



Firmenporträt: Schloss-Café Himperich

im Dezember 2011

Das schwarze Gold aus dem Bergischen



Für die Azteken war es heilig und ein Geschenk des Gottes Quetzalcoatl: Kakao. Wer heute eine Spezialität des Schloss-Cafe Himperich probiert, kann das gut nachvollziehen. Handgeschöpft und in vielen Varianten gibt es hier für jeden Geschmack die richtige Schokolade. Seit mittlerweile drei Jahren stellt die Konditorei Himperich selbst Schokoladen her: Von Vollmilch bis Edelbitter mit 85 % Kakaoanteil, mit klassischen oder extravaganten Füllungen wie Feigen-Balsamico oder gesalzene Mandeln. Über 100 verschiedene Sorten bietet die bergische Schokoladenmanufaktur an. Frisch hergestellt in kleinen Mengen zeichnen sich die Schokoladen durch ihre besondere Qualität und Geschmack aus. Auf Pflanzenfett wird verzichtet, hochwertige Kakaobutter sorgt für einen tollen Schmelz.

Individuelle Präsente

Immer mehr Unternehmen entdecken das „süße Paradies“ für ihre Kunden – als Geschenk, Überraschung oder sehr außergewöhnliche Einladung. Mineralöl Vielhauer, Opel Gieraths oder DHL, um nur einige zu nennen, versüßen damit ihren Partnern Weihnachten oder Ostern. Das muss keine klassische Tafel sein. Dank einer kleinen CNC-Fräse können Himperichs die Formen selbst bauen. So lassen sich auch kurzfristig tolle und kreative Lösungen finden. Schon ab 50 Exemplaren können die Banderolen individuell gestaltet werden. Viele Geschäftskunden und Handwerksbetriebe nutzen diesen Service, selbst für eine private Geburtstagsfeier lohnt es sich.

Neue Ideen von der Walz

Die Idee, in Bensberg Schokolade herzustellen, hatte der Junior Christoph Himperich, als er während seiner dreijährigen Walz im Cafe Wien auf Sylt war. 2009 ist er in der väterlichen Konditorei eingestiegen und entwickelt seitdem den Schokoladenbereich. Das Schloss-Cafe selbst gibt es schon seit 1903, jetzt über 30 Jahren im Besitz der Familie Himperich. Mittlerweile werden mehrere Tonnen des schwarzen Goldes an der Schlossstraße hergestellt, wichtigster Geschäftsbereich war und ist aber die klassische Konditorei. Als Bäckerei (Brot & Brötchen) wird primär die Filiale an der Kölner Straße

genutzt. 20 festangestellte Mitarbeiter und noch einmal die gleiche Anzahl Teilzeitkräfte kümmern sich um die Gäste des Cafes an der Schlossstraße, sorgen für Nachschub aus der Backstube oder entwickeln neue Schokoladenkreationen. Vater Wolfgang und Sohn Christoph Himperich, die bei der Zusammenarbeit sehr gut harmonieren, holen sich weitere Inspirationen bei Messen und Besuchen. Dabei entstehen dann Dinge wie die Trinkschokolade am Holzlöffel, die nur in einem Becher heißer Milch aufgelöst werden muss.

Es steckt in den Genen

Wolfgang Himperich wusste schon mit sechs Jahren, dass er Konditor werden würde. Beim Nachbar, dem alten Hotel „Stadt Bensberg“, spielte er in der Küche und erlag der Faszination des Süßen. Nach seiner Lehre in Köln ging er drei Jahre auf Walz, sechs Monate davon in Osaka/Japan. Auch sein Sohn Christoph zog es während der Walz in den Fernen Osten – er arbeitete in Shanghai.

Probieren geht über Studieren

Was bei einer Schokolade zählt, ist der Geschmack. Deshalb nimmt das Schloss-Cafe an den wichtigsten Weihnachtsmärkten in der Region teil. Wolfgang und Christoph Himperich sind selbst vor Ort und es gilt: Alles darf probiert und alles darf gefragt werden. Ein besseres Argument als ein beeindruckendes Geschmackserlebnis gibt es nicht. Gelegenheit, die Leckereien der Bergischen Schokoladenmanufaktur zu probieren, gibt es auf den Weihnachtsmärkten Köln Altermarkt, Schlosshotel Lerbach und Schloss Bensberg. Sowie natürlich im Schloss-Cafe an der Schlossstraße. Werktags von 8 bis 18 Uhr, Samstag schon ab 7 Uhr, Sonntag 13:30 bis 18 Uhr. Für alle Frühaufsteher: Die Filiale an der Kölner Straße hat schon ab 6 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen unter:

www.konditorei-himperich.de

www.schokopraesente.com

Impressum:

Stadtentwicklungsbetrieb Bergisch Gladbach – AöR (SEB)
Anstalt öffentlichen Rechts
Wilhelm-Wagener-Platz
51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02202 14-1232, Fax 02202 14-1272
E-Mail: wirtschaftsfoederung@bergischgladbach.de
Internet: www.seb-gl.de

Vorstand: Bernd Martmann
Handelsregister: HRA 28221, Amtsgericht Köln
USt-IdNr.: 275528530

Redaktion:
Alpha & Omega Public Relations, www.aopr.de
SEB Jonas Geist (j.geist@seb-gl.de)