

**Köhler**
Küsse
& Confiserie



1933 - 2013

80 Jahre Köhler Küsse



Wunder-Mohren
Tüte!

1933 - 2013

Inhaltsverzeichnis

4 - 5	Vorwort
6 - 9	1933 bis 1940
10 - 19	Die 1950er/1960er Jahre
20 - 31	Die 1970er/1980er Jahre
32 - 35	Die 1990er Jahre
36 - 39	Eis Köhler
40 - 51	Köhler Küsse
52 - 59	Confiserie
60 - 61	Der Fabrikverkauf
62 - 63	Süße Firmenpräsente
64 - 65	Grenzenloser Genuss
66 - 71	Wir sind für Sie da!
72	Impressum

du.
arone, Vollmilch K
os, Stracciatella, Krokant, Z
öhler Küsse, Kokos Küsse, Vollr.
er, Weiße Schokolade, Weiße Kok
Macchiato, Kirsch Küsse, Schlum
Waldmeister Küsse, Whiskey Küs:
Mocca, Rum-Trauben-Nuss, Korka
milch, Zartbitter, Weiße Schokolac
imt Küsse. Nussella Küsse, Oran
üsse, Eierlikör, Irish Cream, Lebl
naretto, Vanille/Kirsch, Cappuc
effermintz, Brombeere, Heidelbe
stracciatella, Korkant, Kirsche, Cas
Köhler Küsse, Zartbitter, Vollmilch
eiße Schokolade, Kokos Küs

Philipp A.N. Köhler
war und ist eine kleine, aber feine Süßwaren-Manufaktur.
Mit Eiswaffeln und Eispulver fängt 1933 alles an.
Gut 20 Jahre später kamen die Köhler Küsse hinzu.
Der Beginn einer Erfolgsgeschichte.
Köhler Küsse sind ein süßes Versprechen.
Für Qualität. Für Frische. Für Leidenschaft.
Klasse statt Masse ist nach wie vor unsere Maxime.

Den Charme eines Familienunternehmens
konnten wir uns bewahren.
Darauf sind wir ein bisschen stolz.
Damals wie heute steht Qualität an erster Stelle
und ist für uns das höchste Gut.
Noch heute produzieren wir nach dem Original-Rezept.
Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet.



*Abbildung links:
Hochzeit im August 1933:
Philipp A.N. Köhler heiratet
Josefina Zimmermann*

Die Zutaten

Deutschland im Jahr 1933. Mehr als sechs Millionen Menschen suchen verzweifelt Arbeit. Der Alltag ist für viele ein Kampf ums Überleben. Die Nationalsozialisten übernehmen die Macht. In dieser schwierigen Zeit legt Philipp Adalbert Nikolaus Köhler den Grundstein für ein Unternehmen, das 80 Jahre und zwei Generationen später Bestand hat.

Der Kaufmann macht aus der Not eine Tugend. Im Sommer 1933 gründet er in seiner Heimatstadt Klein-Krotzenburg seine eigene Firma. Eine Waffelbäckerei. Auch privat stehen für den 25-jährigen Philipp A.N. Köhler alle Zeichen auf Neuanfang. Im August heiratet er seine Jugendliebe Josefina Zimmermann.

Mit Eiswaffeln hat der ebenso zielstrebige wie kreative Kaufmann eine lukrative Nische gefunden. Das Geschäft floriert. Daneben baut sich Köhler als freier Handelsvertreter weitere Erfolg versprechende Standbeine auf. Für die Firma Bechtolina aus Bad Bergzabern verkauft er Eispulver und Bindemittel; im Namen der Firma BOKU vertreibt er Eismaschinen, Kühlschränke und andere Geräte für Eisdiele und Konditoreien. Die wichtigsten Zutaten für eine 80-jährige Erfolgsgeschichte werden in diesem Schicksalsjahr gemischt.

1933 - 1940



Die Gründerjahre

Mit Josefina erlebt Philipp Köhler eine glückliche Zeit. Mit ihr hat er drei Kinder. Christel wird 1934 geboren, Helga Josefina kommt drei Jahre später zur Welt. Seine dritte Tochter Karin macht 1941 das Familienglück komplett. Auch mit seiner Firma kommt Köhler voran – und stößt an Grenzen. Die Halle einer ehemaligen Schnupftabakfabrik, die in den Gründerjahren als Provisorium für die Produktion diente, wird zu klein. Köhler plant eine eigene Fabrik. Doch der Zweite Weltkrieg macht seine Ideen zunichte.

oben: Josefina Köhler mit ihren Töchtern
Helga (links), Christel (rechts) und Karin (auf dem Arm).

links: 1941 bekommen Josefina und Philipp Köhler ihr drittes Kind: Karin



Villa Grundstraße:
Nach dem Krieg diente
das Wohnhaus der
Familie Köhler als Backstube
(Abb. oben links).

Zwischen 1947 und 1950
produzierte Köhler in einer
ehemaligen Zigarrenfabrik
in Seligenstadt
(Abb. oben rechts).

Die Stunde Null

Im Mai 1940 wird der 33-Jährige einberufen. Bis 1944 ist er in Finnland stationiert und kämpft als Soldat der Deutschen Wehrmacht gegen die Rote Armee Russlands. Daheim ruht das Geschäft. Die Produktion steht still. Für Josefina und die drei Töchter sind das harte und entbehrungsreiche Jahre voller Angst und Ungewissheit.

Vier Monate nach Kriegsende, im September 1945, kehrt Köhler nach kurzer US-Gefangenschaft wieder zurück. Es ist die Stunde Null und der Neuanfang für die Firma. Köhler verliert keine Zeit. An einen Neubau ist aber nicht zu denken. Die Pläne bleiben in der Schublade. Stattdessen wird das Wohnhaus zur Backstube, der Keller zur Ideenschmiede. Die ganze Familie packt in den Nachkriegsjahren an, um die Produktion wieder in Schwung zu bringen.



