

**Genuss mit Gewissen: Die nachhaltige Verführung – Von der fairen
Herstellung bis zur umweltfreundlichen Verpackung**

**Interdisziplinäre Arbeit in den Fächern
Mathematik und Wirtschaft**

Verfasserinnen: Liza Mankowski und Nicole Steck

Berufsfachschule Basel

Betreuende Lehrpersonen:

Benjamin Jäger und Rebekka Bütler

Abgabedatum: 21. Dezember 2023



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	1
1 Einleitung	3
2 Verkaufsstrategie	4
2.1 Marketing-Mix Konzept.....	4
2.1.1 Preis.....	4
2.1.2 Berechnung für den Einzelverkauf.....	5
2.2 Verkaufsstrategie Einzelverkäufe	6
2.3 Realistische Verkaufsstrategie mit grösserer Produktion	7
2.3.1 Berechnung für die erweiterte Produktion	8
3 Produkt	9
4 Vertrieb	10
5 Kommunikation.....	10
6 Zielgruppen-Definition.....	11
7 Praline.....	12
7.1 Rohstoff-Forschung	12
7.2 Nachhaltiger Anbau, Fairtrade.....	13
8 Herstellungsprozess.....	14
8.1 Aromen Zusammensetzung	14
8.2 Rezept-Erstellung	15
9 Herstellungsdocumentation.....	16
9.1 Erster Versuch.....	16
9.2 Zweiter Versuch	19
9.3 Dritter Versuch.....	20
9.4 Erklärung der Couverture	21
10 Degustation und Auswertung	22
10.1 Degustation des ersten Versuches	22
10.2 Degustation des zweiten Versuches	22
10.3 Degustation des dritten Versuches mittels der Umfrage.....	23
11 Auswertung der Umfrage	23
11.1 Aromen-Kombination.....	23
11.2 Pralinen-Grösse	24

11.3	Nachhaltigkeit des Anbaus der Rohstoffe.....	24
11.4	Wieviel darf eine Praline kosten?	25
11.5	Gesamteindruck der Umfrage.....	25
11.6	Dokumentation der Verpackung	25
11.7	Design-Analyse	26
11.8	Material.....	27
11.9	Herstellungsverfahren der Verpackung.....	28
11.10	Herstellungsdokumentation	29
11.10.1	Probedurchlauf der Herstellung	29
11.10.2	Herstellungsschritte der finalen Verpackung.....	30
11.11	Resümierende Verpackungsanalyse.....	32
12	Fazit.....	32
13	Reflektion	33
14	Bibliografie.....	35
14.1	Literatur	35
14.1.1	Bücher:	35
14.1.2	Internetquellen:.....	35
14.2	Abbildungsverzeichnis	36
14.2.1	Abbildungen	36
14.2.2	Diagramme	36
14.2.3	Tabellen	36
15	Anhangsverzeichnis	37

1 Einleitung

Im Frühjahr 2023 wurde uns die Konzeption der interdisziplinären Arbeit präsentiert. Rasch tauchten wir kopfüber in eine Welt der Überlegungen ein. Unsere Gedanken sprühten nur so vor den aufregendsten, amüsantesten und kreativsten Ideen für zahllose praktische Projekte. Schnell erregten wir Aufmerksamkeit, indem wir uns von Bierbrauen bis Modedesign spannenden Themen widmeten. Doch hinter jeder Idee steckte derselbe Grundgedanke: Etwas Regionales, Saisonales, Kleines, aber Feines zu erschaffen. Ebenso war uns wichtig, dass wir bei diesem Projekt vollkommen dahinterstehen können.

In intensiven Gesprächen über unsere gemeinsamen Interessen und individuellen Stärken versuchten wir, ein realistisches und umsetzbares Projekt zu formen. Hieraus entwickelte sich die Grundidee, eine exklusive Praline zu produzieren. Parallel dazu entstand die Vision, eine ebenso ansprechende wie passende Verpackung für diese zu gestalten. Die Verpackung sollte nicht nur das Produkt schützen und optisch ansprechend wirken, sondern auch originell und nachhaltig sein.

Das gesamte Vorhaben soll unserer von Anfang an bestehenden Leitlinie der Nachhaltigkeit folgen. Durch die Verbindung der beiden Elemente - der Praline und der Verpackung - können wir unsere individuellen beruflichen Fähigkeiten harmonisch vereinen und gemeinsam ein einzigartiges Produkt schaffen. Mit ihrem Fachwissen als ausgebildete Confiseurin verfügt Nicole über die nötigen Kompetenzen zur vorschriftsgemässen Herstellung der Praline und ein geschultes Auge für die visuelle Präsentation. Liza, als Lernende Polydesignerin 3D, bringt ein breites Wissensspektrum im Bereich Verkaufsstrategien mit und verfügt über ein kreatives Auge, um ein Produkt so attraktiv wie möglich zu gestalten. Die gemeinsame Basis liegt in der Kreativität und im Erschaffen ästhetischer Präsentationsmaterialien, was unsere beiden zunächst unterschiedlichen Berufe vereint und somit eine solide Grundlage für die Entwicklung eines herausragenden Produkts bildet. Nebst der praktischen Herstellung des Produkts stand die theoretische Auseinandersetzung mit einer erfolgsversprechenden Verkaufsstrategie im Zentrum unserer Arbeit. Zur Verkaufsstrategie gehörte unter anderem auch die Berechnung des Break-Even-Points.

Im Folgenden sind unsere individuellen und gemeinsamen Arbeitsschritte ausführlich dokumentiert und erklärt, um einen transparenten Einblick in den kreativen Prozess zu gewähren. Die Arbeitsschritte zur Herstellung der Praline und der Gestaltung der Verpackung sind jeweils aus der Perspektive («ich-Form») von Nicole (Praline) oder Liza (Verpackung) verfasst.

2 Verkaufsstrategie¹

In der Verkaufsstrategie und im Marketing-Mix stehen der Preis und die Einzigartigkeit der handgefertigten Pralinen im Fokus. Die persönliche Note und die Liebe zum Detail schaffen eine Verbindung zwischen Herstellerinnen und Kundschaft, wodurch diese bereit ist, einen Aufpreis zu bezahlen. Die Nachhaltigkeit der Produktion ist ein weiterer Preisfaktor, der in einer Zeit wachsender ökologischer Bedenken an Bedeutung gewinnt. Im Folgenden werden Produktmerkmale, Vertriebswege und die Kommunikationsstrategie näher erläutert.

2.1 Marketing-Mix Konzept

2.1.1 Preis²

Der Preis ist eine der zentralen Komponenten im Marketing-Mix, der die Gestaltung und Festlegung des Wertes eines Produkts oder einer Dienstleistung für den Kunden umfasst. Er spielt eine entscheidende Rolle bei der Positionierung eines Produkts im Markt, beeinflusst die Wahrnehmung der Kundinnen und Kunden und hat direkte Auswirkungen auf den Umsatz und letztendlich den Gewinn eines Unternehmens. In diesem Zusammenhang ist es von grosser Bedeutung, den richtigen Preis für ein Produkt zu finden, der dessen Wert widerspiegelt und gleichzeitig die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens berücksichtigt.

Die Handfertigung jeder Praline verleiht ihr eine unvergleichliche Individualität und Einzigartigkeit. Die Praline wird nicht einfach mechanisch produziert, sondern erfährt eine persönliche Note und Liebe zum Detail bei jedem Schritt des Herstellungsprozesses. Diese besondere Handwerkskunst schafft eine Verbindung zwischen den Herstellerinnen und der Kundschaft, die in einer Massenproduktion kaum erreicht werden kann. Die Kundinnen und Kunden sind bereit, für diesen persönlichen Touch und die künstlerische Ausgestaltung der Praline einen angemessenen Aufpreis zu bezahlen.

Ein weiterer wesentlicher Faktor, der den Preis der nachhaltigen Praline begründet, ist ihre Nachhaltigkeit. In einer Zeit, in der ökologische Bedenken und ethische Fragestellungen immer mehr an Bedeutung gewinnen, sind Produkte, die umweltfreundlich hergestellt werden, besonders attraktiv. Die nachhaltige Praline wird auf Basis von nachhaltigen Rohstoffen produziert, die einen möglichst kleinen CO₂ Ausstoss verursachen. Diese ökologische Fertigung trägt dazu

¹ Brunetti et al., 2022, 49.

² Brunetti et al., 2022, 48.

bei, dass die Kundschaft darauf aufmerksam gemacht wird, dass Luxusprodukte wie Pralinen auch umweltfreundlich hergestellt werden können.

Unter Berücksichtigung der nachfolgend aufgeführten Faktoren können wir einen theoretischen Preis kalkulieren.

2.1.2 Berechnung für den Einzelverkauf

Kosten einzelner Faktoren	Kosten Gesamtkosten (CHF)	Pro Praline (CHF)	
Rohstoffe für die Praline	Hülle Couverture 250g für 15.-	5g = 0.30	
	Fruchteinlage Aprikosen 1kg für 10.- Zucker 1kg für 0.90	3g = 0.016	
	Ganache Butter 22g für 0.31 Rahm 100g für 1.20 Mohn 20g für 2.50 Couverture 125g für 7.50	<u>6g = 0.30</u>	
	Rohstoffkosten pro Praline	14g = 0.62	
	Verpackungsmaterial	Sahmenpapier A4 2 Verpackungen pro Blatt für 2.20	1x = 1.10
	Verkaufspreiszusammenstellung pro Praline		
Gesamte Warenkosten / Variable Kosten		1.72	
Gewinnmarge		3.28	
Verkaufspreis		5.-	

Tabelle 1: *Einzelverkäufe*. (Eigentabelle 15.11.2023.)

