



„Qualität aus Tradition“

Wie entstehen Wibeles und wie sieht die traditionelle Herstellung dieser leckeren Bosch-Produkte aus? Bei der Betriebsführung erleben wir die Zutaten und Herstellungsweisen mit allen Sinnen.

Drei Generationen prägen das Familienunternehmen „Bosch“

Im Mai 1911 eröffnete der 27-jährige Adolf Bosch (Senior) in Ugingen in direkter Lage zum Bahnhof und Postamt eine Konditorei mit Café und Kolonialwarengeschäft. Während seiner Lehrjahre hatte er in der damaligen Wibeles-Hochburg Schnait im Remstal die schwäbische Spezialität Wibeles herstellen gelernt. Nach Wanderjahren durch Konditoreien in Süddeutschland, Frankreich und der Schweiz wurde er Abteilungsleiter der Pralinenherstellung in den Schokoladenfabriken Moser-Roth in Stuttgart und Frankonia und Würzburg.

Nach dem 1. Weltkrieg wurde das Café geschlossen und dafür die Herstellung und Versand von Wibeles, Pralinen, Mandelkrokant-Eiern und Zuckerhasen an andere Konditoreien, Süßwarenfachgeschäfte und Feinkosthandel aufgenommen. Der aufstrebende Konditormeister musste alle 7 Jahre seine Produktionsräume durch Anbauten oder Aufstockungen erweitern. Der älteste Sohn Adolf Bosch (Junior) wurde ebenfalls Konditormeister und nach dem 2. Weltkrieg wurde deshalb als "Adolf Bosch oHG" firmiert.

Als dessen ältester Sohn Walter Bosch (Industriekaufmann + Konfektmacher) in die Firma eintrat wurde daraus die "Adolf Bosch KG". Bereits vor dem letzten Weltkrieg wurde z. B. die Leipziger Messe und dann später div. Fachmessen wie z. B. die INTERKONDICA sowie die damals noch vielen Hotelausstellungen der Handelsagenturen für Umsatzausweitung und Kundenpflege ausgenutzt.

Neben dem Facheinzelhandel kamen dann auch noch Süßwarenfilialisten, große Kaffeeöstereien, Lebensmittelfilialisten, Einkaufsgenossenschaften und Importeure aus der Schweiz, Österreich, Frankreich, Holland, England und Norwegen hinzu. Das Produktionsprogramm wurde, immer der Zeit voraus, mit schokollierten Früchten oder Gelee-Früchte ohne künstliche Farbstoffe angeführt. Neben Großabnehmern für abgepackte Wibeles wurde immer der Fachhandel für lose Süßwarenspezialitäten gepflegt.

Das Jahr 2010 war ein Meilenstein in der Geschichte des familiengeführten Traditionsunternehmens und Geburtsstunde der „Manufaktur für Genuss“. Durch den Eintritt von Walter Bosch in den Ruhestand entstand ein Inhaberwechsel außerhalb des Familienverbundes. Der neue Geschäftsführer ist Herr Wolfgang Hellstern, der als anerkannter Schokoladenfachmann das zukunftsweisende Konzept der "Manufaktur für Genuss" erfolgreich am Markt umsetzen wird. Viele der "alten Rezepte" wurden wieder entdeckt und produziert. Der neue Konditormeister und Qualitätsmanager Jürgen-A. Hartmann erweitert die bestehende Produktrange mit traditionellen und innovativen Leckereien.