*Pekafina Anzeige
aus den 1940er Jahren
mit der Wundermohrentüte.
Mit der Idee, kleine
Spielzeuge in den Waffeln
zu verstecken, war
Phillip A.N. Köhler
seiner Zeit voraus.*

„Wirtschaftswunder“ mit Wundermohrentüte

Philipp Köhler ist Unternehmer mit Leib und Seele. Im Keller seines Wohnhauses tüftelt er wann immer er Zeit hat an neuen Geschäftsideen und Rezepturen, probiert aus, experimentiert. Eine Frage treibt ihn dabei besonders um: Eis und Waffeln sind ein Saisongeschäft, werden nur im Frühling und Sommer verkauft. Was aber passt zum Herbst und Winter?

Die Antwort liefert ihm ein Klassiker: der seit den 1920er Jahren aus Frankreich bekannte „Negerkuss“. Den beliebten Zucker-Eiweiß-Schaum „erfindet“ Köhler kurzerhand neu. Seine Idee: Kleine Spielzeuge wie Mini-Elefanten, Glücksschweine oder Schornsteinfeger kommen in die Waffeln, der Zuckerschäum wird mit Schokolade umhüllt. Seine Kreation kommt an. Die „Wunder-Mohrentüte“ – der Vorläufer der Köhler Küsse – wird ein Hit und bleibt es bis heute, allerdings ohne Überraschung.

Doch geschäftlicher Erfolg und private Tragödie liegen manchmal nah beieinander. Wie nah, das musste Philipp Köhler 1950 erfahren. Mitten im Aufschwung stirbt seine Frau Josefina im Alter von 43 Jahren an den Folgen einer Krebserkrankung. Philipp war der Kopf, Josefina die Seele des Unternehmens. Um den Verlust zu überwinden, stürzt sich Köhler in die Arbeit.

1950 - 1960

Milch - Rezepturen
Pekafina - Eismix - Pulver (fix u. fertig)

1 Kg - Beutel + 3 d. Kanner
 2 - 1,6 l Wasser

a) Vanille

50 kg Vollmilchpulver
 50 kg Magermilchpulver
 55 kg Zucker (Puder-Zucker)
 1,200 # 101
 0,10 Zitronensäure
 0,500 Vanillin-Mischung
 11.7.70

b) Vanille - Geschmack 1 Kg Beutel + 3 d. Kanner

5 kg Magermilchpulver
 50 kg Vollmilchpulver
 55 kg Zucker
 1,200 # 101
 0,10 Zitronensäure
 + 450 + 0,550 Vanillin - Mischung 1:7 = 1 Kg Van. M.
 (0,350 - Borsäure " 1:7)

c) Schokolade - Geschmack

60 55.000 Kg Zucker
 40 40.000 # Vollmilch-P.
 5.10 # Magermilch-P.
 1,200 # 101
 0,100 Vanillin-Mischung 1:7
 0,100 Zitronensäure

Auszug aus Köhlers Rezeptbuch: Mit dem Eiskonzentrat „Pekafina“ liefert Köhler die Grundzutaten für leckeres Speiseeis.

Softischaum - Rezepturen

Vanille - Geschmack

10 kg Vollmilchpulver
 10 kg Magermilchpulver
 10 kg Zucker
 1,200 # 101
 0,100 Zitronensäure

Schokolade - Geschmack

10 kg Vollmilchpulver
 10 kg Magermilchpulver
 10 kg Zucker
 1,200 # 101
 0,100 Zitronensäure

Pekafina Lieferprogramm aus den 1960er Jahren.

Wir stellen außerdem her und liefern seit mehr als 35 Jahren:


- Eiswürfel (Hornstein, Marmor, Perleiswürfel, kleine Schalen und viele technische Geräte)
- Speiseeis: „Belebe“-Eiswürfel, Waffelwürfel mit Schokolade, Obst (Schichtwürfel) und Holzgittern
- Alle Belehler und Belehlerbänke – Maschinen und Geräte für die Speiseeis-Herstellung und Verkauf
- Eis- und Trinkbecher aus weißer Pappe (paraffiniert) und aus Plastik, beide Arten auch mit Folienverkleidung
- P.M.-Eismassen-Kochkessel (Kupfer verzinnt bzw. verchromt) Stahl für Gas oder Elektrizität
- P.M.-Zitronengewebe mit Elektroventil
- Stuckventil-Speiseeisventil – Eis-Abfänger
- Softischaum-Maschinen – modernste Modelle 1960
- Softischaumventil – Sonderanfertigungen

Alle Bereiche ausgestattet mit neusten Geräten u. Maschinenbau bewährten KÖHLER-MARKEN-Geräten von 10-400 Liter Kapazität

Modere und fortschrittliche Kühl- und Kühlmaschinen

Bitte fragen Sie an!
 Wir werden Ihnen stets gerne die genauesten Prospekte und Spezial-Preise mit und senden gerne auch Ihre in allen technischen und technischen Fragen kostenlos und für Sie vollkommen unverbindlich zu lassen.

Verkauf und Versandbedingungen
 Die Preise verstehen sich in der Regel netto, abzüglich der üblichen Rabatte für den Großhandel. Die Preise verstehen sich in der Regel netto, abzüglich der üblichen Rabatte für den Großhandel. Die Preise verstehen sich in der Regel netto, abzüglich der üblichen Rabatte für den Großhandel.



Pekafina Eisgrundstoffe
 für die eigene Eisbereitung

Eispulver
 Eisbindemittel
 Softischaum

Philipp A. N. Köhler
 Eispulver- und Eiswarenfabrik
 6451 Klein-Krotzenburg/Main
 Ruf: 0612/488

Eiskalter Genuss

Ende der 1940er Jahre reift die Idee für das zweite Erfolgsprodukt: Ein Eiskonzentrat. Philipp Köhler entwickelt eine eigene Rezeptur und gibt ihm den Namen Pekafina. Neben Milch und Zucker ist das Eispulver ein unverzichtbarer Grundstoff für die Zubereitung von Speiseeis. Das kreative Wortspiel – Pekafina setzt sich aus Köhlers Initialen P und K sowie Josefina zusammen – zeigt, wie nah sich die beiden standen. Die Firma war ihr gemeinsames Baby. Im Rhein-Main-Gebiet wird Pekafina zum Inbegriff für hochwertiges Eis. Pekafina läutet die Ära vom „Eisköhler“ ein, auch wenn der Name erst Jahre später auftauchen wird.