2.2 Verkaufsstrategie Einzelverkäufe³

Mit Absicht, unser nachhaltiges, wunderschönes Produkt an einen kleinen Kundenkreis und nur auf Bestellung zu verkaufen, wäre es realistischer, die Kosten so zu kalkulieren, dass wir keinen Verlust erzielen. Somit müssten wir unser Endprodukt - die verpackte Praline - zum Verkaufspreis von 6.- anbieten, um alle Kosten zu decken, um unsere Hobbyproduktion zu starten. Da es nebenberuflich in diesem Szenario wäre berechne ich keinen Personalaufwand. Es ist allerdings auch zu berücksichtigen, dass diese ersten Berechnungen noch davon ausgehen, dass wir keinen Mengenrabatt auf den Rohstoffen erhalten angesichts der kleinen Stückzahl. Ein weiterer Faktor für den hohen Preis ist der grosse handwerkliche Aufwand, da wir keine grossen maschinellen Hilfsmittel benutzen und somit eine ineffiziente Produktion haben. Dies zeigt die untenstehende Grafik, die den Break-Even-Point ausweist aufgrund der Errechnung der Funktionen aus den Kosten und dem Erlös. Nachstehend folgt eine grafische Darstellung des Schnittpunkts, der den Break-even-point veranschaulicht mit den verwendeten Funktionen.⁴

Break-Even-Point für die Verkaufsstrategie Einzelverkäufe

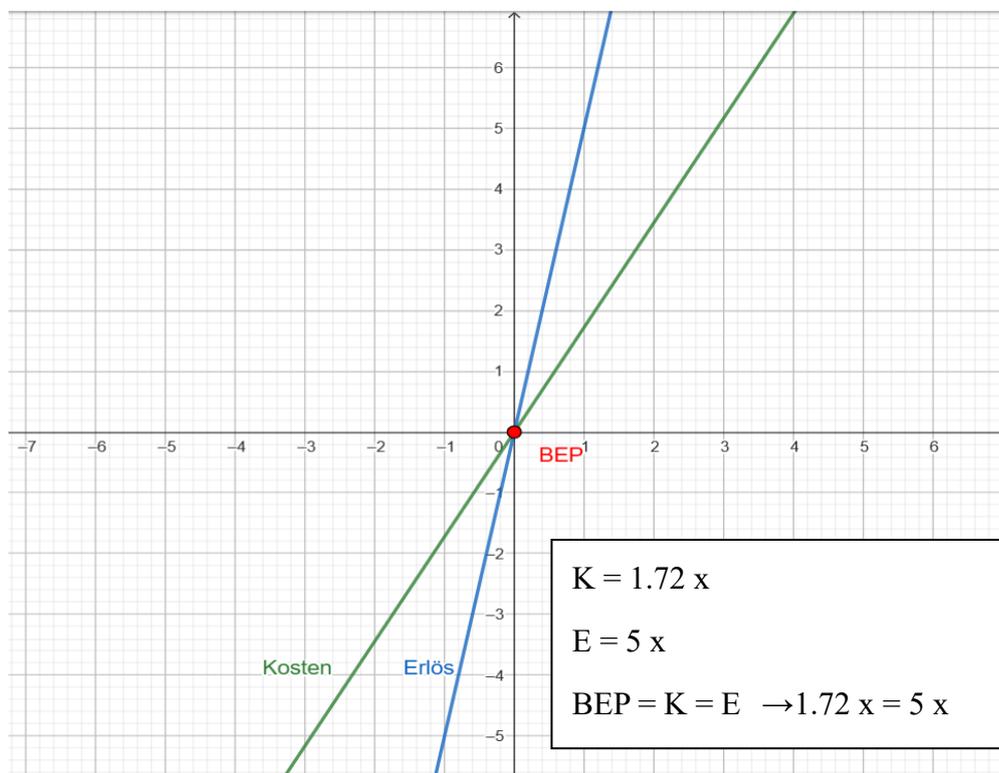


Diagramm 1: Des BEP-Einzelverkaufs (Eigendiagramm, Entstehung 10.12.2023.)

³ Grünig, H. 2021 Rechnungswesen 2 Erweiterte Grundlagen PLUS, 255.

⁴ Geo Gebra, «Rechner».

2.3 Realistische Verkaufsstrategie mit grösserer Produktion⁵

Mit Hilfe einer Umfrage konnten wir aufzeigen, dass die meisten potenziellen Kunden nicht bereit wären, mehr als 3 Franken für eine Praline zu bezahlen. Deshalb wollten wir mit einer Vergleichsrechnung aufzeigen, wie sich der Preis für unsere verpackte Praline verändert, wenn wir verschiedene Produktionsfaktoren verändern. Insbesondere haben wir für diese Kalkulation die Miete einer Maschine zur Steigerung der Effizienz sowie Rabatte auf die Rohstoffe aufgrund der grösseren Bezugsmenge berücksichtigt. Dabei zeigt sich, dass die Rohstoffkosten um 30% sinken aufgrund des Mengenrabatts. Zudem sind wir davon ausgegangen, dass wir eine Maschine mieten und die Produktion auf einen Tag in der Woche konzentrieren. Pro Stunde könnten wir auf diese Weise ungefähr 200 Pralinen herstellen. Mit einer Annahme das wir ein Jahrelang an einem Tag in der Woche die Pralinen Produzieren würden. Auf Basis dieser Annahmen ergibt sich eine neue Kalkulationstabelle.⁶

⁵ Brunetti et al., 2022, 46.

⁶ Felchlin, «Couverturen».

2.3.1 Berechnung für die erweiterte Produktion

Kosten einzelner Faktoren	Kosten Gesamtkosten (CHF)	Pro Praline (CHF)	
Rohstoffe für die Praline	Hülle Couverture 1000g für 20.-	5g = 0.30	
	Fruchteinlage Aprikosen 1kg für 7.- Zucker 1kg für 0.85	3g = 0.011	
	Ganache Butter 22g für 0.20.- Rahm 100g für 0.80.- Mohn 20g für 1.70.- Couverture 125g für 5.20.-	<u>6g = 0.15</u>	
	Rohstoffkosten pro Praline	14g = 0.461-	
	Verpackungsmaterial	Sahnenpapier A3	1x = 0.50
	Verkaufspreiszusammenstellung pro Praline		
Gesamte Warenkosten / variable Kosten		0.96.-	
Gewinnmarge		2.04.-	
Verkaufspreis		3.-	
Fixkostenzusammenstellung		Pro Jahr (CHF)	
Personal (Arbeitsstunden)	Mindestlohn 25.- pro Stunde (8h pro Woche x 52 Wochen)	10 400.-	
Mietaufwand	1000.- pro Monat	12 000.-	
Fixkosten Total		24 400.-	

Tabelle 2: Tabelle für den Grosshandel. (Eigentabelle 15.11.2023.)

Mittels der Werte aus dieser Tabelle werden die Funktionsgleichungen für den Break-even-point ersichtlich.⁷

Break-Even-Point für die Verkaufsstrategie Grosshandel

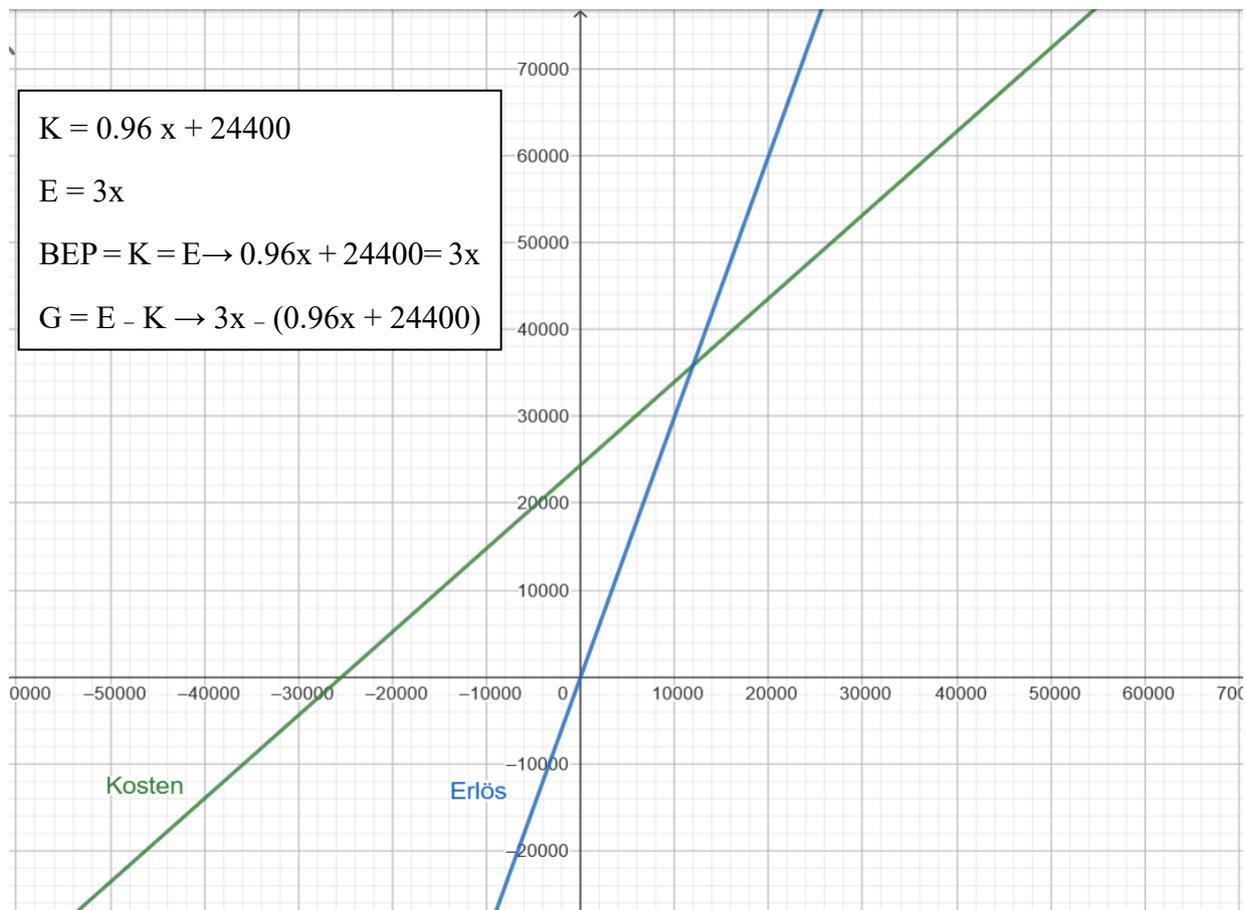


Diagramm 2: Des BEP- Grossverkaufs (Eigendiagramm, Entstehung 10.12.2023.)

