



Süße Fakten zu Milka

Was macht die Marke Milka aus?

Die Farbe Lila, die Alpen und die Milka Kuh – sie gehören untrennbar zur Welt von Milka. Eine schwarz-weiße Kuh zierte schon die ersten lila Milka-Tafeln von 1901. 1972 wurde die lila eingefärbte Milka Kuh dann zur zentralen Werbefigur, zunächst als Anzeigenmotiv, ab 1973 auch in TV-Spots und wurde damit schnell Kult.

Wofür steht der Markenname Milka?

Die ersten Silben der beiden Hauptbestandteile – Mil(ch) und Ka(kao) – wurden zum Markennamen Milka zusammengesetzt.

Warum ist Milka lila?

Die Firma Suchard wählte für ihre Milka schon bei der Einführung 1901 als Markenfarbe Lila, das sich zu einer der Lieblingsfarben des Jugendstils entwickelt hatte. Da der Verbraucher bisher kein Genussmittel mit dieser Farbe verband, entstand eine plakative Wirkung, die Milka von Anfang an ein hohes Maß an Aufmerksamkeit und Eigenständigkeit bot.

Warum ist die Milka Kuh lila?

Inspiziert von dem Motto „Mache das Fremde vertraut, verfremde das Vertraute“ färbte 1972 Milka nicht nur die Verpackung, sondern auch den „Werbeträger Kuh“ lila ein. Die Milka Kuh rückt in den Mittelpunkt der Werbung, verbunden mit dem bekannten Werbeslogan: „Die zarteste Versuchung, seit es Schokolade gibt“. Milka wollte eine komplette LILA WELT schaffen und hat mit zahlreichen Motiven, wie Luftballon, Taube, etc. versucht die Aufmerksamkeit verstärkt auf MILKA zu lenken. Die Kunden entschieden sich für die lila Kuh als sympathischstes Motiv.

Wo ist Milka überall erhältlich?

Milka zählt zu den weltweit führenden Schokoladen-Marken. Fans gibt es nicht nur allein in Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Die Marke mit der prägnanten Farbe Lila hat heute Anhänger in der ganzen Welt: in Europa, Australien, Südamerika und den USA.



Welche Produkte gibt es von Milka?

Das Sortiment umfasst Tafelschokolade, Saisonprodukte, Pralinen, Kekse, Schokoladedrink und Riegel. Milka konzentriert sich bei den Saisonprodukten auf die beiden wichtigsten Saisonhöhepunkte Ostern und Weihnachten.

Wie wird Milka Schokolade hergestellt?

Am Anfang stehen die Kakaobohnen: Sie werden in Röstmaschinen geröstet und anschließend zerkleinert und von den Schalen befreit. Die zerbrochenen Kakaobohnen werden zu einer dunkelbraunen Kakaomasse vermahlen. Nun wird die warme Kakaomasse unter anderem mit Kakaobutter und Milchpulver aus Alpenmilch und einer Prise Vanillin gemischt. Die nun grobkörnige Mischung wird pulverfein gewalzt. Dabei werden die relativ großen Zucker- und Kakaopartikel zunächst von gegenläufig rotierenden Walzen mit großem Druck zerkleinert. Anschließend wird die Masse so fein gewalzt, dass nach Abfluss der Kakaobutter ein feines, flockiges Pulver mit Partikeln von wenigen Tausendstel Millimeter Korngröße entsteht.

Das Pulver wird dann je nach Schokoladenart bis zu 24 Stunden lang „conchiert“. Die Conche war ursprünglich ein muschelförmig geformter Steintrog (span. Concho = Muschel). Heute ist die Conche eine große, hochtechnisierte Maschine. Die rotierenden Mischarme bewegen die Schokoladenmasse im auf 80 Grad Celsius erwärmten Behälter. Durch die Hitze und Zugabe von Kakaobutter wird die Schokolade allmählich flüssig und schließlich – nach der Zugabe von Lecithin und abschließendem Flüssigconchieren – vollends veredelt.