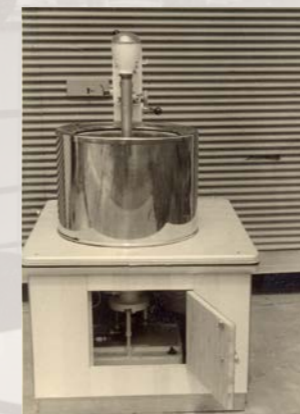
Endlich erwachsen!

Die junge Firma wächst aus ihren Kinderschuhen heraus. Es wird wieder einmal eng. Philipp Köhler holt seine Neubaupläne aus der Schublade und treibt die Suche nach einem passenden Grundstück voran. Bereits 1948 findet er es an der Landstraße nach Hainburg. Doch erst zwei Jahre später kann Köhler seinen lang gehegten Traum von der eigenen Fabrik umsetzen. Nach einem Jahr Bauzeit nimmt er 1951 die Waffelproduktion in eigenen Hallen auf.

*Neue Fabrikhallen in Hainburg (Abb. oben).
Sahnebläser Fortuna (Abb. links).*

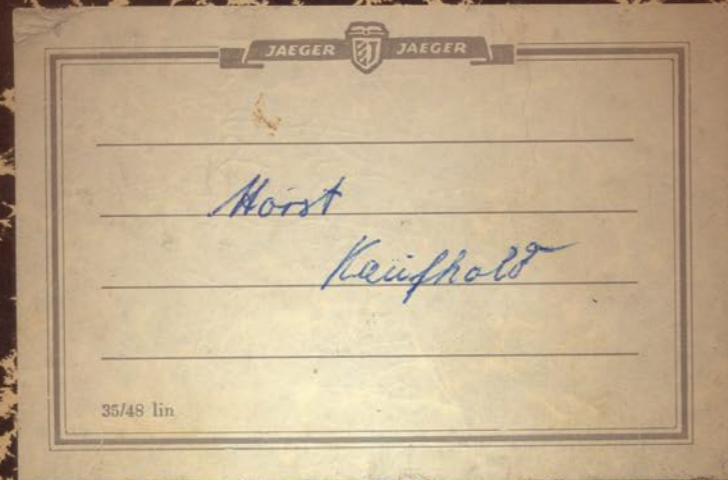


*Bau einer Eistheke (Abb. oben).
Typische Eiscafés in den 1950er
Jahren (Abb. rechts).
Eisrührmaschine (Abb. unten).*



Die 50er Jahre. Die Welt staunt über das „Wirtschaftswunder“. In den Jahren des Wiederaufbaus kehrt das Leben und so etwas wie Alltag zurück nach Deutschland. Immer mehr Eisdielen eröffnen. Mit Waffeln und Pekafina ist Köhler gut im Geschäft. Daneben baut er den Großhandel mit Eis-, Sahne- und Kaffemaschinen weiter aus. Köhler bietet fast alles, was die Gastronomie braucht. Der umtriebige Köhler geht einen Schritt weiter. Zusammen mit seinem Freund und Namensvetter, dem Schreiner Valentin Köhler, entwirft und baut er Theken und komplette Einrichtungen für Eisdielen. Sechs bis sieben Eisdielen pro Jahr stattet Köhler im Rhein-Main-Gebiet aus.

1950 - 1960



Das Rezeptbuch von Horst Kaufhold. Nach dem Originalrezept werden noch heute Köhler Küsse hergestellt. Philipp Köhlers Schwiegersohn führte ein halbes Dutzend Bücher zu Rezepturen und Verfahren.

1955 heiraten Helga Köhler und Horst Kaufhold



Käthe Köhler mit Sektglas. Im Hintergrund Philipp A.N. Köhlers Tochter Helga Kaufhold mit ihrem Mann Horst Kaufhold.

Das Erfolgsrezept

In den 50er Jahre stehen die Zeichen auf Expansion. Die Produktion der Waffeltüten läuft auf Hochtouren. Mit der „Wunder-Mohrentüte“ hat Philipp Köhler einen Nerv getroffen. Doch die wachsende Zahl neuer Aufträge kann Köhler nur mit Mühe erfüllen. Die Herstellung ist aufwändig und die Produktion nicht auf große Mengen ausgelegt. In dieser Situation spielt Köhler der Zufall in die Hände.

Weidinger, ein Schokokussfabrikant aus Mühlheim, muss 1952 Insolvenz anmelden. Köhler sieht seine Chance. Er kauft die Produktionsrechte, das Rezept, die Maschinen und übernimmt einige der zwölf Mitarbeiter. Zu ihnen gehört auch Horst Kaufhold, der in den folgenden Jahrzehnten nicht nur als Produktionsleiter, sondern auch als Köhlers Schwiegersohn den Weg des Unternehmens entscheidend prägen wird. 1955 heiraten Köhlers zweite Tochter Helga und Horst Kaufhold. Noch im selben Jahr steigt Helga ins Unternehmen ein.

Auch Philipp A.N. Köhler findet sein neues Glück. Sechs Jahre nach Josefins Tod heiratet er 1956 Katharina Susanne „Käthe“ Herten, die bereits seit einigen Jahren im Unternehmen arbeitet.



Ein süßes Geheimnis

*Der Vorgänger
des heutigen
Köhler Kuss.
Die Wundermohrentüte.*

Eiweiß, Zucker, Glukosesirup aus Mais, Agar-Agar als natürliches Bindemittel für den locker-leichten Schaum sowie Kuvertüre oder edle Schokolade für den feinen Überzug. Das sind die Zutaten, aus dem süße Träume sind. Die Zubereitung aber bleibt ein Geheimnis. Bis heute werden Köhler Küsse streng nach dem Original-Rezept hergestellt.

1953 ist das Geburtsjahr der Köhler Küsse. Mit der Übernahme der Firma Weidinger legt Philipp A.N. Köhler den Grundstein für die Negerkuss-Produktion und leitet eine neue Ära ein. Köhler Küsse sind fortan der Motor des Familienunternehmens und prägen die weitere Entwicklung.

Der Erfolg der Küsse läutet gleichzeitig das schleichende Ende der Klassiker ein. Eiswaffeln, mit denen Philipp Köhler zwanzig Jahre zuvor begann, werden zunehmend zu einem Massenprodukt. Die Folgen: Die Preise fallen. Eine Entwicklung, die Köhler nicht mitgehen kann und will. 1962 schließlich wird die Produktion eingestellt. Waffeln sind aber als Großhandelsware weiterhin im Sortiment.