3 Produkt⁸

Unsere Pralinen haben in erster Linie den Nutzen, ein köstliche Geschmackserfahrung und Freude für den Gaumen zu schaffen. Unsere Pralinen sollen uns mit ihrer Füllung aus Mohn und Aprikose verwöhnen. Zudem wird die Praline nach einem sehr hohen Standard in Bezug auf Fairness und Ökologie produziert. Jede Praline ist handgefertigt und es kommen nur hochwertige und nachhaltig gewonnene Rohstoffe zum Einsatz. Damit hebt sich unser Produkt in Bezug auf Qualität deutlich ab von Konkurrenzprodukten.

Auch die Verpackung wird individuell von Hand gefertigt, was die hohe Qualität unseres Produkts unterstreicht. Wir halten das Sortiment bewusst klein und überschaubar und werden damit

⁷ Geo Gebra, «Rechner».

⁸ Brunetti et al., 2022, 46.

unserem Anspruch gerecht, alles von Hand zu fertigen und auf eine industrielle Produktion auf Ebene der Wegwerfgesellschaft zu verzichten.

Die Verpackung ist optisch ansprechend, praktisch und schützend zugleich. Bei ihrer Produktion entsteht kein Abfall. Insgesamt handelt es sich bei unserer Praline um ein hochwertiges Produkt, das nicht von einer bekannten Marke stammt, sondern mit Liebe und von Hand hergestellt worden ist.

4 Vertrieb⁹

Um die Vertriebskosten und den ökologischen Fussabdruck möglichst klein zu halten, würden wir das Produkt in erster Linie direkt und lokal vor Ort verkaufen. Denkbar wäre aber auch die Zusammenarbeit mit Kleinhändlern (z.B. ausgewählte Marktstandbetreiber) oder der Laden «Einzelstück» in Basel.

5 Kommunikation¹⁰

Die Kommunikation wird zielgruppengerecht gestaltet. Als Kommunikationsmittel kommen Zeitungen, Zeitschriften sowie soziale Medien (Instagram, Facebook) zum Einsatz. Da es sich um ein hochwertiges Produkt handelt, soll auch der Kommunikationsstil diskret und zurückhaltend sein. So soll namentlich auf aggressive Werbung wie zum Beispiel mit aufdringlichen Schriftbildern «SALE» oder übertriebene Animationen verzichtet werden. Die Hochwertigkeit des Produkts soll auch in der Kommunikation / Werbung zum Ausdruck kommen.

⁹ Brunetti et al., 2022, 49.

¹⁰ Brunetti et al., 2022, 50.

6 Zielgruppen-Definition¹¹

Um sicherzustellen, dass unser Produkt das von uns angestrebte Marktsegment erreicht, haben wir die Zielgruppe in Form eines Steckbriefs näher beschrieben.

Demografie

- Geschlecht: primär weiblich
- Alter: 25+
- Einkommen: Über dem Mindestlohn, stabiles Einkommen
- Beruf: Diverse Berufe, höherer Bildungsstand

Geografie

- Land: Schweiz
- Region: Urbane Lage wie Stadt oder Vorstadt
- Wohnlage: Wohnung mit Balkon oder Haus mit Garten

Kundenverhalten

- Informationsverhalten: Zeitungsleserschaft (Bsp. Coop-Zeitung, Migros-Magazin, BAZ usw.), Zeitschriften (Bsp. Mein schöner Garten oder kraut&rüben), Instagram, Facebook
- Produkt-Markenwahlverhalten: Vorliebe für hausgemachte Produkte aus der Region, Fairtrade, Bio, Alnatura, marktfrische Produkte
- Verwendungshäufigkeit: Zu speziellen Anlässen (Bsp. als Geschenk), oder als Belohnung
- Preissensibilität: Da es ein hochwertiges Produkt mit speziellen Werten ist, ist die Preissensibilität nicht hoch (d.h. der Kunde oder die Kundin würde das Produkt trotzdem noch kaufen, wenn es plötzlich 50 Rappen mehr kosten würde).

¹¹ Brunetti et al., 2022, 38.

Psychografische

- Einstellung zum Umweltschutz: Umweltbewusst
- Lebensstil: Kundschaft legt grossen Wert auf einen nachhaltigen Lebensstil und Ästhetik.
- Eigene Verhaltensregeln: Möglichst wenig Abfall hinterlassen und Fokussierung auf Bio- Fairtrade-Produkte beim täglichen Einkauf; Selbstbeschränkung bei der Konsumorientierung («nur so viel konsumieren, wie man auch wirklich benötigt»)
- Ästhetisches Empfinden: Bevorzugt Minimalismus und Sauberkeit.

7 Praline

7.1 Rohstoff-Forschung

Im Rahmen meiner Recherche zu den verschiedenen Komponenten stellte sich mir die Frage, worauf ich beim Einkauf achten muss, um regionale Labels und geeignete Anbaumethoden und Rohstoffe zu finden.

Im Folgenden beschäftige ich mich nun damit zu ergründen, wie und wo ich am besten an diese Rohstoffe gelange. Zunächst habe ich herausgefunden, ob und wo es überhaupt regionale Quellen für meine Rohstoffe gibt. Anschließend habe ich Bauernhöfe untersucht, um herauszufinden, ob Aprikosen überhaupt angebaut werden. Ich habe verschiedene Bauernhöfe besucht, von klein bis riesig, aber leider nicht das Gesuchte gefunden. Stattdessen habe ich frischen Rahm in einem kleinen Bauernladen in Allschwil entdeckt. Nach einem spontanen Ausflug landete ich auf dem Wochenmarkt in St. Louis und fand wunderschöne, frische Aprikosen von einem kleinen Bio-Bauern, der seine saisonalen und regionalen Produkte auf dem Markt verkauft. Daher habe ich mich entschlossen, elsässische Aprikosen zu kaufen, die nach meinen Vorstellungen und Kriterien angebaut wurden und keinen langen Transportweg hatten im Gegensatz zu Aprikosen aus dem Wallis.¹²

Die Suche nach weisser Couverture oder Kakao gestaltete sich schwierig, da Kakao in der Regel aus tropischen Regionen wie z.B. Westafrika stammt. Es ist also unmöglich, einen regionalen Produzenten zu berücksichtigen. Deshalb habe ich mich auf faire Herstellungsbedingungen konzentriert. Ich bin auf einen faszinierenden Laden gestossen, der sogar in Basel ansässig ist.

¹² Fairtrade Deutschland, «Fair Trade Kakao».

Er befindet sich an der Schiffflände und bietet ein großes Kakaosortiment von höchster Qualität an. Das gesamte Sortiment ist mit verschiedenen Fairtrade-Siegeln ausgezeichnet. Durch eine detaillierte Recherche des Ladens erfuhr ich, dass die Inhaberin ausschließlich ethisch korrekte Produkte vertritt. Ich ließ mich von der wunderschönen und empfehlenswerten Atmosphäre inspirieren und fand meine Couverture.¹³

Die letzte Zutat, um meine Praline zu verfeinern, war die Mohnblüte. Im Coop bin ich auf Bio-Mohnsamen gestossen, die aus der Schweiz stammen. Somit hatte ich nun alle Zutaten beisammen.

7.2 Nachhaltiger Anbau, Fairtrade

Um die Praline mit gutem Gewissen geniessen zu können, sollte sie mit Zutaten hergestellt sein, die vertretbar sind. Deshalb begann ich mich damit auseinanderzusetzen, was «nachhaltiger Anbau» überhaupt bedeutet und ob Bio- oder Fairtrade Produkte «fair» sind.

Meine Recherche begann im Internet. Ich wollte wissen, was hinter dem Fairtrade-Konzept steht, da ich weisse Couverture für die Praline benötige und diese nicht in der Schweiz oder einem umliegenden Land verfügbar ist und ich dennoch eine vertretbare Lösung finden musste. So begann ich, mich auf der Internetseite von «Max Havelaar» einzulesen. Diese Organisation vergibt Labels an Kakaobauern. Dabei müssen die lokalen Produzentinnen und Produzenten vor Ort in einem Prüfungsverfahren nachweisen, dass sie auf ihren Plantagen die Vorgaben des Labels einhalten. Als Gegenleistung erhalten sie einen fairen Mindestpreis für ihre Produkte.

Im Laufe meiner Recherchen stiess ich aber auch auf einen interessanten Beitrag von SRF mit dem Titel «Wie fair ist fairtrade wirklich».¹⁴ Unter anderem ist darin ein Interview mit dem senegalischen Ökonom Nodongo Samba Sylla enthalten. Dieser vertritt die Auffassung, dass die mit einem Label ausgezeichneten Produkte vor allem für mehr Einnahmen bei den Verkaufsstellen und den Label-Organisationen führen, aber kaum zur eigentlich beabsichtigten Besserstellung der Produzenten. Oder anders gesagt: Der Aufpreis, den die Konsumentinnen und Konsumenten für ein fair produziertes Produkt bezahlen, landet oft gar nicht bei den Produzenten. Ein weiteres Problem sind die hohen Kosten, welche die Produzenten für die Label-Anerkennung bezahlen müssen. Sie müssen ihre Produktion so umgestalten, dass sie den

¹³ Xocolatl, «Die Welt der Schokolade».

