

RICOLA

Süsser Angriff auf die Stimme

Wer hats erfunden? Sein Grossvater. Felix Richterich führt das Unternehmen Ricola nun in der dritten Generation. Die Zuckerli aus Schweizer Bergkräutern finden weltweit Anklang.

Text: Christine Zwygart/Fotos: Angelika Annen



CEO Felix Richterich ist sozusagen in der Bonbon-Fabrik von Ricola aufgewachsen. Am liebsten mag er bis heute das Original – den Schweizer Kräuterzucker (r.).



Not macht erfinderisch. Aber nur selten entsteht daraus ein Produkt, das die Welt erobert. «Mein Grossvater hat vor über achtzig Jahren den Grundstein für Ricola gelegt», sagt Felix Richterich, 54, heutiger CEO und Enkel des Firmengründers. Damals musste Emil Richterich einen neuen Weg einschlagen, denn seine Bäckerei in Laufen BL liess ihm kaum genug zum Leben. Seine Frau Rosa erwartete ihr erstes Kind – der Mann wollte seine junge Familie finanziell absichern und erweiterte deshalb das Sortiment mit Bonbons. In einem Kupferkessel rührte er über offenem Feuer eine caramellartige, klebrige Masse, die er «Hustenwohl» nannte. Zum Bonbon geformt, wurde die Süssigkeit als wohltuend gegen Heiserkeit verkauft. Das Produkt fand Anklang, der Betrieb wuchs und erhielt den Namen Richterich & Co. Laufen, später verkürzt zu Ricola.

Der eigentliche Durchbruch gelang dem Bäckermeister 1940, als er den Ricola-Kräuterzucker aus dreizehn Kräutern erfand. Die Rezeptur ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis. Kaum einer der weltweit 400 Angestellten weiss, wie dieses Original genau hergestellt wird. «Bekannt sind einzig die Kräuter, die wir dazu verwenden», sagt Felix Richterich. Spitzwegerich, Frauenmantel, Holunder, Eibisch, Pfefferminze, Thymian, Salbei, Schlüsselblume, Andorn, Bibermelle, Ehrenpreis, Malve und Schafgarbe. Alles andere rund um die Essenz des unverwechselbaren Kräuterzuckers – dunkelbraun, viereckig, gerillt – ist und bleibt geheim.

Jedes Ricola-Bonbon entsteht in der Schweiz, in der Fabrik in Laufen. Hier produzieren sieben Anlagen die diversen Produkte. Je nach Rezeptur – davon gibts einige hundert verschiedene – werden die benötigten Kräuter und andere Komponenten automatisch dosiert, gemischt und in grossen Kesseln zu einer zähen Masse eingekocht. Auf einem Förderband bewegt sich dieser klebrige Strang dann vorwärts. Zuerst als breites Band, das durch eine

- 1 Alle Kräuter für die Ricola-Produkte kommen aus dem Schweizer Berggebiet.
- 2 Aus den zerkleinerten Pflanzen und weiteren Substanzen entsteht der Extrakt.
- 3 Die eingekochte Bonbon-Masse nimmt auf dem Laufband Form an.
- 4 Schnell wie kleine Geschosse verlassen die fertigen Bonbons die Produktion.



„Die Expansion nach Hongkong war Zufall. Wir lieferten einem Händler aus Versehen zehnmal zu viel; er verkaufte die Bonbons problemlos.“



Leitplanke links und rechts immer mehr verengt wird. So entsteht aus dem flachen Streifen nach und nach ein fingerdicker Wurm. Je nach Sorte ist die Masse gelb, grün, rot oder braun. In noch warmem Zustand portioniert eine Maschine in Windeseile die Bonbons und prägt sie mit einem «R». Der Geruch in den Produktionshallen ist aromatisch, der würzige Dunst der ätherischen Öle treibt einem hier und da die Tränen in die Augen.

Jedes Jahr verarbeitet Ricola rund 1400 Tonnen Kräuter

Felix Richterich übernahm vor gut einem Jahr das Ruder als Geschäftsführer der Firma wieder, nachdem der damalige CEO freiwillig aus dem Leben geschieden war – eine tragische Situation für das Unternehmen. «Wir wollen und müssen nun vorwärtsschauen. Und durch meine Rückkehr habe ich versucht, Konstanz und Stabilität zu schaffen.» Richterich ist mit Leib und Seele Unternehmer, und er vertritt die Anliegen der Firma auf der ganzen Welt. Rund neunzig Prozent der Produkte gehen ins Ausland, die Kräuterbonbons sind in

über fünfzig Ländern erhältlich. Ricola erwirtschaftet heute einen Umsatz von rund 300 Millionen Franken pro Jahr. Richterich ist stolz, wenn er seine Bonbons in einem Strassenkiosk in Asien findet, die Produkte sind aber auch bei den Grossverteilern in Kanada im Sortiment. «Und natürlich ist es ein Kompliment, wenn Stars wie Robbie Williams, Madonna oder Mariah Carey ihre Stimme mit unseren Produkten pflegen.» Die Direktion des Unternehmens ist heute im ehemaligen Wohnhaus der Gründerfamilie untergebracht. Es muss himmlisch sein, in einer Bonbon-Fabrik aufzuwachsen. Oder? Felix Richterich nickt, er erinnert sich gern an seine Kindheit: «Wir wohnten gleich nebenan. Und wenn unsere Mutter Zucker brauchte, sind wir Kinder mit einem Kesseli in die Fabrik rübergeflitzt.» Damals war das Unternehmen eine grössere Confiiserie, die Grossvater Emil leitete: «Er war ein Patron im besten Sinn.» Der Firmengründer ging gern auf Menschen zu, war jovial, dynamisch und steckte voller Ideen. Zudem hatte er eine gute Nase für Kommunikation. So verfasste der Bäckermeister von Zeit zu Zeit Kundenbriefe. «Darin erzählte er auf einer sehr persönlichen →



Konkurrenten verspotteten die Ricola-Verpackung früher als «Büchse für Saatgut».