1950 - 1960



Turbulente Zeiten

1969 stirbt Firmengründer Philipp A.N. Köhler im Alter von nur 61 Jahren an einem Herzinfarkt. Der plötzliche Tod und langjährige Erbstreitigkeiten bringen das Unternehmen nach mehr als drei Jahrzehnten in eine erste schwere Krise.

Köhlers zweite Tochter Helga Kaufhold übernimmt mit 32 Jahren die Verantwortung für das schlingernde Unternehmen. Zusammen mit ihrem Mann Horst, der die Produktion leitet, und Richard Bayer, seit 1954 als kaufmännischer Mitarbeiter eine wichtige Säule des Unternehmens, setzt sie den Weg ihres verstorbenen Vaters fort.

Doch der Markt ist im Umbruch. Für den kleinen Betrieb, für den Qualität, Frische und Handarbeit Vorrang haben, wird es zunehmend schwieriger, sich gegenüber industrieller Massenproduktion zu behaupten. Sinkende Preise und hohe Kosten setzen dem Philipp A.N. Köhler zu. Dazu kommt: Die Maschinen sind in die Jahre gekommen. Doch die dringend fälligen Investitionen werden aufgeschoben.

*Echte Handarbeit.
Hainburger Schokoschalen
werden per Hand befüllt.*

1970 - 1980



*Die neue
Formgebungsmaschine
in den 1980er Jahren.*

Die Wende

Rund 40.000 Schokoküsse laufen Ende der 70er Jahre täglich vom Band. Mehr ist mit den veralteten Maschinen nicht drin. Zu wenig. Der Wettbewerb ist hart. Köhler gewinnt zwar neue Kunden, kann die Nachfrage aber nicht bedienen, weil die Produktion erneut an ihre Grenzen stößt.

Helga Kaufhold entschließt sich zu investieren. Mit einer neuen Formgebungsmaschine, die Anfang der 80er Jahre installiert wird, leitet sie die Wende ein. Mit der Anlage können nicht nur größere Küsse geformt werden, wie sie Schausteller und der Süßwarenhandel zunehmend verlangen. Viel entscheidender: Bis zu 80.000 Küsse kann Köhler jetzt pro Tag produzieren.

Nachdem Richard Bayer 1981 aus dem Unternehmen ausscheidet, holen Helga und Horst Kaufhold kaufmännisches Know-how von außen. Der junge Betriebswirt Günther Otschkai übernimmt 1981 die Verwaltung. Zwei Jahre später kommt Verstärkung aus der eigenen Familie. Kaufholds jüngster Sohn Sven kümmert sich fortan um die Fakturierung und Buchhaltung.

Frischer Wind zur richtigen Zeit. Ob EDV, Logistik, Verkauf oder Werbung – in den folgenden Jahren werden Weichen gestellt. Köhler gelingt die Wende und startet neu durch. Das Unternehmen kommt allmählich wieder in ruhigeres Fahrwasser.



Flinke Finger mit viel Gefühl

Jeder Griff muss sitzen.
Früher wie heute wandern Köhler Küsse
per Hand in die Boxen. Heute sind es
in der Hochsaison bis zu 350.000 am Tag.

goer

Eva Jacob, Helwigstr. 25, 64521 Groß Gerau

Philipp A.N. Köhler
Inh. H. Kaufhold
Geschäftsleitung
Herderstr. 31-33

63512 Hainbürg/Hessen

Frankfurt, den 09.03.94

Sehr geehrte Damen und Herren,

soeben bin ich in den Genuß gekommen, Ihre vorzüglichen Köhler-Küsse zu probieren. Sie sind so köstlich und frisch, daß sie auf der Zunge zergehen.

Heute haben Sie eine neue Kundin gewonnen und ich finde auch dies sollte man Ihnen mitteilen.

Ich hoffe die Qualität Ihres Produktes bleibt erhalten.

