

# Verkleidete Früchtchen

Barbara Eichelmann-Klebl von Fidelio verkauft mit Schokolade überzogene Äpfel an Unternehmen



Mit Schokolade überzogene Apfelfringe in besonderen Verpackungen vertreibt Barbara Eichelmann-Klebl mit ihrem Label Fidelio.

Foto: Guido Schiek

Von Miriam Gartlgruber

**DARMSTADT.** Wer als Unternehmer ein Geschenk für Mitarbeiter oder Kunden sucht, ist bei Fidelio richtig. Die Schokofrüchte, die das Unternehmen herstellt, kommen in liebevoller Verpackung daher, die laut Inhaberin Barbara Eichelmann-Klebl mindestens genauso wichtig ist wie der Inhalt selbst. Dieser besteht aus Apfelfringen, die mit Zartbitter-

## DIE KLEINE WIRTSCHAFT

oder Vollmilchschokolade überzogen sind. „Am Anfang hatten wir auch schokolierete Bananen, Mangos und Feigen im Angebot, aber Äpfel liefern immer am besten“, berichtet Eichelmann-Klebl. Das leicht säuerliche Aroma der Sorte Elstar ergebe in Verbindung mit der Schokolade ein spannendes Aroma, sodass der süße Snack gut zu Kaffee, aber auch zum Wein passe.

Das Unternehmen gründete die 52-Jährige im Jahr 2002 „in einer Phase der beruflichen Neuorientierung“. Wie es dazu kam, sei reiner Zufall ge-

wesen. Mit der Herstellung von Süßwaren habe sie als studierte Wirtschaftsingenieurin zuvor nie etwas zu tun gehabt. „Nach einem Bewerbungsgespräch bin ich damals mit einem Mann ins Gespräch gekommen, der Trockenfrüchte herstellt und mich mit der Idee, diese Früchte mit Schokolade zu überziehen, richtig angefixt hat.“

Bald darauf nahm das Unternehmen Form an: Zeitgleich mit einem weiteren Unternehmen, in dem Eichelmann-Klebl bis heute Beratungen in betriebswirtschaftlichen Fragen anbietet, gründete sie Fidelio. „Der Name orientiert sich an der gleichnamigen Oper, in der sich die Hauptdarstellerin als Mann verkleidet, und spielt darauf an, dass sich unsere Früchte mit der Schokolade ja praktisch auch verkleiden.“

Bevor die Produktion starten konnte, musste jedoch erst ein Kooperationspartner gesucht werden. „Die große Frage war, wie man die Schokolade um die Frucht bekommt, und zwar so, dass sie durch den Prozess des Erwärmsens und Abkühlens nicht anläuft.“ Nach diversen misslungenen

Versuchen mit Konditoren und einer Lebkuchenfabrik in Deutschland wurde sie über die Außenhandelskammer in Tschechien fündig. „Seitdem arbeite ich mit einem tschechischen Konditor zusammen, der die Schokolade in einer speziellen Temperiermaschine schmilzt, die verhindert, dass sie später grau wird, und die Apfelfringe dann per Hand eintaucht.“ In die Maschinen, die Temperiermaschine und eine Maschine für die Verpackung, habe sie zu Beginn selbst investiert.



**Äpfel liefern immer am besten.**

Barbara Eichelmann-Klebl

Die Schokolade und die Äpfel stammen aus Deutschland. Letztere beziehe sie getrocknet aus dem Odenwald, berichtet die Unternehmerin. „Die Zutaten schicke ich nach Tschechien. Die Warenauslieferung erfolgt dann per Spedition.“ In Deutschland hat Fidelio neben ihr als Geschäftsführerin zwei Mitarbeiter, die für Gestaltung und Verpackung zuständig

sind. „Zu Beginn haben wir die Schokofrüchte auf Kunsthandwerkmärkten angeboten, das Geschäft hat sich aber nicht gelohnt, sodass wir den Verkauf vor drei Jahren einstellen mussten. Seitdem bestehen meine Kunden fast ausschließlich aus Unternehmen, 70 Prozent davon sind Stammkunden.“

Die Hauptproduktion bei Fidelio startet laut Eichelmann-Klebl jedes Jahr Ende August. „Das Weihnachtsgeschäft macht bei uns den Hauptumsatz aus, daher muss die Vorproduktion immer gut kalkuliert werden. Da wir aber schon lange am Markt sind, können wir die Größenordnungen mittlerweile gut einschätzen – in der Regel sind das mehrere Tonnen.“

In einem Lager im Darmstädter Europaviertel hat die Geschäftsführerin zudem die Möglichkeit, ihre Schokofrüchte aufzubewahren. Der Lagerbestand sei aber meistens innerhalb von drei Tagen wieder raus. Vertrieben werden die Schokofrüchte bisher ausschließlich über das Telefon, per E-Mail oder über persönliche Kontakte. Fidelio hat zwar eine Homepage, auf der

## DIE SERIE

► Sie bestehen häufig seit Jahrzehnten und das nicht selten in Familientradition: **Kleinunternehmen unserer Region.** Abseits der mittelständischen Firmen und großen Konzerne werden sie oft nur unterschwellig wahrgenommen. Das soll sich durch die Serie „Die kleine Wirtschaft“ ändern. (red)

man sich informieren kann, es gibt aber keinen Onlineshop. Auch in Zukunft ist keiner geplant.

Das Besondere an den Fidelio-Präsenten, die es im Standard-Komplettset, bestehend aus 100 Gramm Apfelfringen, einer Papiertüte mit jahreszeitlichen Motiven und ein paar Nüssen, zu einem Preis von 8,90 Euro netto gibt, ist laut Barbara Eichelmann-Klebl das Individuelle: „Auf Wunsch schreiben wir auch 200 Nachrichten per Hand oder machen ein paar Schnörkelchen mehr daran.“ Die Schokofrüchte selbst seien natürlich ebenfalls ein Highlight: „Wir nennen sie auch gerne Pralinen mit Loch.“