

Kölsche Funken rut-wieß sind ab jetzt auch zum anknabbern erhältlich



-hgj/nj- Zu den uns seit mehr als 100 Jahren alljährig begleitenden Schoko-Goldhasen im Frühjahr und dem Schoko-Weihnachtsmännern zwischen spätestens August bis in den Januar hinein, gibt es seit dem 11. im 11.2022 den Schokoladen-Funken der Kölsche Funke rut-wieß. Eine Innovation, die sicherlich in die Zeit der „närrischen Wochen“ zwischen November und Aschermittwoch, und sicherlich auch noch hierüber hinaus paßt, und heute im Kölner Schokoladenmuseum mit dem Aufzug der Wache der Roten Funken vorgestellt und aus der Taufe gehoben wurde.



Die Idee hierzu ist keine Marke „Made in Kölle“, sondern findet den Ursprung im Besuch der Roten Funken im vergangenen Jahr bei der EXPO-Weltausstellung, wobei die Kölsche Funkenrot-weiß als offizielle Vertreter der Bundesrepublik Deutschland das Wüstenemirat am arabischen Golf vertraten. „Neben zahlreichen repräsentativen Terminen, besuchten die kölschen Botschafter auch den Exil-Kölner Martin van Almsick, der dort vor über 15 Jahren die erste Kamelmilch-Schokoladenfabrik gründete und bis dato erfolgreich leitet“, erzählt Rote Funken-Pressesprecher Günter Ebert.

So fand man schnell zusammen. Gemeinsam wurde über mögliche Aktionen und Ideen zur anstehenden Jubiläumssession des Kölner Karnevals und der Roten Funken als Kölns erste Korpsgesellschaft gesprochen, die pünktlich zum Startschuß ins Jubiläumsjahr 200 Jahre Kölner Karneval seine Produktreife erlangt hat. Heinz-Günther Hunold findet zwischen dem Wüstenemirat und der Domstadt und Hauptstadt des deutschen Karnevals die treffende Erklärung mit: „Die haben Kamele, und wir haben Kamelle“.

Die Produktentwicklung in rut un wieß hatten nach der Rückkehr in die Ülepooz drei Funken in den Händen, so Güter Ebert, der als Mitglied des Vorstandes für Kommunikation, kreative Ideen und Wurfmaterial zuständig ist, sowie der Schatzmeister und erfahrene Rote Funken-Haudegen Peter Pfeil, wie der in der Süßwarenbranche tätige Funkenfreund Harald Hoffmann. Alle drei stießen bei Annette Imhoff, Geschäftsführerin des Schokoladenmuseums auf der Halbinsel Rheinauhafens und Tochter des Schokoladen-Fabrikanten und Museumsgründer Hans Imhoff Türen auf. „Wir waren sofort Feuer und Flamme für dieses Ur-Kölsche Schokoprojekt“, äußert Annette Imhoff. Und weiter: „So können wir unseren Gästen am Beispiel der Kölner Karnevalisten die Herstellung von Hohlfiguren vermitteln. Schoko-Funken sind zudem nicht nur ein Karnevalsthema, sondern für Touristen auch ganzjährig interessant“, ergänzt Christian Unterberg-Imhoff, Geschäftsführer des Schokoladenmuseums.



Bei der Vorstellung des kleinen Schokoladen-Funken, welcher in drei Variationen und Größen erhältlich ist, erfreuten sich alle Teilnehmer der leckeren Versuchung das schokoladige

Pedant der Roten Funken anzuknabbern. Natürlich durfte hier die Taufe im Schokoladenbrunnen auf der Inselfspitze nicht fehlen, der ab dem 1. Adventswochenende (26. November 2022) in über 300 REWE- und HIT-Märkten zwischen Koblenz und Krefeld, wie auch von Erkelenz bis hinter Gummersbach erhältlich sein wird, und ein ebenso hochwertiges Markenprodukt der Aachener Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, wie der Lindt-Oster-Hase, Weihnachtsmann und allen anderen Produkten der Maître Chocolatier ist.

Udo Ohmen, zuständiger Bereichsleiter bei der REWE West, äußerte sich gegenüber den anwesenden Medien so: „Regionale Produkte mit hoher Innovationskraft und mit starkem Bezug zur rheinischen Tradition und Kultur sind genau das, was wir immer suchen und für unsere Märkte in der Region. Wir glauben fest an die Zukunft des Schokofunkens und freuen uns sehr über diese exklusive Partnerschaft mit den Roten Funken.“

„Wenn unser Schokofunk bei den kleinen und großen Jecken gut ankommt, haben wir schon ein paar weitere schöne ‚funkige‘ süße Ideen fürs nächste Jahr“, blickt Kommunikationsvorstand Günter Ebert in die Zukunft! „Wir schauen uns unser Funkenmariechen jetzt in jedem Fall aus einem komplett anderen Blickwinkel noch mal sehr genau an!“ lacht Peter Pfeil, Finanzvorstand der Roten Funken. „Den Begriff ‚Lecker Mädchen‘ kann man ja jetzt ganz neu mit Leben erfüllen!“.

Wer hautnah dabei sein will bei der Produktion der Schoko-Funken sollte sich auf den Weg ins Kölner Schokoladenmuseum machen. „Wer noch nicht weiß wie Schokoladenhohlkörper entstehen kann hier im Schokoladenatelier live dabei sein, wenn Schoko-Funken mit viel Liebe und handwerklichem Geschick von den Maître Chocolatier Form gebracht werden. Und wer sich noch den Kopf über ein karnevalistisches Weihnachtsgeschenk zerbricht ist bei uns auch genau richtig!“ empfiehlt Klaus H. Schopen, Marketingleiter des Schokoladenmuseums.



Quelle (Text und Fotos): © 2022 Hans-Georg „Schosch“ und Niklas Jäckel/typischkölsch.de sowie Kölsche Funke rut-wieß vun 1823 e.V./Vera Drewke

Abdruck nur gegen Honorar und Belegexemplar

Mehr von typischkölsch.de unter <http://typischkoelsch.cologne/> und <https://facebook.com/typischkoelschkoeln/?ref=hl> !!!