DENKEN

3.6 L VERBRAUCH
94 G CO₂
VOLLENDETE HARMONIE



FÜHLEN

120 PS / 300 NM
IM NEUEN CIVIC
1.6 DIESEL

HONDA
The Power of Dreams

„Wenn wir neue Bonbons testen, gehts zu und her wie bei einer Weindegustation – inklusive Ausspucken der Däfel.“



Ebene, was im Betrieb lief, wie es der Familie ging und was die Lehrlinge so trieben. Ganz nebenbei erwähnte er auch neue Produkte.» Felix Richterich schmunzelt und erzählt, er habe diese Schreiben gefunden, als er als Student im firmeneigenen Archiv gearbeitet habe. Trotz weltweitem Erfolg ist Ricola der Schweiz treu geblieben. Eine enge Beziehung besteht zu den Architekten Herzog

und de Meuron, die für das Unternehmen bereits mehrere Gebäude um- oder neu gebaut haben. «Mein Onkel kannte die beiden privat, als sie frisch begonnen hatten.» Das jüngste Projekt ist gerade im Bau: eine Halle, in der künftig Kräuter geschnitten, gereinigt, gemischt und gelagert werden. Die Architekten haben sich dazu etwas Spezielles einfallen lassen: «Die Fassade besteht aus gestampften Lehmelementen und hat eine ausgleichende Wirkung auf Temperatur und Feuchtigkeit.» So werden die Kräuter gut gelüftet.

Die 1400 Tonnen Kräuter, die Ricola jedes Jahr verarbeitet, wachsen im Wallis, im Emmental, im Puschlav, am Jurasüdfuss und in der Zentralschweiz. Die rund hundert Bauern setzen dabei auf viel Handarbeit, denn der Anbau erfolgt nach streng biologischen Grundsätzen – ohne Pestizide, Insektizide oder Herbizide. Geerntet werden Blätter, Blüten und Wurzeln immer dann, wenn der Gehalt der Wirkstoffe am höchsten ist.

Die eigens gegründete Ricola Foundation unterstützt auch internationale Projekte wie beispielsweise Coloss, ein wissenschaftliches Netzwerk, das den weltweiten Verlust

von Honigbienen-Kolonien erforscht. «Wir erwarten nicht, dass wir deswegen mehr Bonbons verkaufen», führt der CEO aus. Doch nachhaltiges Handeln zahlt sich auch nachhaltig aus – denn ohne Bewusstsein für ökologische Zusammenhänge sei Ricola undenkbar. Die zweite Leidenschaft der Richterichs ist die Kunst. Zu ihrer Sammlung gehören Werke von Franz Gertsch, Pipilotti Rist und Jean Tinguely.

Den Verkaufsschlager aus den USA gibts bald auch in Europa

Dual Action – innen eine kräftige Flüssigkeit aus Kräutern, aussen eine liebevolle Hülle. Dieses Däfel ist in den USA ein Verkaufsschlager, bald wird es auch hier erhältlich sein. «Neue Ideen prüfen wir sorgfältig, bevor wir die Entwicklungsabteilung beauftragen, ein Produkt zu entwickeln.» CEO Richterich erzählt, dass seine Leute dann hundert verschiedene Varianten austüfeln – die besten werden verköstigt. «Das geht dann zu und her wie bei einer Weindegustation – inklusive Ausspucken der Däfel.» Vom ersten Gedanken bis zum neuen Produkt in den Regalen können bis zu 24 Monate vergehen. «Ideen sind viele vorhanden», sagt der Chef, «die Kunst ist es, die richtigen auszuwählen.» Eine Disziplin, die Richterichs seit drei Generationen pflegen und bestens beherrschen. 🌱



Die Prägung «R» bezeichnet ein Bonbon ohne Zucker. Eines mit «R» enthält Zucker.

DER GRUEN-FOOTPRINT

Wie grün ist die Beleuchtung in Felix Richterichs Daheim?

| | |
|---------------------|---|
| 1 Anzahl Lampen | 6 |
| 2 Art der Lampen | 6 |
| 3 Lampenersatz | 8 |
| 4 Lichterlöschen | 4 |
| 5 Stand-by-Lämpchen | 6 |
| 6 Earth Hour | 1 |
| 7 Kerzenlicht | 4 |

35

35 Punkte = Das entspricht dem Schweizer Durchschnitt. Felix Richterich hätte in seinem Haushalt jedoch noch Sparmöglichkeiten, zum Beispiel, wenn er in unbenutzten Räumen immer das Licht löschen würde.



Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz für SI GRUEN entwickelt. Der Test soll für den Alltag sensibilisieren und Spass machen. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 16 und 17.