¹⁴ SRF-Dokumentation, «Wie fair ist Fairtrade wirklich?».

Ansprüchen der Fairtrade-Organisationen entspricht. Das können sich kleine Bauernbetriebe nicht leisten.¹⁵

Die Grundidee von Fair-Trade-Labels, das Bewusstsein für faire Produktionsbedingungen bei den Konsumenten zu schärfen und ihre Bereitschaft zu fördern, dafür auch einen höheren Preis zu bezahlen, ist nach wie vor sehr gut. Aber nach Lektüre von kritischen Beiträgen bin ich der Auffassung, dass es durchaus Handlungsbedarf gibt, um sicherzustellen, dass die lokalen Bauern auch tatsächlich davon profitieren. Dennoch bleibe ich bei meinem Entschluss, eine weisse Couverture zu wählen, die über ein Fairtrade-Label verfügt. Denn auf diese Weise lässt sich besser nachweisen, dass das Produkt nach ökologischen Standards und unter Einhaltung von fairen Produktionsbedingungen entstanden ist.¹⁶

8 Herstellungsprozess

8.1 Aromen Zusammensetzung¹⁷

Wir haben beschlossen, gemeinsam eine Mindmap mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Aromen zu erstellen, die uns beiden gefallen. Wir haben diese auf die aktuelle Jahreszeit, den Sommer, abgestimmt und eine Sammlung von Früchten, Blüten und Gewürzen zusammengestellt. Wir haben verschiedene Kombinationen durchdacht und sind zum Schluss gekommen, dass es zwischen Mohnblüte und Aprikosen eine tolle Kombination gibt. Dies ist eine frische Farbkombination, die den Sommer widerspiegelt. Die Kombination besteht aus der frischen orangen Farbe der Aprikose und der strahlenden roten Farbe der Mohnblüte, die spannende Samen in sich trägt und als Dekor sehr passend erscheint. Wir haben mithilfe eines Lehrbuchs und Inspirationsquellen wie Pinterest sowie dem Buch *Obsession* eine gut umsetzbare Kombination gefunden. Da wir einfache und raffinierte Aromen bevorzugen und komplexe Zusammensetzungen vermeiden wollen, bei denen der Geschmack verloren geht, haben wir beschlossen, eine Praline mit Mohn ganache, begleitet von einer fruchtigen Aprikosenfüllung und umhüllt von weißer Couverture zu kreieren und diesen Herstellungsprozess zu dokumentieren.

¹⁵ Kakaoplattform, «Über uns».

¹⁶ Fairtrade Max Havelaar Schweiz, «Anbau».

¹⁷ vgl. Richemont et al., 2011, 300.

8.2 Rezept-Erstellung¹⁸

Die Definition einer Praline besagt, dass es sich um ein mundgerechtes, kleines Produkt aus der Konditorei- und Confiseriebranche handelt. Es besteht aus verschiedenen Massen und Schokolade, muss ganz oder bis zum Rand in Couverture getaucht sein und ein Gewicht von 8 bis 15 Gramm haben. Eine Praline besteht aus Füllungen wie Früchten, Nüssen, Karamell, Marzipan, Pralinemassen wie Ganache, Gianduja oder alkoholischen Likörfrüchten oder Likörlösungen. Dies sind die Vorgaben des Schweizer Konditorei- und Confiserie-Verbands. Auf Basis dieser Vorgaben und meiner ausgearbeiteten Aromenzusammenstellung begann ich mit der Erstellung meines Rezepts. Durch meine beruflichen Erfahrungen kenne ich die verschiedenen prozentualen Angaben, die es zu berücksichtigen gilt, um gezielte Konsistenzen zu erreichen.

Ich beginne mit der Hülle meiner Praline, die als Umhüllung für die Füllungen dient. Diese Schokolade besteht aus weißer Couverture und stammt von einer der besten Kakaobohnensorten namens Criollo. Daher hat sie einen ausserordentlich intensiven Geschmack. Nachdem sie richtig temperiert und in die Form gegossen worden ist, sollte sie nur wenige Millimeter dick sein und etwa 3 Gramm des Gesamtgewichts ausmachen.

Die Ganache ist eine köstliche Schokoladenfüllung, die in verschiedenen Konsistenzen hergestellt werden kann und für Produkte wie Pralinen, Trüffel, Schokoladenspezialitäten, Konfekt, Kuchen, Torten und Patisserie-Produkte verwendet wird. Diese Füllung besteht aus zwei Zutaten: Couverture und Sahne. Die Flüssigkeitsmenge für die passende Couverture muss berechnet werden. Je heller die Couverture ist, desto höher ist der Milchfettgehalt, was die Couverture weicher macht. Ich möchte für meine Praline eine sanft schmelzende Ganache, die fast von allein zerfließt. Daher wähle ich eine gezielte Unterdosierung der weißen Couverture, um eine weiche Schmelznote zu erreichen. Zusätzlich füge ich der Ganache 10% der Gesamtmenge an Butter hinzu. Den Mohn füge ich der Ganache hinzu, um deren Geschmack zu intensivieren und einen guten Schmelzpunkt zu erzielen.

Für die Fruchteinlage verwende ich Aprikosen, die ich für eine längere Haltbarkeit vorbereite, bevor ich sie in die Pralinen einarbeite. Deshalb entschied ich mich dafür, den Wassergehalt der Aprikosen durch eine Zuckerlösung zu reduzieren, um sie dann zu Marmelade zu verarbeiten. Da Pralinen nicht immer sofort verzehrt werden und ich sicherstellen muss, dass die Aprikosen

¹⁸ Richemont et al., 2011, 608-610.

in der Praline nicht zu schimmeln beginnen, habe ich den Zuckergehalt überdosiert und ein 1:1 Verhältnis verwendet.

Ich habe alle diese Faktoren berücksichtigt und bin zu folgendem Rezept gelangt.

Rohstoffe	Mengenangabe
Hülle	
Couverture Weiss Criollo	200g
Ganache Füllung	
Vollrahm	100g
Couverture weiss Criollo	125g
Butter	22g
Blaumohn geröstet	40g
Aprikosen Fruchteinlage	
Zucker	1000g
Aprikosen	1000g

Tabelle 3: *Tabelle der Errechnung des ersten Rezeptes.* (Eigentabelle 10.08.2023.)

9 Herstellungsdokumentation

Ich beginne mit dem Einkauf und der Bereitstellung aller Rohstoffe und Materialien, um unsere Praline reibungslos herstellen zu können. Ich benötige einige Schüsseln, Teigschaber, Thermometer, Souvidstab, Pralinenformen, Messer, Kochtöpfe und vieles mehr.

9.1 Erster Versuch

Mit dem ersten Versuch wollte ich herausfinden, ob sich das theoretisch erarbeitete Konzept auch in der Praxis bewährt.

Nachdem ich die Aprikosen beim Bauern gekauft hatte, kochte ich sie gleich mit Zucker ein und liess sie einige Minuten zu einer schön dicken Masse einkochen. Danach pürierte ich die Fruchtmasse. Ich entschloss mich, die Masse abzusieben um eine feinere Struktur zu erhalten.

Die noch warme Fruchteinlage, die sehr einer Marmelade ähnelte, füllte ich in Gläser ab und somit waren sie zum Weiterverarbeiten bereit.

In einem zweiten Schritt begann ich mit dem Temperieren der Couverture und wendete die sogenannte die Impfmethode an.

Um eine Couverture weiter zu verarbeiten, um beispielsweise eine Praline herzustellen, muss man die Couverture temperieren, um ihren Aggregatzustand auf flüssig zu ändern. Mit flüssiger Couverture lassen sich die ausgefallensten Formen giessen. Mit dem Auskühlen verfestigt sich der Aggregatzustand der Couverture wieder. Um diesen Prozess mit einem glänzenden Ergebnis abzuschliessen, kann man eine von vielen Temperiermethoden anwenden. Meine favorisierte Methode ist die Impfmethode, die wie folgt funktioniert: Zu einer aufgelösten Couverture mit einer Temperatur zwischen 45-50°C werden stabile Fettkristalle, also feste Couverture, hinzugefügt, die ungefähr 15-30% der flüssigen Couverture ausmachen. Auf diese Weise geht die feste «kalte» Couverture in der flüssigen heissen Couverture auf und kühlt diese hinunter auf 30-33°C, womit die die perfekte Temperatur erreicht wird, um einen schönen Glanz zu erzielen. Um die Masse zu homogenisieren, benutzt man einen Mixer. Mit dieser Methode erreicht man eine wunderbar temperierte Couverture.

Um diese perfekt temperierte Couverture auf der richtigen Temperatur zu halten, überlegte ich mir, wie ich eine selbst gebaute Temperiermaschine für zuhause bauen kann. Ich kam auf den Entschluss, meinen Suvidstab in einen grossen Topf zu stecken und diesen auf 31°C zu programmieren. So erschuf ich ein Wasserbad, das die genau richtige Temperatur für meine weisse Couverture hatte. Ich konnte die Couverture also ganz gemütlich in ihrem Wasserbad schlummern lassen und startete mit dem Giessen meiner Pralinenformen.