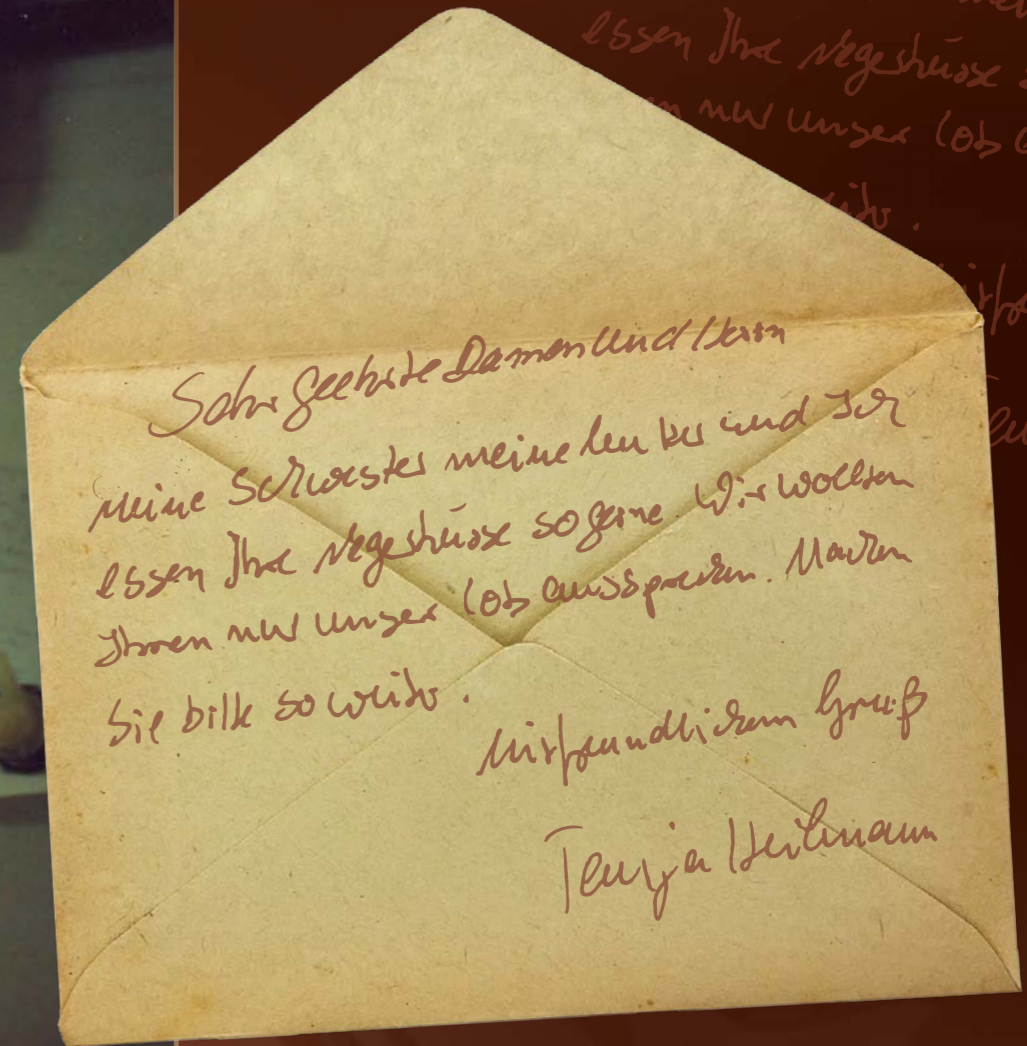
Mit freundlichen Grüßen

Eva Jacob
Eine zufriedene Kundin

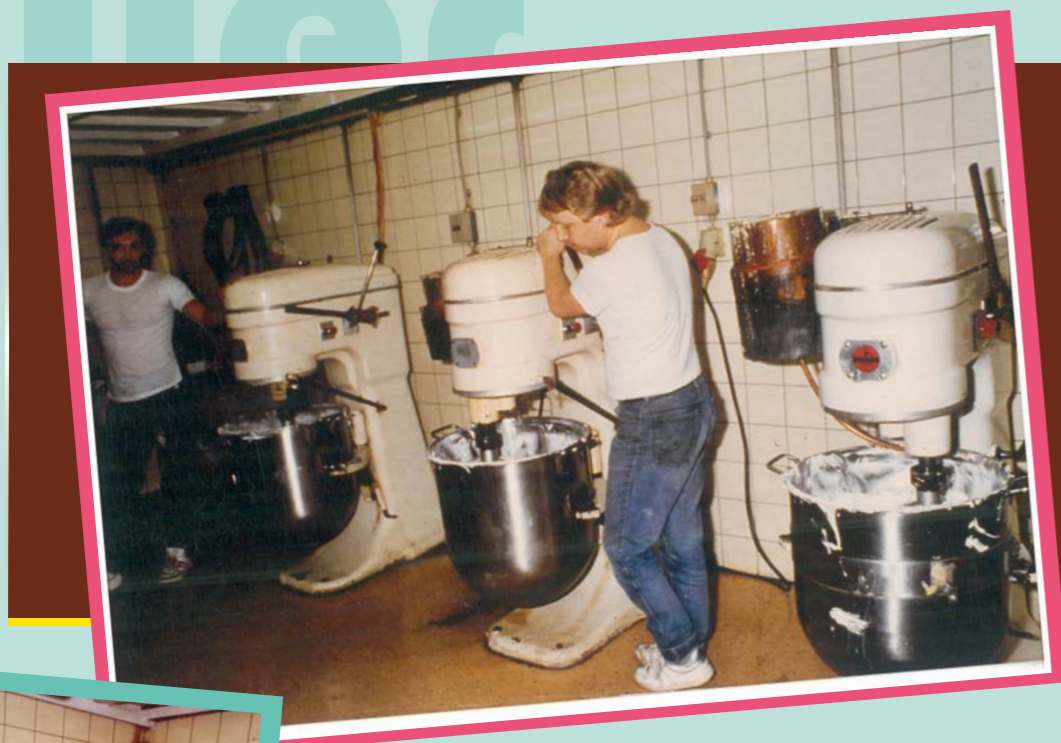




Produktives Chaos: Ob Personalplanung, Herstellung, Kampagnenwechsel, Reklamationen, Auftragsbearbeitung, Wartung oder Erste Hilfe – das Büro des Produktionsleiters ist der Dreh- und Angelpunkt des Unternehmens.



Über Fanpost freut man sich natürlich immer.



1980



Sommer 1983; Helga und Horst Kaufhold feiern das 50-jährige Firmenjubiläum. Auf dem Firmengelände dreht sich drei Tage alles um den Negerkuss.



Köhler gewinnt neue Kunden. Über Süßwaren-Großhändler vertreibt das Unternehmen seine Schokoküsse an Bäckereien, Konditoreien und Schausteller großer Jahr- und Weihnachtsmärkte. Nicht nur im Rhein-Main-Gebiet, sondern bundesweit. Ein unverändert starkes Standbein ist der Großhandel für Eisdielen, der mehr als die Hälfte des Umsatzes erzielt.

Nach acht Stunden Arbeit ist es vollbracht: 1986 steht der größte Schokokuss in Hainburg.

Die Produktion in den 1980er Jahren.

Der offizielle Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde bleibt Köhler aber verwehrt (Abb. Seite 29 unten).

Masse oder Klasse?

KÖHLERKÜSSE
 Welche sonst ...?
 8 Sorten – täglich frisch.
 Reines Naturprodukt – Superqualität.
 Neuheit: KÖHLER MOHRENTÜTEN.
 Fabrikerwerb auch an Privat.
 Geschäftszeiten: Mo.–Fr. 8–17 Uhr.
PHILIPP A. N. KÖHLER
 Wv. H. Kaufhold
 Hainburg, 23-25, 6452 Hainburg/Weiden
 Tel. (0 91 82) 41 16
 (Hersteller: Köhler und Sohn, Amberg)

Ein süßer Weltrekord
 Hainburg (Nl). Einen neuen Weltrekord stellte die Firma Köhler auf: Ein riesiger Negerkuss wurde präsentiert. Die Höhe betrug 36 cm, der Durchmesser 41 cm und das Gewicht 28 kg. Der süße Kuchen wurde in 12 Stunden gebacken und ist nun im Guinnessbuch der Rekorde eingetragen. Die Firma Köhler ist in der Lebensmittelbranche bekannt.