Nach dem Conchieren gelangt die flüssige Masse über wohltemperierte Rohrleitungen zum Vortank der Eintafelanlage. Dann folgt die Vorkristallisation: Die Schokoladenmasse wird in einem komplizierten, stufenweisen Verfahren von 50 auf 28 Grad Celsius abgekühlt, um anschließend wieder auf 32 Grad erwärmt zu werden. Nur wenn diese Vorkristallisation fachgerecht gelingt, entsteht eine edle und lagerfähige Milkschokolade.

Durch moderne, sehr genaue Dosieranlagen wird die Schokolade in vorgewärmte Formen gegossen, Luftblasen werden durch Vibrationen auf der Rüttelstation entfernt. Zusätze wie Haselnüsse, Mandeln oder Rosinen werden erst unmittelbar vor dem Eintafeln unter die Masse gemischt.



Nach dem Abkühlen haben sich die Tafeln zusammengezogen, so dass sie schon beim Wenden der Form durch leichtes Klopfen "ausgetafelt" werden können. Die Tafeln werden von Robotern in Windeseile in ihr lilafarbenes „Kleid“ eingepackt. So gelangt die Milka frisch zum Verbraucher.

Was umfasst das Milka Skisponsoring?

Milka ist im Laufe der letzten sechzehn Jahre zu einem der bekanntesten Sponsoren im Wintersport geworden. Vom Alpinen Ski Weltcup über die Vierschanzentournee bis hin zur Skiflug WM – bei über 30 Ski Events war Milka allein im letzten Winter dabei, insgesamt waren es weit über 500 Weltcup- und Weltmeisterschaftsevents. Und auch in der Saison 2012/2013 wird Milka wieder allen Sportlern und Sportbegeisterten die spannenden Wettkämpfe versüßen.

Neben 111 Jahre Milka wird 2012 auch in Vorarlberg ein besonderes Jubiläum gefeiert. Wie ist die Entstehungsgeschichte des Schokoladenwerks in Bludenz?

Die Schokoladenfabrik Suchard begann ihre Produktion in Bludenz 1887 als Tochterfabrik des Schweizer Stammhauses von Philippe Suchard. Zunächst wurde die sogenannte „Alte Mühle“ in Bludenz angemietet und für die Produktion von Schokolade eingerichtet. Bald darauf konnten 15 Mitarbeiter mit der Produktion beginnen. Die Erfolgsgeschichte von Milka beginnt im Jahr 1901 zunächst in Deutschland: Carl Russ-Suchard, der die erste Milka kreierte, ließ am 24. April 1901 Milka als Wortmarke in die Warenzeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes in Berlin eintragen. Ab 1909 wird Milka auch in Bludenz produziert.

Was für ein Unternehmen ist Kraft Foods, das hinter Marken wie Milka, Mirabell, Toblerone und Suchard steht?

Kraft Foods (NYSE: KFT) ist einer der weltweit führenden Lebensmittelhersteller. Seit mehr als 100 Jahren haben wir uns zum Ziel gesetzt, Menschen in der ganzen Welt zu helfen, besser zu essen und zu leben. In mehr als 150 Ländern entscheiden sich die Konsumenten mehrfach am Tag für ihre bevorzugten Kraft Foods-Marken wie Jacobs Kaffee, Milka und Suchard Schokolade, Mirabell Mozartkugeln sowie Philadelphia Frischkäse. In Österreich ist Kraft Foods damit führend in den Kategorien Kaffee, Schokolade und Käse / Milchprodukte. Neben der zentralen Verwaltung in Wien gibt es österreichweit zwei weitere Standorte in Bludenz und Wien.



For more information please visit www.milka.com

Kontakt Unternehmen

Kraft Foods Österreich
Jacobs-gasse 3
A-1140 Wien

Kontakt: Heidi Hauer
Telefon: +43 (0)1-605-44 172
E-Mail: hhauer@kraftfoods.com

Kontakt Eventmarketing & Sponsoring

Kraft Foods Österreich
Jacobs-gasse 3
1140 Vienna

Kontakt: Nicole Elsässer
Telefon: +43 (0)1-605-44 105
E-mail: NElsaesser@kraftfoods.com

Kontakt Marke

Grayling Austria
Siebenstern-gasse 31
A-1070 Wien

Kontakt: Monika Pichlbauer
Telefon: +43 (0)1-524 43 00-77
E-Mail: monika.pichlbauer@grayling.com