Dieser Arbeitsschritt benötigt sehr viel Übung. Die Formen müssen gründlich gereinigt werden, dürfen keine Fettspuren mehr enthalten und auf Glanz poliert sein. Die temperierte Couverture wird auf die Form aufgegossen. Jetzt beginnt das gezielte Klopfen: Zuerst wird die Form auf den Tisch geklopft, um alle Luftblasen hinauszuarbeiten. Danach wird die Form umgekehrt, damit die Couverture herausfliessen kann. Bei diesem Schritt wird wieder auf allen vier Seiten der Form geklopft, um den regelmässigen Abfluss der Ganache aus der Form zu garantieren. Zum Schluss wird die Form wieder umgekehrt und abgekratzt, um einen sauberen Rand der Pralinen zu erzielen. Diese ganzen Schritte werden innerhalb von einer Minute getätigt und müssen in einem koordinierten, fliessenden Prozess geschehen, weil die Couverture schnell abkühlt und immer fester wird. Wenn dies zu langsam gemacht wird, hat man eine unregelmässige Dicke der Pralinhülle und sie wäre auch löchrig oder rissig. Dies wäre für die Haltbarkeit

ein grosses Manko, weil das Eindringen von Sauerstoff oder Feuchtigkeit und somit das Eindringen von Bakterien zu Schimmelbefall führen oder die Ganache durch die frischen Produkte wie die Butter ranzig werden könnte. Eine perfekt gegossene Form verleiht der Praline ihren schönen Glanz und das dünne Giessen der Hülle macht den knackigen Effekt beim Abbeissen der Praline aus. Nach diesem ganzen Prozedere müssen die Formen kurz in den Kühlschrank, um die Couverture anziehen zu lassen und abzukühlen.

Parallel dazu startete ich die Mohnganache. Dafür wog ich den Rahm, die Butter und den vorgerösteten Mohn ab, gab die Mischung in eine kleine Pfanne und stelle sie auf den Herd, um sie zu erhitzen. Das Rahm-Butter Gemisch erhitze ich nur auf 65°C und fügte anschliessend meine abgewogene weisse Couverture hinzu. Die kalten Couverturestücke kühlen das erhitzte Rahm-Butter Gemisch genau auf die richtige Temperatur ab, da sie schmelzen und so die Temperatur ausbalancierten und die Mohnganache auf ungefähr 32°C brachten. Damit war die Mohnganache auch schon zum Abfüllen bereit. Eine richtige Temperatur ist wichtig beim Abfüllen, da eine zu warme Füllung das Schmelzen der Hülle verursachen kann. Auf der anderen Seite lässt eine zu kalte Füllung die Couverturehülle grau werden.

Nachdem nun alle Komponenten bereit waren, ging es ans Zusammensetzen der Praline. Zunächst füllte ich die Aprikosen-Fruchteinlage mit einem Spritzsack in die Pralinenform. Danach füllte ich die Form mit Mohnganache bis 1.5mm unter den Rand der Pralinenform auf. Um die Füllung gleichmässig zu verteilen, muss die Form regelmässig geklopft werden. Die gefüllte Pralinenform stellte ich zum Aushärten kurz in den Kühlschrank und liess sie anschliessend auf dem Tisch aushärten und abkühlen.



Abbildung 1: *Abfüllung der beiden Aromen.* (Eigenfotografie, Entstehung 01.10.2023).

Nach ungefähr 20 Minuten war die Ganache etwas angezogen und ich nahm nochmals die temperierte Couverture aus dem Wasserbad und übergoss die ganze Form damit. Auch bei diesem Schritt ist es wichtig, die Luftblasen herauszuklopfen. Danach habe ich mit einem grossen Metallschaber die überschüssige Couverture entfernt und in den Kühlschrank gestellt, um sie abzukühlen zu lassen.

Nach dem Aushärten der Praline habe ich die die Formen schnell umgekehrt und die Pralinen fielen automatisch aus der Form. Damit waren die ersten Mohn-Aprikosen Praline fertig.

9.2 Zweiter Versuch

Als Erstes musste ich mein Rezept überarbeiten. Ich veränderte allerdings nur den Anteil des Blaumohns und reduzierte dessen Anteil gegenüber dem ersten Versuch um 50%.

Rohstoffe	Mengen Angabe
Hülle	
Couverture Weiss Criollo	200g
Ganache Füllung	
Voll Rahm	100g
Couverture Weiss Criollo	125g
Butter	22g
Blaumohn ungeröstet	20g
Aprikosen Fruchteinlage	
Zucker	1000g
Aprikosen	1000g

Tabelle 4: *Abänderung des Rezeptes.* (Eigentabelle 10.08.2023.)

Mit dieser veränderten Rezeptur startete ich den zweiten Versuch und ging nach dem gleichen Prozedere vor wie beim ersten Versuch.

Leider unterlief mir beim Ausgiessen der Formen mit der Couverture ein kleiner Fehler beim Abmessen der Temperatur. Ich habe die Couverture offensichtlich zu warm gegossen und die zu dünne Schicht in den Formen klebte an der Form, was dazu führte, dass die Pralinen nicht aus der Form herausfielen. Dieser Versuch zeigt, welche Auswirkungen schon ein kleiner Fehler im Herstellungsprozess haben kann.



Abbildung 2: *Misslungener Versuch.* (Eigenfotografie, Entstehung 10.10.2023).

9.3 Dritter Versuch

Den dritten Durchlauf startete ich mit dem unveränderten Rezept aus dem zweiten Versuch. Aufgrund der Erfahrungen achtete ich noch genauer auf die Temperatur der Komponenten und erzielte ein wunderschönes Resultat. Damit hatte ich eine gute Ausgangslage, um die Degustation-Umfrage zu starten.



Abbildung 3: Die fertige Mohn-Aprikosen Praline. (Eigenfotografie, Entstehung 10.10.2023).

9.4 Erklärung der Couverture¹⁹

Couverture ist eine hochwertige Schokolade. Sie hat einen höheren Kakaobutteranteil oder Fettgehalt (mind. 31%). Dies macht sie dünnflüssiger und ist somit sehr gut zum Überziehen von z.B. Schokoladenartikeln, Teegebäcken, Torten oder zum Formengiessen geeignet.

Im folgenden Abschnitt werden die verschiedenen Faktoren ausgeführt, welche die Konsistenz der beeinflussen.

- Kakaomassengehalt: Je höher der Anteil, desto dunkler, intensiver und herber fällt die Couverture aus.
- Zucker: Dient als Aromaträger, hat aber auch eine wichtige physikalische Eigenschaft, indem er zum Beispiel die Bindefähigkeit und Fließfähigkeit beeinflusst.
- Milchpulver: Es handelt sich um eine Mischung aus Vollmilch und Magermilchpulver. Diese beeinflusst die Kristallisation und führt zu einem weicheren Bruch der Couverture.
- Kakaobutter: Wird beim Conchieren hinzugefügt und beeinflusst die Viskosität und die Fliesseigenschaft. Je höher der Gehalt an Kakaobutter, desto flüssiger. Allerdings wird der Bruch nach dem Erstarren umso härter und stabiler. Je nach Verwendungszweck gibt es verschiedene Dosierungen.

Um einen kleinen Überblick zu schaffen, wie Couverture hergestellt und weiterverarbeitet wird, folgt hier eine Übersicht:

- Der Herstellungsprozess der Couverture beginnt mit der Reinigung der Kakaobohnen. Sie werden geröstet, zerbrochen und zermahlen in grossen Mühlen. Beim Pressen der Bohnen wird das „Öl“, die Kakaobutter, ausgepresst. Kakaobutter ist bei Raumtemperatur fest; sie wird sehr gerne für Kosmetik verwendet, weil sie so geschmeidig und reichhaltig ist.
- Nach dieser Extraktion bilden die übrigen Restbohnen die Kakaomasse. Diese Kakaomasse wird mit wenig Kakaobutter und Zucker vermischt und so entsteht die Schokoladenmasse.
- Nach diesen ersten Schritten folgt eine Verfeinerung, das sogenannte Conchieren. Durch das stundenlange, langsame und auf niedriger Temperatur erfolgende Rühren der Schokoladenmasse verflüchtigt die Feuchtigkeit und der bittere Geschmack. Dabei entsteht

¹⁹ vgl. Richemont et al., 2011, 290-292.

eine wunderschöne, glanzvolle und zart schmelzende Couverture. Dies geschieht in drei Etappen: Trockenconchieren, Plastifizieren und Verflüssigen. Das gesamte Prozedere benötigt ungefähr 70 Stunden.

- Nach dem Conchieren wird die Couverture temperiert. Der Glanz der Couverture ist das Wichtigste. Er verleiht dem Endprodukt das appetitliche Aussehen. Verantwortlich für den Glanz ist die Kakaobutter. Sie ist polymorph und enthält verschiedene Fettgruppen (Stearin, Palmitin und Olein Säuren). Diese Fettgruppen haben alle einen spezifischen Schmelzpunkt von 20-47°C. Die Fettgruppen haben auch die Fähigkeit, sich beim Abkühlen in stabile oder instabile Kristallisationen zu verwandeln. Um eine glänzende Couverture zu erhalten, wird sie im Temperiergerät auf 45 – 50°C erwärmt um danach auf 26 -28°C heruntergekühlt, um wieder auf 29 – 32°C erwärmt zu werden. Nun fehlt nur noch das Abfüllen der Couverture, um sie in den Verkauf zu schicken.

10 Degustation und Auswertung

10.1 Degustation des ersten Versuches

Meine Familie und ich haben das Ergebnis meines ersten Versuchs probiert und wir kamen zu folgendem Fazit: Für eine erste Praline war das Ergebnis nicht schlecht, da Konsistenz und Glanz stimmten. Allerdings waren die aromatische Zusammensetzung und das Verhältnis von Aprikose und Mohn noch nicht optimal. Der Mohn war so dominant, dass die Aprikose kaum zu schmecken war. Das liegt daran, dass ich den Mohn-Geschmack intensivieren wollte, weshalb ich ihn vor dem Hinzufügen zur Ganache geröstet habe. Meine Erkenntnis war deshalb, dass ich beim nächsten Versuch darauf verzichten werde, weil der Mohn eine fast bittere Note zur Ganache hinzufügte. Zusätzlich habe ich die Dosierung des Mohns halbiert.