„Schokoküsse sollen von höchster deutscher Qualitätsgüte sein.“ Anfang der 1980er Jahre wird die scheinbar unumstößliche Firmenphilosophie auf eine harte Probe gestellt. Der Markt stellt das Unternehmen vor neue Herausforderungen. Der Preis für Kuvertüre steigt. Viele Hersteller steigen auf günstige Kakaoglasur um.

Kurzzeitig beugt sich Helga Kaufhold den wirtschaftlichen Zwängen und folgt dem Trend. Das schmeckt nicht jedem. Die Beschwerden häufen sich. Auch in der Firma führt die Abkehr von der Tradition zu heftigen Diskussionen. Köhler ändert den Kurs, stellt wieder auf Schokolade um und besinnt sich auf seine Stärken: Qualität und Frische.

Kreative Küsse

1980

Die ersten Mischungen kommen auf den Markt. Krokant, Rum-Trauben-Nuss und Mocca-Küsse (Abb. links). In den 1980er Jahren werden die Grundlagen gelegt für die heutige Sortenvielfalt.



Alle packen an
In den 1980er Jahren läuft die Produktion auf Hochtouren. Die Chefin packt mit an.



Helga Kaufhold am Fließband

Die 80er Jahre sind vor allem bunt.

Neben den Klassikern Zartbitter und Vollmilch gibt es Köhler Küsse in acht weiteren Sorten. Die wachsende Vielfalt spiegelt das Lebensgefühl einer ganzen Generation wieder. Auch die Schokoschalen sind gefragt wie nie. Und auch die Wundermohrentüte erlebt eine Renaissance. Für kurze Zeit wird sie wieder ins Programm genommen – jetzt aber ohne Überraschungen in der Waffel.



Das Familienunternehmen Philipp A.N. Köhler ist wieder in der Erfolgsspur und nimmt in puncto Qualität einen Spitzenplatz ein. Jetzt ist Kreativität gefragt. Ob Eierlikör, Waldmeister, Cola oder Kirsche. Erlaubt ist, was schmeckt. Vor allem Sven Kaufhold (re.) ist – wie sein Großvater – experimentierfreudig und testet neue Geschmacksrichtungen, exotische Füllungen und Überzüge.

ab 1990



2006

Die Familientradition fest im Blick: Von 1969 bis 2006 führte Helga Kaufhold das Unternehmen fast drei Jahrzehnte. 2006 starb die Tochter des Firmengründers Philipp A.N. Köhler.



90er

65 Jahre

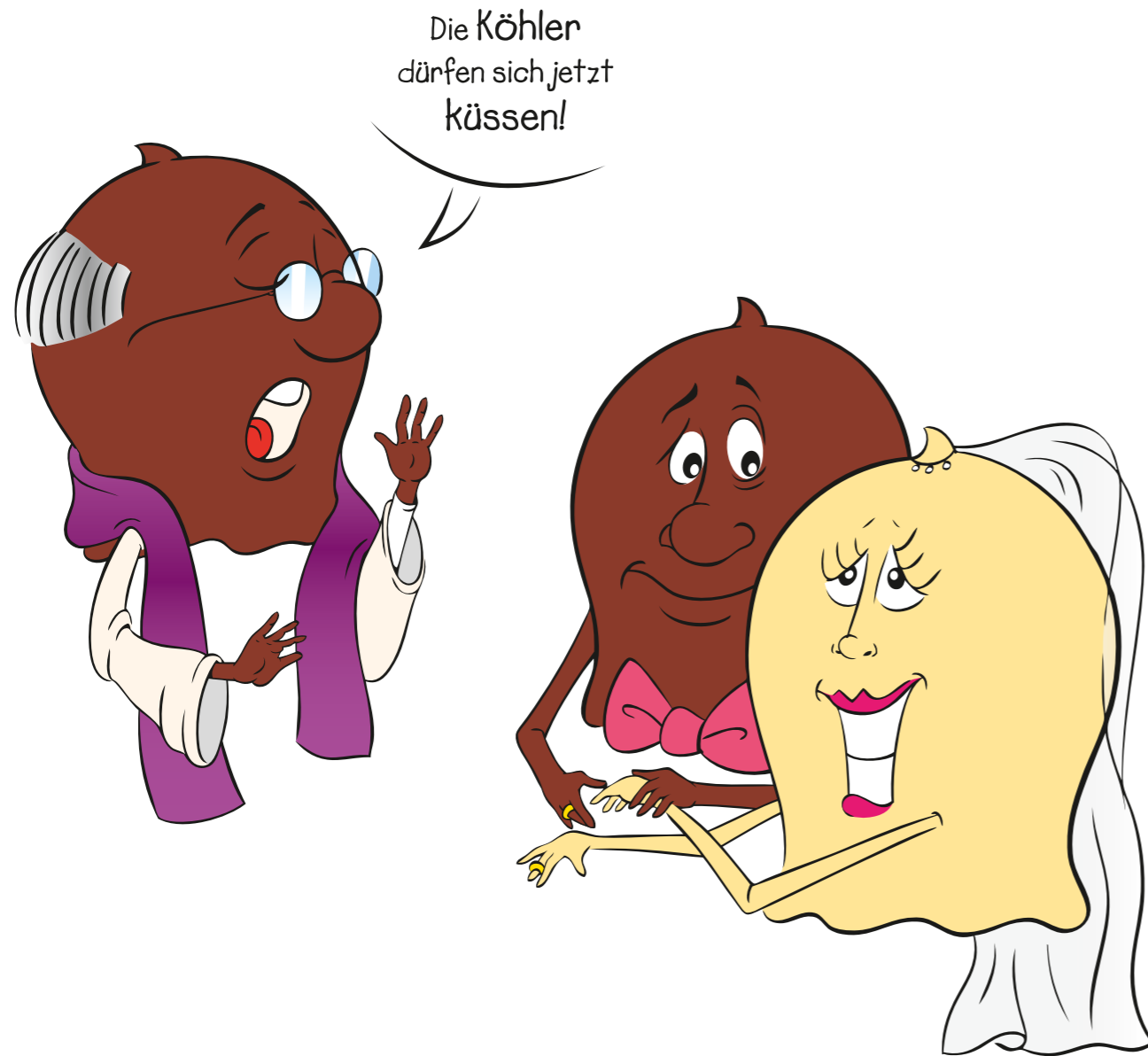


Der Aufschwung

Köhler Küsse finden immer mehr Fans und sind neben dem Großhandel für Eisprodukte die zweite starke Säule des Unternehmens. Der Anteil am Umsatz erreicht mehr als 40 Prozent. Die Rückbesinnung auf alte Tugenden zahlt sich aus. Für Helga Kaufhold gibt es in dem Punkt keine Kompromisse mehr.

