



WIRTSCHAFT

# Mit oder ohne?

Vor drei Jahren waren die **Schwedenbomben** in aller Munde: Das Unternehmen Niemetz, das die süßen Bomben herstellt, geriet in Schieflage. Heute ist die Firma wieder auf einem guten Weg und will ins Ausland expandieren

Von Esther Mitterstieler





**D**ie erste und entscheidende Frage rund um die Schwedenbomben lautet natürlich: Mit oder ohne Kokosstreusel? Die Frage kann die Wogen bei einem Abendessen höher gehen lassen. Klar ist in jedem Fall: Schwedenbomben machen alte Träume wahr. „Ich erinnere mich noch genau, wie ich als Kind mit der Mama im nächsten Supermarkt im Pinzgau war und wir eine Großpackung ins Einkaufswagen gelegt haben. Zu Hause wurden die Süßigkeiten unter uns vier Kindern verteilt“, sagt Gerhard Schaller, Geschäftsführer der Niemetz-Zentrale in Wiener Neustadt. „Jeder hat eine persönliche Geschichte mit den Schwedenbomben.“

Die Historie des Unternehmens geht weit zurück: 1890 wurde die Konditorei Niemetz gegründet, 1926 erfand Konditor und Pâtissier Walter Niemetz mit seiner Frau Johanna die Schwedenbomben.

Niemetz hatte sieben Jahre lang bei einem bekannten französischen Pâtissier das Handwerk gelernt. Einige Jahre später, als ein schwedischer Kollege aus seiner Lehrzeit Niemetz in Österreich besuchte, diskutierten sie lange über ein Pâtisserieprodukt mit höchster Eiweißschaumqualität. Das half Niemetz und seiner Frau, die Schaumküsse zu kreieren, die heute noch Groß und Klein in Österreich zum Schwärmen bringen. Zu Ehren des Freundes nannte Niemetz die kleinen Schokoküsse Schwedenbomben.

Heute noch werden die süßen Bomben nach traditionellem Rezept gefertigt, das – ebenso wie jene für die Schokoriegel Manja und Swedy – im Tresor aufbewahrt wird. Seit 2014 kommt nur noch Fairtrade-Schokolade in die Bomben, eine natürliche Alge konserviert den Kuss. Deshalb ist er nur drei Wochen haltbar, dafür aber ein klassisches Frischeprodukt, in das die Kon-

sumenten gerne reinbeißen, sagt Schaller. Dass es Niemetz und die Schwedenbomben noch gibt, grenzt dennoch an ein kleines Wunder. Über die Jahre geriet das Unternehmen in Schieflage, die Produktion am Wiener Rennweg war kurz vor dem Zuspärrücken. Vor drei Jahren machte eine Initiative von Facebook-Freunden mit der Seite „Rettet die Niemetz-Schwedenbomben“ ein modernes Crowdfunding-Märchen wahr. Die Seite weist heute 17.901 Freunde aus, der letzte Eintrag stammt aus dem Jahr 2013. Damals kauften die Leute nach dem Aufruf binnen weniger Wochen massenweise Schwedenbomben – und die Produktion konnte weiterlaufen.

Mit dem Einstieg der Meinel-Tochterfirma Heidi Chocolat ging es geschäftlich endgültig bergauf. Im September 2015 zog das Unternehmen nach Wiener Neudorf und hat mittlerweile doppelt so viele Jobs wie vor drei Jahren geschaffen. Die derzeit 100 Mitarbeiter haben mitgeholfen, auch den Umsatz von Niemetz zu verdoppeln.

### Schwedenbomben selber machen

Heute ist Geschäftsführer Schaller stolz darauf, dass Niemetz die einzige Pleite war, bei der die Gläubiger ihr Geld zu hundert Prozent zurückbekommen haben. Das hängt mit der Strahlkraft der Marke Schwedenbombe zusammen, die sensationellen 90 Prozent der Österreicher bekannt ist. Die Schwedenbomben, die Schaller ein „österreichisches Kulturgut“ nennt, gehören nach Manner- und Kindermilchschnitten zu den beliebtesten Süßwaren im Land.

In Wiener Neudorf bietet Niemetz mittlerweile auch Workshops an, bei denen die Teilnehmer lernen, selbst Schwedenbomben zu machen. Humanenergetiker Bernhard Pfleger ist aus St. Johann im Pongau angereist, um sich an das klebrige Geschäft zu machen. Tochter Johanna hat Papa ▶

### Mythos und Wahrheit 1

#### Mit oder ohne Kokosstreusel?

Mit oder ohne Kokosstreusel? Ein Minitest in der Redaktion hat ergeben: Fast halbe-halbe liegt die Gunst der Küsse, wobei der Schokokuss ohne Streusel leicht vorne liegt. Manch eine(r) hat sich beschwert, dass nur noch Kokosbomben da waren, hat aber auch die am Ende nicht verachtet.

### Mythos und Wahrheit 2

#### Was ist in der Bombe?

Unter Schwedenbomben-Aficionados heftig umstritten ist die Frage, ob die Füllung bei schwarzen und weißen Bomben – auch so werden sie von manchen benannt – nun genau die gleiche ist oder nicht. Ergebnis unserer Recherche: Ja, es ist immer die gleiche.

### Mythos und Wahrheit 3

#### Schrumpfen die Bomben?

Manch zum Thema befragte Kollegin äußerte den Verdacht, die Schwedenbomben wären im Laufe der Jahre geschrumpft. Hier die Antwort: ein klares Nein. Vermutlich kommen sie uns nur anders vor, weil wir seit der Kindheit selber größer wurden.