10.2 Degustation des zweiten Versuches

Der zweite Versuch gelang mir in Bezug auf den Geschmack fast schon perfekt. Die Aromen der Aprikose und des Mohns waren viel ausbalancierter und harmonisierten wunderbar. Dadurch entschloss ich mich, dieses Rezept für unsere Umfrage zu verwenden.

10.3 Degustation des dritten Versuches mittels der Umfrage

Wir erstellten eine kleine Umfrage, um weitere Rückmeldungen von unabhängigen Testpersonen für unsere Praline zu erhalten. Es ging uns darum, entweder Verbesserungsvorschläge oder eine Bestätigung unserer eigenen Auffassung zu erhalten. Zudem wollten wir Daten sammeln, die wir für die Berechnung des Break-even-Points benötigen, um einen kleinen realistischen Vergleich darzustellen.

11 Auswertung der Umfrage

11.1 Aromen-Kombination

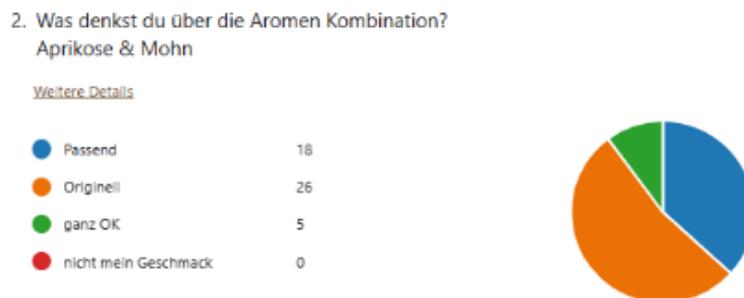


Diagramm 3: *Aromen Kombination*. (Abteilung Berufsmaturität BFS Basel, Entstehung 01.10.2023.)

Dieses Kreisdiagramm zeigt die Antworten der Befragten über die Aromen-Kombination Aprikose und Mohn.

Aus der Betrachtung dieses Diagrammes lässt sich der Schluss ableiten, dass der grösste Teil der an der Befragung Teilnehmenden grundsätzlich zufrieden gestellt wurde mit dieser Aromen-Kombination und eine Mehrheit diese Kombination für originell hält.

11.2 Pralinen-Grösse

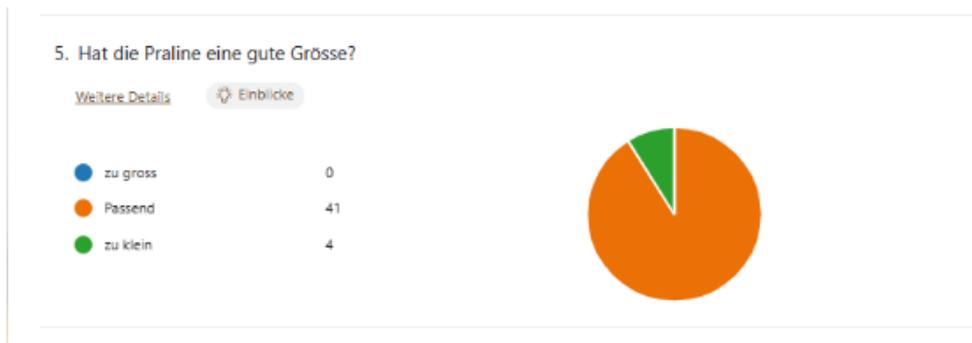


Diagramm 4: *Die Grösse der Praline.* (Abteilung Berufsmaturität BFS Basel, Entstehung 01.10.2023.)

In diesem Kreisdiagramm wird die Auswertung zur Grösse der Praline ersichtlich.

Das Diagramm lässt erkennen, dass die überwiegende Mehrheit die Pralinengrösse für passend erachtet.

11.3 Nachhaltigkeit des Anbaus der Rohstoffe

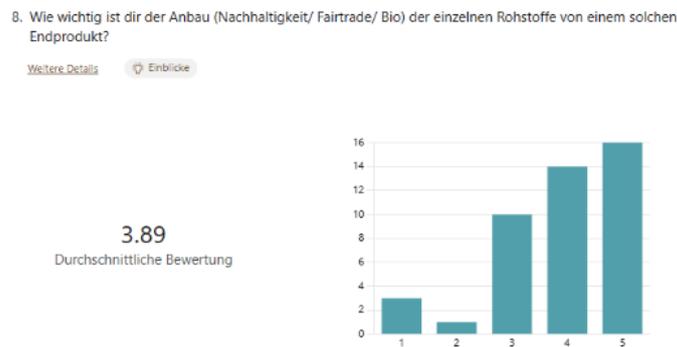


Diagramm 5: *Relevanz des Anbaues.* (Abteilung Berufsmaturität BFS Basel, Entstehung 01.10.2023.)

In einer weiteren Frage wollten wir wissen, ob die Teilnehmenden die Nachhaltigkeit der Rohstoffherkunft für relevant halten.

Das Diagramm lässt die Interpretation zu, dass eine deutliche Mehrheit der Befragten sich für einen nachhaltigen Anbau interessiert und einen nachhaltigen und fairen Anbau für wichtig und beachtenswert hält.

11.4 Wieviel darf eine Praline kosten?



Diagramm 6: *Preis einer Praline.* (Abteilung Berufsmaturität BFS Basel, Entstehung 01.10.2023.)

In diesem Diagramm werden die Preise ersichtlich, welche die Befragten bereit wären, für eine solche Praline zu bezahlen.

Es zeigt sich, dass die überwiegende Mehrheit eine Preisvorstellung von zwei bis drei Franken hat. Nur ein kleiner Teil der Befragten wäre bereit, mehr als drei Franken zu bezahlen.

11.5 Gesamteindruck der Umfrage

Aus der Befragung schliessen wir, dass sich unsere Anforderungen an die Praline mit denjenigen der Testpersonen decken. Nicht nur die Grösse, sondern auch die Aromen-Kombination wurden positiv hervorgehoben und als originell eingestuft. Dies bestätigt unsere Vorgehensweise und zeichnet ein positives Bild unseres Endprodukts. Das macht uns als Erfinderinnen stolz und gibt uns Anerkennung für unsere Arbeit.

Aus dem letzten Diagramm zur Preissensitivität lassen sich Ergebnisse für die Errechnung des Break-even-points verwenden, was eine grosse Hilfe bei dem Vergleich zur Realität ist.

11.6 Dokumentation der Verpackung

Da es unser Ziel war, mit der Herstellung der Praline ein hochwertiges Produkt zu gestalten, war mir von Anfang an bewusst, dass die Verpackung diese Exklusivität widerspiegeln sollte. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, jede einzelne Praline individuell zu verpacken, um deutlich zu machen, dass jedes Stück ein Unikat ist. Dieser Ansatz verleiht nicht nur jedem

Produkt eine besondere Note, sondern unterstreicht auch die Einzigartigkeit und den Wert, den wir unserem handgefertigten Erzeugnis beimessen.

Sowohl mit dem äusseren Erscheinungsbild als auch mit dem verwendeten Material der Verpackung möchte ich die Mohnblume hervorheben, die auch einen wesentlichen Bestandteil der Praline selbst bildet. Dieser gestalterische Ansatz schafft eine harmonische Verbindung zwischen dem ästhetischen Konzept der Verpackung und dem Inhalt, was das Gesamtbild des Produkts weiter bereichert.

Im nachfolgenden Abschnitt werden die einzelnen Arbeitsschritte zur Gestaltung und Umsetzung der Verpackung dokumentiert und erläutert. Durch diese sorgfältige Dokumentation möchte ich nicht nur den kreativen Prozess transparent machen, sondern auch verdeutlichen, wie jedes Element der Verpackung bewusst ausgewählt und gestaltet wurde, um die Einzigartigkeit und Wertigkeit unserer Pralinen zu unterstreichen.

11.7 Design-Analyse

Um die Einzigartigkeit jeder Praline zu betonen, haben wir uns bewusst dafür entschieden, jedes einzelne Stück individuell zu verpacken. Bei der Gestaltung der Verpackung legte ich besonderen Wert auf mehrere wichtigen Aspekte: Sie sollte das Thema der Mohnblume aufgreifen, praktisch, ästhetisch ansprechend gestaltet und schützend für die Praline sein und zudem eine kurze Anleitung zum Recycling der Verpackung beinhalten. Nach zahlreichen Skizzen und der Inspiration durch andere Pralinen-Verpackungen fand ich eine Form, die perfekt zu unserer Praline passt. Beim Öffnen der Verpackung sollten die Konsumenten an eine aufblühende Blume erinnert werden. Der kleine Tragegriff im oberen Bereich ermöglicht eine bequeme Handhabung, ohne den Inhalt zu beeinträchtigen.



Abbildung 4: *Erstes Inspirationsbild* (deindiy,, Foto, Zugriffsdatum 15.08.2023).

Das minimalistische Design verleiht dem Produkt eine besondere Eleganz. Die geschwungenen Wände der Verpackung dienen nicht nur der Ästhetik, sondern bieten auch einen optimalen Schutz für die Praline. Bei der Auswahl der Schriftart entschied ich mich bewusst für die *Epilogue 210*, da sie eine gelungene Mischung aus Handschriftlichkeit und guter Lesbarkeit bietet. Um Papier zu sparen, wurde die Anleitung direkt auf den Boden der Verpackung gedruckt, was einer weiteren Massnahme im Sinne der Nachhaltigkeit gleichkommt.



Abbildung 5: Zweites Inspirationsbild (Spruengli, Foto, Zugriffsdatum 15.08.2023).