Es gilt – wie schon zu Zeiten ihres Vaters – „das Reinheitsgebot des untermainischen Negerkusses“, wie sie stets betont. Mehr als 14.000 Küsse pro Stunde, bis zu 120.000 pro Tag laufen in diesen Jahren vom Band. Das Unternehmen kann mittlerweile auf einen festen Kundenstamm zählen. Mehr als 200 Süßwaren-Großhändler beliefert Köhler in ganz Deutschland.

Ausgelassene Stimmung: Im Sommer 1998 feiern Mitarbeiter und Geschäftsführung das 65. Firmenjubiläum und den 45. Geburtstag der Köhler Küsse. Nach schwierigen Jahren ist das Unternehmen Philipp A.N. Köhler wieder auf Erfolgskurs.



*Illustration links:
Schick in Schale geworfen.
Sven Kaufhold zeigt sich von
seiner Schokoladenseite
und heiratet Judith Hohl.*

Köhler + Kuss = ...

Horst Kaufhold zieht sich Ende der 1980er Jahre aus gesundheitlichen Gründen mehr und mehr aus dem Tagesgeschäft zurück. Helga Kaufhold stellt die Weichen für die nächsten Generation. Anfang der 90er Jahre übergibt sie den Staffelstab an ihren Sohn Sven, der bereits seit im Unternehmen arbeitet und früh gelernt hat, Verantwortung zu übernehmen.

Nach dem Tod seines Vaters im Jahre 1992 übernimmt der 27-Jährige die kaufmännische Leitung und führt gemeinsam mit seiner Mutter das Unternehmen. Zwei Jahre später heiratet er seine langjährige Freundin Judith Hohl. In ihr hat Sven eine Gleichgesinnte gefunden, die seine Leidenschaft für das Familienunternehmen teilt. Sie weiß, worauf sie sich einlässt. In den Jahren zuvor hat sie gelegentlich im Unternehmen mitgeholfen. Jetzt unterbricht sie ihr Studium und widmet sich voll und ganz dem Unternehmen.

Gemeinsam schreibt das Paar an einem neuen Kapitel von Köhler Küsse. Mit neuen Sorten, dem Fabrikverkauf, der eigenen Eisdielen, der Confiserie sowie der Modernisierung der Anlagen und dem Ausbau der Kapazitäten setzen sie eigene, neue Akzente. Ganz im Sinne des Großvaters Philipp A.N. Köhler.

44,35	40,77	45%	2,5%
—	1,12		
53,87	56,05	400g - 20% M.F.	
1,75	1,68		
—	0,03	350g Karamell	
—	0,35		
100,00	100,00		




**EIS
KÖHLER**
 Alles für die Eisdielen

Eis aus eigener Herstellung - nach original italienischen Rezepten

Seit 1999 stellt Köhler hochwertiges Speiseeis her und beliefert kleinere Eisdielen, das fahrende Eisgewerbe sowie Hotels und Restaurants im Rhein-Main-Gebiet. Im selben Jahr eröffnet die eigene Eisdielen auf dem Firmengelände. Von März bis Oktober ist die Eisdielen täglich geöffnet.



EIS KÖHLER

Alles für die Eisdielen

Mit Eiswaffeln aus eigener Herstellung und dem Eispulver Pekafina legte Philipp A.N. Köhler den Grundstein für sein Unternehmen. Seit den 1930er Jahren ist das Handelssortiment stetig gewachsen. Ende der 1990er Jahre vertreibt das Unternehmen mehr als 3000 Artikel. Vom Eispulver, Bindemitteln, Waffeln, Hörnchen über Säfte, Früchte, Pasten, Becher, Strohhalme bis zu Eis-, Sahne- oder Kaffeemaschinen oder Pasteurisierern statet „Eisköhler“ Eisdielen und -cafés von A bis Z aus.



Unser Eis Köhler Team. Die Eisdielen auf dem Firmengelände ist im Frühling und Sommer ein beliebter Treffpunkt.





Genuss hat viele Gesichter

Köhler Kisse gibt es täglich frisch in zwei Größen und rund 50 Varianten.

2013

Jeder Kuss ein Genuss!

Seit mehr als 60 Jahren werden Köhler Küsse täglich frisch nach dem Originalrezept hergestellt. Köhler Küsse sind ein reines Naturprodukt – ohne künstliche Feuchthaltemittel (Sorbit), Konservierungsstoffe und Stabilisatoren. Das Ergebnis ist ein lockerer und luftiger, sehr eiweißhaltiger Schaum, der von einer feinen Schicht edler Kuvertüre, weißer Schokolade oder Vollmilkschokolade überzogen wird. Das süße Geheimnis ist bis heute der Schlüssel zum Erfolg.



MODERNE PRODUKTION

Der cremig leichte Schaum besteht zu etwa 30 Prozent aus Wasser. Mit Hilfe eines speziellen Druckaufschlagverfahrens werden Köhler Küsse aufgeschäumt. Anschließend werden die noch „nackten“ Küsse auf dem Fließband mit Kuvertüre, weißer Schokolade oder Vollmilchschokolade überzogen.



Das Zuckersilo – täglicher Verbrauch 1780 Liter.



Die Kühlstraße



Der Metalldetektor



Der Kokosüberzieher



Perfektes Teamwork

Wo in den 30er und 40er Jahren Hilfskräfte und Saisonarbeiter mit dem Gummihammer Schokolade zerkleinerten, an der Dressiermaschine per Hand die Schaummasse verrührten und die Anlagen bedienten, sorgen heute fast 20 Frauen und Männer um Produktionsleiter Dieter Bott (2. v. oben links) für einen reibungslosen Ablauf in der modernen Produktion, Verpackung und Logistik. Die Zeiten ändern sich. Was sie mit ihren Kollegen von früher aber eint, ist die Leidenschaft, jeden Tag ein Spitzenprodukt herzustellen.



