

# Schwarzwälder Bote

Geislingen

## Vollmilch-Nikoläuse am beliebtesten

Von Lukas Werthenbach 18.11.2016 - 11:42 Uhr



Jochen Holweger und Franz Koch zeigen jeweils ihre größten und kleinsten Schoko-Figuren. *Foto: Werthenbach*

**Geislingen** - Seit Oktober herrscht bei Franz Koch und Jochen Holweger Hochbetrieb. Die beiden Konditoren stellen selbst Schokoladennikoläuse her – und haben ihr Angebot stetig erweitert.

Wer in diesen Tagen die Backstube von Franz Koch betritt, dem strömt der unverkennbare Duft frischer Schokolade entgegen. Überall stehen Nikoläuse – von ganz klein bis riesig groß, in Hellbraun, Dunkelbraun und Weiß. Der kleinste Nikolaus ist sieben Zentimeter hoch und acht Gramm leicht, der größte wiegt mit 64 Zentimetern Höhe fast drei Kilogramm.

Mit der Zeit haben Franz Koch und Jochen Holweger ihr Angebot erheblich erweitert: Sie besitzen mittlerweile knapp 70 verschiedene Gussformen, und Kunden können ihre

Figuren individuell bemalen lassen: Wem sein Nikolaus etwa zu dunkel ist, für den streichen sie zum Beispiel den Bart mit weißer Schokolade an.

"Ich habe in meiner Bäcker- und Konditorausbildung viel mit Schokolade gearbeitet", erzählt Koch, "seitdem fasziniert sie mich besonders." Der heute 57-Jährige übernahm den elterlichen Betrieb in dritter Generation im Jahr 1984. Zu jener Zeit verkauften sich die industriell hergestellten Schoko-Nikoläuse schlecht. "Da dachte ich mir, ich lasse diese alte Tradition mal wieder aufleben", sagt Koch. So begann er gleich nach der Übernahme der Bäckerei-Konditorei mit der Produktion eigener Nikoläuse. Zehn Jahre später kamen Pralinen hinzu. Und seit gut zehn Jahren stellt er jährlich zwischen Oktober und Ostern gemeinsam mit Holweger nicht nur Nikoläuse und Pralinen, sondern ab dem Dreikönigstag auch Osterhasen aus Schokolade her.

Dabei bieten sie die Varianten Vollmilch, Zartbitter und Weiße Schokolade an. "Am beliebtesten ist Edelvollmilch, vor allem bei Kindern", erklärt Koch. Zartbittersorten würden eher ältere Menschen bevorzugen, und "besondere Genießer" kauften weiße Schokolade.

Der Star sei aber ganz klar die Vollmilchschokolade, weiß Holweger: "Ihr müssen wir die meiste Aufmerksamkeit schenken, zum Beispiel wird sie individuell temperiert." Für diese Sorte haben die beiden Bäcker- und Konditormeister ihr eigenes Rezept entwickelt, damit sie noch cremiger schmeckt.

Kein Wunder also, dass die beiden selbst in der Hochsaison das Naschen nicht sein lassen können: "Für mich bleibt Schokolade einfach ein Highlight. An einem Produktionstag ist da die Menge einer Tafel kein Problem", sagt Koch lachend. Das Aroma frischer Schokolade sei etwas ganz Besonderes, schwärmen die Konditoren.

Die Qualität ihrer Ware hat sich auch überregional herumgesprochen: Zu Ostern haben sie schon an den Bodensee geliefert, und auch aus dem Stuttgarter Raum kamen schon Bestellungen.

Am Ende einer Produktionszeit, immer nach Ostern, haben die beiden Konditoren dann rund eine Tonne Schokolade verarbeitet. Nicht verkaufte Exemplare werden übrigens eingeschmolzen und beispielsweise für Kuchenglasur verwendet. Wer den Profis bei der Herstellung zuschauen oder die Nikoläuse probieren möchte, kann dies auf dem Balinger Christkindlesmarkt am 26. und 27. November tun: Im Alten Landratsamt stellen Holweger und Koch ihre Nikoläuse vor Zuschauern her.

*Der Countdown läuft: Lesen Sie den Schwarzwälder Boten bis Jahresende kostenlos und sichern Sie sich attraktive Prämien. [Hier mehr erfahren!](#)*



Anzeige

## Gestresste Haut im Winter – Vorbeugung, Pflege und Behandlung

Im Winter muss sich die Haut gegen  
zahlreiche Einflüsse wehren. Oftmals

reagiert sie mit Hautausschlägen und benötigt eine geeignete Behandlung.  
[mehr...](#)

Top 5

Meist gelesen

Meist kommentiert