsverfahren“, erklärt Hellstern. So verzichtet Bosch bei der Herstellung von Geleeproducten auf tierische Gelatine. Stattdessen verwenden die Mitarbeiter Agar-Agar, ein rein pflanzliches



Die Betriebsführungen der Confiserie Bosch sind äußerst beliebt. Wen wundert's, bei den Leckereien.



Binde- und Geliermittel. „Somit kommen auch Vegetarier und unsere muslimischen Mitbürger in den Genuss unserer fruchtigen Gelee-Spezialitäten“, erklärt Hellstern. Der Confiserie Bosch gelingt es, Tradition und Innovation erfolgreich miteinander zu verbinden. Die Spezialitäten des Unternehmens fußen auf den traditionellen Rezepten der Konditormeister Bosch, die über drei Generationen für Süßwaren mit Qualität standen. 2010 gab Walter Bosch den Staffelstab an den anerkannten Schokoladenfachmann Hellstern weiter, der zusammen mit dem Konditormeister und Qualitätsmanager Jürgen-A. Hartmann unter dem Motto „Manufaktur für Genuss“ das Produktangebot stetig mit traditionellen und innovativen Leckereien erweitert. Und das schätzen die Kunden der Confiserie Bosch seit über 100 Jahren.

KONTAKT

Confiserie Bosch GmbH
Bahnhofstraße 11
73066 Uhingen

www.confiserie-bosch.de