11.8 Material

Die Verpackung des Materials sollte unbedingt recycelbar sein. Damit wollte ich mich allerdings nicht begnügen, da grundsätzlich jedes Material irgendwie recycelt werden kann. Angesichts der Tatsache, dass die Form der Verpackung an eine Blume erinnert, empfand ich es als passend, dieses Thema weiter in das Material zu integrieren. Nach langem Studieren kam ich schliesslich auf die Idee, Samenpapier, das Mohnblumensamen enthält, zu verwenden. Dies würde eine harmonische Verbindung zur Praline herstellen, die ihrerseits ebenfalls Mohn enthält. Leider war die Beschaffung dieses Wunsch-Materials nicht so einfach wie gedacht. Von der Idee, das Samenpapier selbst herzustellen, musste ich leider wieder abkommen, da uns die nötigen Werkzeuge dazu fehlten, um ein schön sauberes Samenpapier herzustellen. Nach langem Suchen im Internet bin ich zum Glück auf einen Kleinhändler aus Frankreich, über Ety, gestossen, der genau das Papier herstellt, das wir uns vorgestellt haben. Das Papier konnte ich als A4 Format bestellen, und nach 5 Werktagen kam die Bestellung unversehrt bei uns an.²⁰

Das Samen-Papier kann der Konsument oder die Konsumentin nach dem Genuss der Praline in einen Topf mit angefeuchteter Erde einpflanzen und sich dann nach 2-3 Wochen an Mohnblumen freuen. Wenn man sich aber lieber draussen an Mohnblumen erfreuen möchte, kann man das Papier auch draussen im Garten verstreuen. Natürlich funktioniert dieser Anpflanzungsprozess am besten zu Beginn des Sommers. Es sollte aber auch in kälteren Jahreszeiten in

²⁰ Online Shop, «Seed Paper Shop».

Innenräumen möglich sein, sofern genügend Sonnenlicht vorhanden ist. Mit dem Samenpapier haben wir unsere zu Beginn der Arbeit gesteckten Ziele erreicht: Unterstützung eines Kleingeschäfts anstelle der Berücksichtigung eines Grosslieferanten; kurzer Lieferweg (Frankreich-Schweiz); kein Abfall aufgrund der Verpackung sowie Erfüllung der optischen Anforderungen.

11.9 Herstellungsverfahren der Verpackung

Nachdem ich die finale Skizze erfolgreich digitalisiert hatte, konnte ich die Verpackung im 3D-Modell testen. Der Druckbogen wurde auf recyceltem Papier ausgedruckt und präzise ausgeschnitten, wobei ich feststellen musste, dass der erste Versuch etwas zu klein geraten war. Daraufhin durchlief ich das gesamte Testverfahren erneut und vergrösserte die Druckvorlage leicht. Nachdem die Größe nun passend war, druckte ich die Vorlage auf unser spezielles Samenpapier. Aus einem A4-Bogen lassen sich zwei Verpackungen herstellen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass ein Japanmesser das präziseste Werkzeug zum optimalen Ausschneiden der Vorlage ist. Eine hilfreiche Methode, um die Faltungen besonders ansprechend zu gestalten, besteht darin, das Papier an den vorgesehenen Falzstellen leicht mit dem Japanmesser einzuritzen. Bei diesem Schritt musste ich beachten, dass beim Einritzen der Falzstellen nicht zu viel Druck verwendet wird, da sonst das Risiko drohte, dass das Papier ganz durchgeschnitten wird und so nichtmehr brauchbar ist (dieses Versehen ist zum Glück nur einmal mit dem Testverfahren geschehen). Durch das Ziehen der Blätter über eine Tischkante konnte ich elegante Rundungen schaffen und verhindern, dass die Blätter beim Verschliessen knicken. Nachdem ich die Konstruktion sorgfältig ausgeschnitten, eingeritzt und behutsam über die Tischkante abgestumpft hatte, konnte ich sie präzise zusammenfalten. Zunächst führte ich die beiden Blätter mit dem kleinen Rundteil am Ende ein und platzierte darauf die beiden Blätter mit dem Schlitz. Der Schlitz wurde exakt so abgemessen, dass man die runden Endungen einfädeln kann, sie sich aber von allein nicht wieder öffnen. Beim Öffnen sollte die Verpackung keinen Schaden nehmen. Allerdings besteht bei unsachgemässer Handhabung die Möglichkeit eines Risses. Dies wäre jedoch unbedenklich, da es sich um eine Einwegverpackung handelt. Beim Entfalten der Verpackung nach dem Genuss der Praline erhält der Verbraucher oder die Verbraucherin eine kurze Anleitung, wie das Samenpapier einzupflanzen ist. Die sorgfältige Handhabung und das durchdachte Design der Verpackung spiegeln unsere Bestrebungen nach Eleganz und Funktionalität wider.

11.10 Herstellungsdocumentation

11.10.1 Probedurchlauf der Herstellung

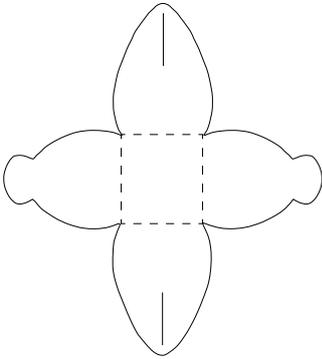
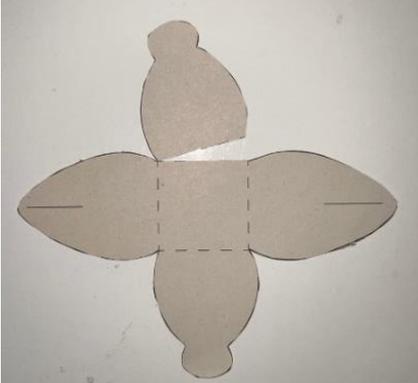
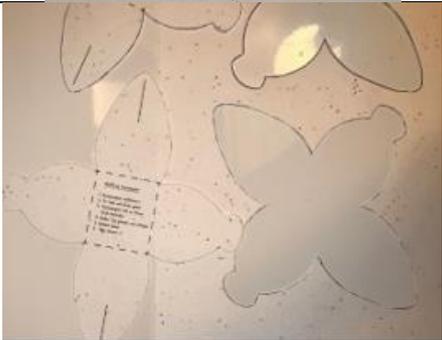
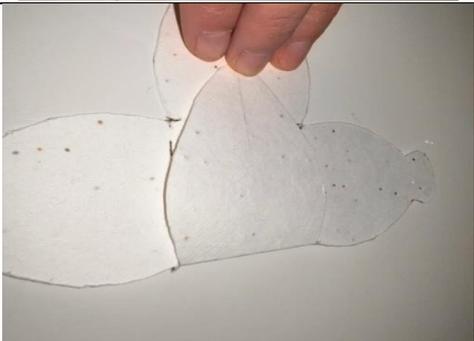
	<p>Die verkleinerte Abbildung der digitalisierten Skizze.</p>
	<p>Verpackung des verwendeten Papiers für die Probedurchläufe, gekauft bei Zumstein</p>
	<p>Erste drei Versuche mit dünnem recyceltem Kopierpapier.</p>
	<p>Ein Missgeschick beim Versuch, die Faltkante einzuritzen.</p>

Tabelle 5: *Herstellung-Probedurchlauf.* (Eigentabelle 10.11.2023.)

11.10.2 Herstellungsschritte der finalen Verpackung

	<p>Erster Druck auf Samenpapier</p>
	<p>Ausschneideprozess</p>
	<p>Sauber faltbar, nach feinem einritzen</p>
	<p>Blätter über der Tischkante abrunden, damit es schön geschwungen aussieht, wie eine Blüte.</p>
	<p>Einmal umdrehen, hier ist die Blütenform gut sichtbar.</p>

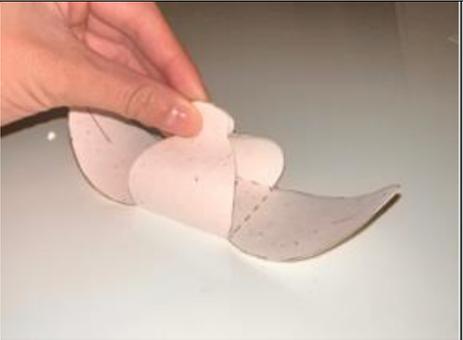
	<p>Blätter mit den Runden Endungen einfalten</p>
	<p>Beide Blätter mit dem eingeschnittenen Schlitz über die Endungen zeihen.</p>
	<p>Fertiges Endergebnis, Tada!</p>

Tabelle 6: *Herstellung der finalen Verpackung.* (Eigentabelle 10.11.2023.)

11.11 Resümierende Verpackungsanalyse

Die Herstellung der Praline wurde als hochwertiges Produkt konzipiert, weshalb auch die Verpackung dieses Qualitätsniveau widerspiegeln sollte. Jede Praline wird einzeln verpackt, um ihre Einzigartigkeit zu betonen. Die Verpackung, inspiriert von der Mohnblume, sowohl im Aussehen als auch im Material, soll ästhetisch ansprechend sein und das Produkt schützen. Die Wahl fiel auf das Samenpapier, das Mohnblumensamen enthält und nach dem Genuss der Praline eingepflanzt werden kann, um Mohnblumen zu züchten. Die Verpackung ist praktisch gestaltet, mit einem minimalistischen Aussehen, einem handlichen Griff und einer klaren Schriftart. Die Entscheidung für Samenpapier trägt zur Nachhaltigkeit des Gesamtprodukts bei, indem es von einem Kleinhändler über Etsy bezogen wird. Der Entwicklungsprozess umfasste mehrere Schritte, darunter Skizzieren, digitale Umsetzung, Testverfahren und Anpassungen an die Grösse. Mit dem Endprodukt bin ich grundsätzlich zufrieden. Trotz weitgehender Zufriedenheit mit dem Endprodukt reflektiere ich im Rückblick, dass die Integration eines roten Details zur Darstellung der Mohnblume einen visuellen Mehrwert geboten hätte.