Bernhard, Mama Andrea, Oma Katharina und Opa Heinz anlässlich ihres Studienabschlusses eingeladen, nach Wiener Neudorf zu kommen und gemeinsam Schwedenbomben zu kreieren. Johanna kam auf die Idee, weil „die Oma die Schwedenbomben so gerne mag“. Katharina bestätigt: „Immer schon. Schon als kleines Kind habe ich mich total auf die Schaumküsse gefreut.“

Wann isst man eigentlich Schwedenbomben? Nur zu besonderen Anlässen wie Ostern, Weihnachten, Familienfeiern? Heinz lacht: „Bei uns gibt es immer einen besonderen Anlass. Also, am Abend geht sich so ein Betthupferl schon aus.“ Und natürlich darf die obligate Frage nicht fehlen: Mit oder ohne? Schwarz oder weiß gesprenkelt? „Der Opa muss die Schwarzen essen, weil die Oma die Weißen lieber mag“, erzählt Johanna.

Mythen rund um die Schwedenbomben gibt es zur Genüge. Die Füllung ist jedenfalls immer dieselbe, die Größe ebenso. Nur weil wir gewachsen sind, sind die Schwedenbomben nicht gleichzeitig geschrumpft. Kreative Variationen gab und gibt es rund um die Schokobombe viele. Andrea etwa erzählt, wie sie für Johanna zum 10. und 20. Geburtstag eine Torte aus Schwedenbomben mit extra Tortenboden und Creme als Auffüllmasse gebacken hat. Der 30. Geburtstag ist zwar noch weit entfernt, Johanna freut sich aber jetzt schon auf den nächsten Schwedenbombenkuchen. Es gibt noch viele andere Kreationen. Von einer besonders schrägen Mischung weiß ein Kollege in der Redaktion zu berichten: „In der HAK Wien 8 gab es am Schulbuffet Semmeln mit eingelegter Schwedenbombe.“

Als Heidi Chocolat Niemetz 2013 übernahm, stellten sich dem neuen Management viele Fragen: Soll man die Schwedenbomben genauso „altvaterisch“, wie Konkur-

rent Heindl es nannte, weiterführen oder etwa die Verpackungen durch modernere ersetzen? Schaller, seit 2014 Geschäftsführer, erklärt: „Wir haben uns für die Tradition entschieden, und die Zahlen geben uns recht.“

### Expansion im Herbst

Neben Schwedenbomben hat Niemetz die Schokoriegel Manja (Haselnuss) und Swedy (Erdnuss) sowie die mit Rosinen gefüllten Mozartpolsterl im Sortiment. Denkt man auch an die Kreation neuer Produkte? Rund um die Mozartpolsterl könne es etwas Neues geben, verrät Schaller vorsichtig, aber noch sei nichts spruchreif. Zurückhaltend ist der Geschäftsführer auch mit der Bekanntgabe genauer Zahlen. Wann gedenkt man, in der Gewinnzone zu landen? Dazu nur so viel: „Wir sind am richtigen Weg“, sagt Schaller, übrigens Ehemann von Familienministerin Sophie Karasin. „Rein operativ sind wir super unterwegs. Wir müssen jetzt aber die Kosten der Übersiedlung verdauen.“

In Wiener Neudorf kann Niemetz theoretisch einen Dreischichtbetrieb fahren und täglich eine Million Schwedenbomben übers Band laufen lassen. Derzeit fährt man eine Schicht, die Süßwarenmanager haben aber viel vor. Im Herbst wollen sie in Bayern und Slowenien an den Markt gehen.


Da die süßen Bomben begrenzt haltbar sind, will Niemetz sich auch nicht zu weit vom Heimatland entfernen. Schon jetzt produzieren die frisch gebackenen Wiener Neudorfer pro Jahr so viele Schwedenbomben, dass man mit den Sechserpackungen den Weg von Wien nach Stockholm auslegen könnte – und ein paar Ausflüge rund um Stockholm noch dazu, sagt Schaller stolz. In den nächsten Jahren sollen die Mengen freilich weiter steigen.

### HEIDI CHOCOLAT

**Die Schokoladefirma** mit dem sympathischen Namen hat ihren Ursprung in einem karitativen Projekt. In den 1990er-Jahren gründete der Schweizer Confiseur Läderach die Firma Heidi Chocolat in der Nähe von Bukarest. Das Unternehmen, das 2013 Niemetz übernommen hat, fertigt nach Schweizer Rezept Schokolade mit höchster Qualität und exportiert sie in 40 Länder. Heidi Chocolat gehört zur Kex-Confectionery-Gruppe mit fast 1000 Mitarbeitern; diese wiederum ist Teil der österreichischen Meinel-Gruppe.



Derzeit vernaschen die Österreicherinnen und Österreicher im Schnitt zwischen einer und zwei Sechserpackungen Schwedenbomben pro Jahr. Geschäftsführer Schaller will sie dazu verführen, bald mehr als zwei Packungen zu verzehren. Verkostungen – in Supermärkten, aber auch an weniger naheliegenden Orten wie Baumärkten oder Libro-Filialen – sollen sie auf den Geschmack bringen.

Am 17. Juni, dem Jahrestag der Rettung, werden an verschiedenen Spots die süßen Schokoküsse verteilt. Pro verkaufter Packung spendet Niemetz zehn Cent an die Behindertenorganisation Roll On, weil man etwas an die Menschen zurückgeben wolle, so Schaller. Eine Location für die Aktion steht jetzt schon fest: Der Wiener Schwedenplatz wird an dem Tag zum Schwedenbombenplatz. 



**Schwedenbomben made by Familie Pflieger: Oma, Opa, Papa und Mama sind aus St. Johann im Pongau ins Niemetz-Werk nach Wiener Neudorf angereist, um mit Johanna, die an der Boku in Wien gerade ihr Studium beendet hat, Schwedenbomben zu machen**