



Fernsehleute filmen in der Produktionshalle der Robert Dubler AG in Waltenschwil. BKG

Drehtag bei Mohrenkopf-Dubler

WALTENSCHWIL Die Sendung «al dente» beschäftigt sich im Frühling mit den süssen Kalorienbomben.

BÉATRICE KOCH

Robert Dubler besitzt eine gut gehende Mohrenkopffabrik und übt ausserdem als Rennfahrer ein eher ungewöhnliches Hobby aus. Die Aufmerksamkeit der Medien ist für ihn

daher nichts Neues. Der gestrige Besuch eines Fernsehteams galt jedoch weniger dem Firmeninhaber als seinem Produkt: Eine dreiköpfige Mannschaft der Betty-Bossi-Sendung «al dente» drehte einen Beitrag über

die Herstellung von Mohrenköpfen. Dabei ging es ihnen vor allem um eins: Die zucker süssen Schokoladenkugeln möglichst appetitlich darzustellen. Dafür scheuten die Fernsehleute keinen Aufwand: Mehrere

Stunden verbrachten sie in der Produktionsstätte in Waltenschwil. Aus dem Rohmaterial entsteht am Ende ein rund zweiminütiger Film. Dieser wird Anfang Mai im Schweizer Fernsehen gezeigt.

SEITEN 2/3

Den Appetit auf Mohrenköpfe wecken

WALTENSCHWIL Das Team der Fernsehsendung «al dente» hat in der Firma Dubler einen kurzen Film über die Produktion von Mohrenköpfen gedreht. Ausgestrahlt wird der Beitrag voraussichtlich im Mai auf SF 1.

BÉATRICE KOCH

Das Team von «al dente» beschäftigt sich derzeit mit Mohrenköpfen. Aus diesem Anlass stattete es gestern der Mohrenkopf-Fabrik Dubler in Waltenschwil einen Besuch ab. Das Ergebnis ist ein kurzer Beitrag über die Herstellung der süssen Schaumkugeln.

Robert Dubler nimmt den Besuch des Kamerateams gelassen. Ob Fernsehen oder nicht, das Geschäft läuft gut. «Ich kann davon leben, und die Firma wird auch die nächsten Jahre überstehen.» So lässt der Firmeninhaber und Hobbyrennfahrer die Fernsehleute, von deren Sendung er vor ihrem Besuch nichts wusste, in Ruhe ihre Arbeit machen, lässt sich nur selten blicken und bedient wie immer die Kundschaft am Schalter. «Business as usual.»

VIEL GEDULD

Die Betty-Bossi-Sendung «al dente», die jeden zweiten Montagabend auf SF1 läuft, wird sich im Frühling mit Mohrenköpfen beschäftigen. Das dreiköpfige «al dente»-Team, bestehend aus der Konzeptleiterin Beatrice Käser, einem Kameramann und einem Beleuchter, verbringt dafür viele Stunden in der Produktionshalle der Waltenschwiler Mohrenkopf-Fabrik. Beim Dreh braucht es viel Geduld, sowohl vonseiten der Fernsehleute als auch der Mitarbeiter der Dubler AG. Bis die Kamera im richtigen Winkel aufgebaut ist und die Beleuchtung stimmt, wurde eine Ladung Mohrenköpfe bereits verar-

beitet, und das Förderband ist leer. Also heisst es: Warten auf den nächsten Schub.

So entsteht an einem Drehtag Rohmaterial von rund 30 Minuten Länge. Dieses wird Beatrice Käser anschliessend am Computer sichten und auswählen. Später folgen die Auswahl der Musik und eine weitere Selektion der Bilder. Ausgestrahlt wird schliesslich ein knapp 2-minütiger Beitrag. Den Text dazu liefert Beatrice Käser, gesprochen wird er von «al dente»-Moderator Sven Epinay.

WESENTLICHE SCHRITTE

Dem «al dente»-Team geht es nicht darum, die Herstellung von Mohrenköpfen im Detail zu zeigen. «Wir beschränken uns auf die wesentlichen Schritte», erklärt Beatrice Käser. Gezeigt wird, wie die Eiweiss-Zucker-Glukose-Masse gerührt und in die typische Mohrenkopf-Form gespritzt wird und wie die schneeweissen Schaumkugeln schliesslich mit glänzender Schokolade überzogen werden. «Es geht nicht ums Didaktische, sondern darum, die Sinnlichkeit der Mohrenköpfe zu betonen», sagt Beatrice Käser. Anders gesagt: Die Mohrenköpfe sollen möglichst appetitlich erscheinen. Deshalb ist auch die Arbeit des Beleuchters so wichtig. «Das Filmen von «Food» ist heikel. Nahrungsmittel wirken schnell grau und fad.» Um den sinnlichen Aspekt zusätzlich zu betonen, hat das Betty-Bossi-Team bereits vorher Kinder beim Mohrenkopf-Essen gefilmt. Diese Beiträge werden sich in der «al dente»-Sendung, die vor-



«Film ab»: Das Kamerateam der Sendung «al dente» war gestern zu Gast in Waltenschwil.

aussichtlich am 2. Mai 2005 auf SF 1 zu sehen sein wird, mit dem Material aus der Waltenschwiler Fabrik abwechseln. Dann wird die «al dente»-Mannschaft auch ein anderes Problem gelöst haben, nämlich ob sie die süsse Kalorienbombe in der Sendung mit «Mohrenkopf» oder mit einem politisch korrekten Namen wie «Schoggikopf» bezeichnen wird. Robert Dubler jedenfalls nennt sein Produkt weiterhin Mohrenkopf, und zwar «mit Absicht»: «Heikel ist nicht der Name, sondern was man damit verbindet.»



ROBERT DUBLER AG

Die Mohrenkopf-Fabrik Dubler wurde 1946 in Wohlen von Robert Dubler, dem Vater des heutigen Firmeninhabers, gegründet. 1953 zügelte die Firma aus Platzgründen nach Waltenschwil. 1970 übernahm Robert Dubler die Leitung der Firma von seinen Eltern. Heute ist die Dubler AG eine von fünf Mohrenkopf-Fabriken in der Schweiz. Die acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können 6000 bis 8000 Mohrenköpfe pro Stunde produzieren. Der grösste Teil der süssen Ware wird direkt am Schalter in Waltenschwil verkauft.