

Schweizer auf den Geschmack bringen

MAYA POPCORN Mit gewürztem und fruchtigem Premium-Popcorn will Maya Popcorn den Schweizer Markt aufmischen. Der Familienbetrieb produziert sein nicht industriell gefertigtes Popcorn auf der Basis von natürlichen Aromen und Farbstoffen und sieht grosses Potenzial.

SUSANNE WAGNER

Die Jalousien sind heruntergezogen, wenn im luzernischen Ettiswil die Popcorn-Produktion in der ehemaligen Käserei auf vollen Touren läuft. Es ist im Produktionsraum von Maya Popcorn auch nicht gestattet, zu fotografieren, denn insbesondere ein Teil der Produktionsanlage darf nicht fremden Blicken ausgesetzt sein. Erst Anfang Mai sind neue Sorten auf den Markt gekommen, und das Risiko, dass etwas von den geheimen Herstellungsmethoden nach aussen dringt, ist Geschäftsführer Marcel Willi zu gross.

Einzelne Bestandteile der Apparatur hat Willi, der aus der Lebensmittelbranche stammt, eigenhändig zusammengebaut oder nach seinen Vorstellungen bauen lassen, damit das Popcorn genau auf die Art und Weise ummantelt wird, wie er es will. «Das Geheimnis unseres Popcorns liegt darin, dass es nicht wie industriell hergestelltes Popcorn gesprayed, sondern gecoatet wird», sagt der Geschäftsführer. Das heisst, das aufgeplatze Maiskorn wird je nach Aroma mit einer Sauce mit Caramel-, Schokolade- oder Fruchtaroma überzogen. Zuvor waren die Maiskörner dank der Zufuhr von Heissluft zu kleinen, blumenkohl-förmigen Kugeln explodiert. Diese Verarbeitung ist gemäss Willi sehr



Marcel Willi, Inhaber der Firma Maya Popcorn, hat soeben neue Sorten auf den Markt gebracht.

aufwendig. «aber der schonendste Weg für eine Top-Qualität». Das würzige Popcorn wird mit Salz oder Gewürzen versehen. Neu gibt es die Geschmacksrichtungen Paprika, Provençale und Mexican. Das süsse Sortiment ist um die fruchtigen Sorten Banane, Erdbeere und Orange erweitert worden.

Erinnerung an die Indianer

Als Marcel Willi vor drei Jahren die Möglichkeit erhielt, die eingeschlafene Marke Maya Popcorn zu

kaufen, überlegte er nicht lange. In der Schweiz wurde unter der Marke und dem Indianer-Logo bereits seit den 1960er-Jahren Popcorn produziert, zunächst aufgrund des hohen Ballaststoffanteils für Apotheken und Drogerien als Schlankheitsmittel, später für Kinos. Auch die aus den 1950ern stammende amerikanische Popcorn-Maschine aus Chicago konnte Maya Popcorn übernehmen. Heute steht der Oldtimer in der früheren Käserei und leistet gute Dienste: Willi und

seine Crew produzieren jeden Tag mehrere Tausend Liter Popcorn. Die Maschinen laufen sechs Tage in der Woche in anderthalb bis zwei Schichten täglich. In einer Behindertenwerkstätte, der Stiftung Brändi in Willisau, wird das Popcorn ein letztes Mal gesiebt und in stabile Kunststoffbehälter zu 40 oder 95 g bruchstark verpackt.

Die noch junge Firma hat möglicherweise eine grosse Zukunft vor sich. Denn Popcorn war in der

ZUR FIRMA

Name: Maya Popcorn AG, Ettiswil LU
Gründung: 1995
Übernahme: 2007
Führung: Marcel Willi

Beschäftigte: Zehn
Produkte: Premium-Popcorn
Potenzial: Hoch, weil leichte Snacks im Trend liegen und weil es gewürztes und fruchtiges Popcorn ohne Glutamat, künstliche Aromen und Farbstoffe bisher nicht gab
Internet: www.maya-popcorn.ch

Schweiz bisher ein Snack, der vor allem im Kino gegessen oder auf dem eigenen Küchenherd geröstet wurde. Als Apérosnack spielen Pommes-Chips hierzulande eine viel grössere Rolle als Popcorn. In den Supermärkten der Popcorn-Nation USA hingegen können die Konsumenten aus meterlangen Regalen mit zahlreichen Popcorn-Aromen wählen. Hier will Willi einhaken und den Schweizern den exklusiven Popcorn-Genuss näherbringen. Bleibt die Frage, ob sie bereit sind, mehr dafür zu bezahlen.

Denn nicht nur die Qualität ist bei Maya Popcorn Premium, sondern auch der Preis. Und dies, obwohl Puffmais nicht zu den kostspieligsten Rohstoffen gehört. Marcel Willi weist jedoch auf die höheren Kosten für die natürlichen

Zutaten hin: Statt günstiges Kokosfett oder andere Fette setzt er hochwertiges Sonnenblumenöl ein. Auch für die natürlichen Aromen und Farbstoffe bezahlt er zehnmal mehr, als er für künstliche aufwenden müsste: «Die Aromen der neuen Fruchtarten stammen zu hundert Prozent aus Fruchtkonzentrat. Die Farbe wird auf der natürlichen Basis von Früchten und Gemüse hergestellt.» Das Erdbeer-Popcorn erhält seine schöne rote Farbe nicht etwa von Randen, sondern von einer Karottenmischung. Nicht zuletzt sei der in Frankreich angebaute Puffmais ebenfalls teurer als Sorten aus den USA – dafür kann Willi davon ausgehen, dass der französische Mais gentechnikfrei produziert wurde.

Ziel: Marktführer in drei Jahren

Im schweizerischen Detailhandel war Maya Popcorn bisher vor allem in den Bereichen Kino, Tankstellen- und Convenience-Shops erfolgreich. Darüber hinaus laufen derzeit Verhandlungen mit Grossverteilern. «Der Detailhandel ist zentralisiert, und die Eintrittsgebühren sind hoch», bedauert Willi. Trotzdem blicken er und sein kleines Team optimistisch in die Zukunft. Zwar haben sie bisher kaum die Werbetrommel gerührt und beschränken sich auf Mund-zu-Mund-Propaganda, aber Willi hält einen Marktanteilsgewinn von jährlich 10% für realistisch. In drei Jahren will Maya Popcorn Marktführer im Popcorn-Markt sein.