

Paul Reber GmbH & Co.KG: Über 140 Jahre hochfeine Confisereien

Das Traditionsunternehmen Paul Reber GmbH & Co.KG mit Standort in Bad Reichenhall wurde 1865 gegründet und beschäftigt bis zu ca. 235 Mitarbeiter. Produziert wird auf einer Fläche von ca. 2.800 qm in 1-2 Schichten und an fünf Tagen pro Woche. Die Herstellung umfasst verschiedene Produktgruppen. Das wohl bekannteste Produkt von Reber sind die echten Reber Mozart-Kugeln®. Des Weiteren befinden sich noch viele weitere Confiserie-Spezialitäten, gefüllte Pasteten, Schokoladentafeln, Hohlkörper und -figuren im Sortiment.

Hauptsächlich finden Marzipan, Pistazienmarzipan und Nougat als Zutaten für die Füllungen und Zartbitter- und/oder Vollmilchschokolade als Überzug Verwendung.

Es stehen für die Herstellung der genannten Produkte insgesamt sechs Produktlinien zur Verfügung. Die modernste davon ist Linie 6. Sie wurde 2006 installiert und ist für die Herstellung von geschleuderten Produkten und gefüllten Tafelschokoladen geeignet. Reber ist heute eine der führenden Premium-Marken für Confiserie-Spezialitäten und vermarktet die Reber-Produkte in über 50 Länder der Welt.



Abb.: Mozartkugeln sind das bekannteste Produkt der Paul Reber GmbH & Co.KG mit Stammhaus in Bad Reichenhall. (Quelle: Paul Reber GmbH & Co.KG)