2013



Ein Traum aus Schaum!

Aus den Wundermohrentüten –
sie waren in den 1940er Jahren die Vorläufer
der leckeren Köhler Kisse –
wurde im Laufe der Jahre Wunderwaffeln.



Reine
Kopfsache



2013

Confiserie

Genuss auf höchstem Niveau

2010 schlugen Judith und Sven Kaufhold eine neue Richtung ein: feine Confiserie Pralinen – natürlich aus eigener Herstellung! Die Inspiration für ihre individuellen Kreationen holen sie sich auf Reisen durch Belgien und der Schweiz – anerkanntermaßen die europäischen Hochburgen für exquisite Pralinen und Schokoladen.



PRALINENHERSTELLUNG



Per Hand gefüllt



Schokoladenbad



Ein Bruchteil unserer Auswahl



Genuss aus einem Guss

Ob Weihnachtsmänner, Osterhasen oder Fußballer –
Hohlfiguren aus feinsten Schokolade ergänzen seit 2010 das
Angebot. Der Kreativität sind dabei (fast) keine Grenzen
gesetzt. Auch diese Idee spricht sich schnell herum.
Sven Kaufhold investiert in eigene Anlagen, mit der
Hohlkörper und Füllung in einem Arbeitsgang
produziert werden können.





Süße Kunstwerke

Unikate · Edle Schokoladen · Präsentkörbe · Fast 40 Pralinenarten · Trüffel · Pina Colada ·
Black Baccardi · Kokos · Caramel · Eierlikör · Marzipan · Cointreau · Baileys · Rum Krokant · Nougat · Whisky...





*Persönlichkeit ist Trumpf:
Das Team im Fabrikverkauf
um Verkaufsleiterin
Laura Schließmann (3. v. l.).*



Genuss ab Werk – täglich frisch!

Nichts geht über Qualität und Frische. Dieser Grundsatz hat seit 80 Jahren Bestand. Daher vertreibt Philipp A.N. Köhler seine Produkte ausschließlich über den Süßwaren-Großhandel – und seit 1995 auch direkt ab Werk. Der Fabrikverkauf ist das erste gemeinsame „Baby“ des jungen Paares. Ob Köhler Küsse, Hainburger Schokoschalen, Schokoladen, Schaumwaffeln, Hohlfiguren, Pralinen, Präsentkörbe, Kaffee und vieles mehr - an sechs Tagen in der Woche kann man sich direkt an der Quelle mit allen Köhler Leckereien eindecken.



Individueller Genuss

Ideen haben Judith und Sven Kaufhold reichlich. Eine davon: Logo-Pralinen. Die Idee, mit „süßen“ Mailings und Firmenpräsenten auf sich aufmerksam zu machen, macht Furore. Immer mehr Firmen kommen auf den Geschmack und lassen Schokoladenplatten oder Pralinen individuell beschriften oder mit ihrem Logo verzieren.





Grenzenloser Genuss

Köhler Küsse machen sich seit 2005 auch im Ausland einen Namen. Beim „German Christkindl Market“ im englischen Leeds beispielsweise bilden sich jedes Jahr Schlangen vor den Verkaufsständen der Schausteller. Lieblingssorte hier: After Eight.

In Frankreich und Belgien gehören die „Boules Mousse“ mit weißer und Vollmilchschokolade zu den Favoriten. Und im Jubiläumsjahr sind Köhler Küsse auch erstmals in Schweden, Dänemark, Spanien und Portugal zu finden.



WIR SIND FÜR SIE DA!

Köhler Küsse heute – ist auch 80 Jahre nach seiner Gründung fest in Familienhand. Seit 1999 firmiert Philipp A.N. Köhler als GmbH und Co. KG. Seit 2006 ist Sven Kaufhold alleiniger geschäftsführender Gesellschafter. Gemeinsam mit seiner Frau Judith setzt er die Familientradition fort.

Köhler Küsse heute – das ist tägliche Frische und Qualität. Wir produzieren ausschließlich für den Süßwaren-Großhandel – exakt auf Bestellung, pünktlich zum vereinbarten Liefertermin.



Sven Kaufhold



Judith Kaufhold und ihr Verkaufsteam



Viel Erfahrung - unser Fahrerteam

Köhler Küsse heute –
das sind täglich bis zu 350.000 Küsse
und edle Confiserie Pralinen aus eigener Herstellung,
hochwertiges Speiseeis sowie Zutaten und Geräte
für Eisdiele und -cafés.

Köhler Küsse heute –
das sind rund 40 Frauen und Männer,
die mit ihrem Wissen, ihrem Einsatz und ihrer Erfahrung
Tag für Tag das Qualitäts- und Frischeversprechen einlösen.

Ihnen gebührt unser Dank!



K
 Kisse, Brombeer Kisse,
 Kokos Kisse, Erdbeer Kisse,
 Pfeffer Kisse, Zartbitter,
 Weisse Kisse, Kokos,
 Macchiato, Kirsch Kü
 Zimt, Stracciatella Kisse
 Beere, Mocca, Rum-Trauben-Nu
 Vollmilch, Zartbitter, Rum-Traube
 Zimt Kokos, Waldmeister Kisse,
 Kisse, Latte Macchiato, Lebkuch
 narett, Vanille/Kirsch, Cappuc
 efferminz, Zimt, Heidelbeere,
 Stracciatella, Eierlikör Kisse, Cassi
 Krokant Kisse, Zebra Kisse, Köhle
 Irish Cream, Honig Mandel
 Macchiato Lebkuch




Köhler
Kisse
 & Confiserie

Impressum:
Konzept & Gestaltung · Andreas von Frajer
Text · Holger Ulrich
Fotos · Lukas Lowak
Familienarchiv · Christel Rollmann & Paul Köhler
Recherche · Snezana Galijas

© 2013 Phillip A. N. Köhler GmbH & Co. KG



*Die Fabrikhallen von Köhler Küsse 1948 (Abb. oben) und
in den 1950er Jahren an der Herderstraße in Hainburg (Abb. Titelseite).
Ein Fuhrwerk dient als Werbewagen für den Fabrikverkauf.
Hinten links an der Treppe steht Helga Kaufhold.*