12 Fazit

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass wir ein wunderschönes und harmonisches Endprodukt aus Praline und Verpackung hergestellt haben, das unseren Vorstellungen von Nachhaltigkeit, Genuss und Design entspricht. Unsere Idee einer kompostierbaren Verpackung mit integrierten Mohnsamen ist fast schon revolutionär. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Wir haben somit keinen Abfall produziert und unterstützen den Kreislauf der Entstehung von Mohnblumen. Das Design der Verpackung sticht hervor. Es ist eine elegante und schlichte Verpackung, die sich wie eine Blüte öffnet und ihre Blütenblätter entfaltet. Daraus erscheint die Praline, die wiederum Nachhaltigkeit durch sorgfältig ausgewählte Rohstoffe widerspiegelt. Mit der originalen Aromen-Kombination passt sie perfekt zur außergewöhnlichen Verpackung.

Natürlich gibt es Verbesserungen, die mit mehr Zeit ein noch perfekteres Endprodukt erzielt hätten. Wir sind uns aber bewusst, dass ein solches Produkt immer Verbesserungspotenzial hat und unsere Grundidee noch beliebig weiterentwickelt werden könnte. Dennoch dürfen wir feststellen, dass das Endprodukt unsere Erwartungen und unsere Zielsetzungen erfüllt.

13 Reflektion

Reflektion Liza

Reflektierend über diese Arbeit können wir mit Stolz feststellen, dass sie für uns beide äusserst erfolgreich verlaufen ist. Der gesamte Prozess hat mir ausserordentlich viel Freude bereitet, und ich schätze die Gelegenheit sehr, von Nicole eine Fülle neuer Erkenntnisse gewonnen zu haben. Die erworbenen Kenntnisse erweisen sich für mich als äusserst wertvoll, wofür ich dankbar bin. Besonders zufrieden bin ich mit dem geschickten und gezielten Einsatz unserer individuellen Fähigkeiten und Stärken, die wir erfolgreich in dieses Projekt eingebracht haben. Die Zusammenarbeit hat nicht nur reibungslos funktioniert, sondern auch zu einem harmonischen Gesamtergebnis geführt. Unsere Kommunikation war dabei ein Schlüsselfaktor. Obwohl wir die Arbeit so aufgeteilt haben, dass wir beide eigenständig arbeiten konnten, haben wir stets den Überblick behalten und einander regelmäßig über den Fortschritt informiert. Dieses Bewusstsein für den Arbeitsprozess hat dazu beigetragen, dass wir uns gegenseitig daran erinnert haben, wenn dringende Aufgaben anstanden oder etwas versehentlich übersehen wurde.

Besonders viel Vergnügen hat mir das Gestalten und Realisieren der Verpackung bereitet. Dort würde ich in der Ausführung auch nichts anders machen. Die Ausarbeitung der Verkaufsstrategie erwies sich als anspruchsvoller als anfänglich gedacht. Dennoch hat mich die Arbeit durch ihre interessanten Aspekte stets fasziniert, was den gesamten Prozess erleichtert hat. Bei der Reflexion meiner Arbeit fällt mir auf, dass ich gerne die Farbe Rot der Mohnblume irgendwo auf der Verpackung oder in der Praline integriert hätte, um einen besonderen Akzent zu setzen. Insgesamt blicke ich auf eine äusserst lehrreiche und erfüllende Zusammenarbeit zurück. Die Erfahrungen, die ich im Rahmen dieses Projekts gesammelt habe, werden zweifellos einen bleibenden Einfluss auf meine zukünftigen Projekte haben.

Reflektion Nicole

Nach dieser intensiven Arbeitszeit mit Liza bin ich vollkommen zufrieden mit unserem Ergebnis. Ich bin positiv überrascht, wie gut wir den Zeitplan, den wir im Konzept erstellt haben, eingehalten haben. Unsere Zusammenarbeit, Arbeitsaufteilung und Kommunikation haben von Anfang an wunderbar harmoniert. Ich bin erleichtert, am Ende dieser Arbeit zu stehen und ein grossartiges Endprodukt vorzulegen, das zwei kleinere Produkte enthält. Einerseits ist die schlichte und elegante Verpackung beeindruckend, da sie die Praline perfekt in Szene setzt. Andererseits gibt es die von mir persönlich entwickelte Praline.

Letztendlich gibt es noch einige mögliche Verbesserungen und Experimente, die ich gerne ausprobiert hätte, wenn ich mehr Zeit und Budget zur Verfügung gehabt hätte, um weitere Probe-lauf-Tests für die Praline durchzuführen. Auf diese Weise könnte die Praline noch weiter verbessert und möglicherweise eine weitere Kreation entwickelt werden, die in die Aromen-Reihe passt.

Unser gewählter Stil ist schlicht, elegant und nachhaltig, was ich sehr unterstütze. Ich bin davon überzeugt, dass unser Produkt modern und zeitlos ist. Das macht es zu einem spannenden Projekt, das wir kreiert haben.

14 Bibliografie

14.1 Literatur

14.1.1 Bücher:

- Brunetti, A., Müller, A. S., Friedli, V., Callo, R. C. M. V. & Balmer-Zahnd, R. (2022). *Grundkenntnisse Wirtschaft und Recht (Print inkl. eLehrmittel): Betriebswirtschaft / Volkswirtschaft / Recht.*
- Grünig, H. (2021). *Rechnungswesen 2 Erweiterte Grundlagen PLUS.*
- Schmid, D., Baumann, R. & Richemont-Fachschule. (2011). *Grundlagen: Bäckerei, Konditorei, Confiserie.*

14.1.2 Internetquellen:

- Fechlin. «Couverturen.» Zugriff am 31.11.2023.
[Couverturen \(felchlin.com\)](http://felchlin.com)
- Fairtrade Deutschland. «Fair Trade Kakao.» Zugriff am 02.10.2023.
[Hintergrund - Fairtrade-Kakao: Fairtrade Deutschland \(fairtrade-deutschland.de\)](http://fairtrade-deutschland.de)
- Fairtrade Max Havelaar Schweiz. «Anbau.» Zugriff am 13.09.2023.
[Unser Label \(fairtrademaxhavelaar.ch\)](http://fairtrademaxhavelaar.ch)
- Forms «Umfrage.» Zugriff am 01.09.2023.
<https://forms.office.com/e/Vb5LB5ZNxZ>
- Geo Gebra. «Rechner.» Zugriff am 10.12.2023.
[Rechner Suite - GeoGebra](#)
- Kakaoplattform. «Über uns.» Zugriff am 13.09.2023.
[Über uns - Kakaoplattform](#)
- Online Shop. «Seed Paper Shop» Zugriff am 01.10.2023.
https://www.etsy.com/ch/shop/SeedPaper?ref=shop-header-name&listing_id=1286688622
- Scribber. «Zitatgenerator.» Zugriff am 12.12.2023.
[Literaturverzeichnis \(scribbr.de\)](http://scribbr.de)
- SRF-Dokumentation. «Wie fair ist Fairtrade wirklich?» Zugriff am 13.09.2023.
[Kritik an Fairtrade - Wie fair ist Fairtrade wirklich? - Kultur - SRF](#)
- Xocolatl. «Die Welt der Schokolade.» Zugriff am 15.10.2023.
[Xocolatl – Die Welt der Schokolade in Basel](#)

14.2 Abbildungsverzeichnis

14.2.1 Abbildungen

- Abbildung 1: *Abfüllung der beiden Aromen*. (Eigenfotografie, Entstehung 01.10.2023).
- Abbildung 2: *Misslungener Versuch*. (Eigenfotografie, Entstehung 10.10.2023).
- Abbildung 3: *Die fertige Mohn-Aprikosen Praline*. (Eigenfotografie, Entstehung 10.10.2023).
- Abbildung 4: Erstes Inspirationsbild (deindiy,,Foto, Entstehung 15.08.2023).
<https://www.deindiy.de/geschenkschachtel-pralinen-schoen-verpacken/>
- Abbildung 5: *Zweites Inspirationsbild* (Spruengli, Foto, Zugriffsdatum 15.08.2023).
<https://www.spruengli.ch/de/shop/pralines-truffes/praline-koerbli-13-st.html>

14.2.2 Diagramme

- Diagramm 1: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Des BEP-Einzelverkaufs*. Eigendiagramm. Entstehung 10.12.2023.
- Diagramm 2: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Des BEP- Grossverkaufs*, Eigendiagramm. Entstehung 10.12.2023.
- Diagramm 3: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Aromen Kombination*. Eigendiagramm. Entstehung 01.10.2023.
- Diagramm 4: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Die Grösse der Praline*. Eigendiagramm. Entstehung 01.10.2023.
- Diagramm 5: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Relevanz des Anbaues*. Eigendiagramm. Entstehung 01.10.2023.
- Diagramm 7: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Preis einer Praline*. Eigendiagramm. Entstehung 01.10.2023.

14.2.3 Tabellen

- Tabelle 1: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Einzelverkäufe*. Eigentabelle. Entstehung 15.11.2023.
- Tabelle 2: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. Tabelle für den Grosshandel. Eigentabelle. Entstehung 15.11.2023.
- Tabelle 3: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. Tabelle der Errechnung des ersten Rezeptes. Eigentabelle. Entstehung 10.08.2023.

- Tabelle 4: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Abänderung des Rezeptes*. Eigentabelle. Entstehung 10.08.2023.
- Tabelle 7: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Herstellung-Probedurchlauf*. Eigentabelle. Entstehung 10.11.2023.
- Tabelle 8: Abteilung Berufsmaturität BFS Basel. *Herstellung der finalen Verpackung*. Eigentabelle. Entstehung 10.11.2023.

15 Anhangsverzeichnis

1. Authentizitätserklärung
2. Prozessjournale
3. Fixpunktprotokolle
4. Umfrageauswertung
5. Konzept IDPA