

# Süße Schoko-Küsse aus Rablinghausen

## Rezept für „Mayers Mohrenköpfe“ ist ein Geheimnis

Von unserer Mitarbeiterin  
Inke Zimmermann

**Bremen.** Kluten, Knipp, Kohl und Pinkel – das war's noch lange nicht. Wer typisch bremisch speisen will, kann auch zu Negerküsen greifen: Seit Generationen sind „Mayers Mohrenköpfe“ in vieler Hanseaten Munde. Sie sind rundlicher als andere, haben trotzdem eine kleine Taille und das Firmenlogo auf der Sohle – so viel zur besonderen Note der süßen Küsse aus Bremen.

Geht es um die Rezeptur, wird Juniorchef Arnold Mayer schweigsam. Einweil ist natürlich darin und Zucker, und Schokolade drum

herum. Mehr gibt der 35-Jährige nicht preis – Geschäftsgeheimnis, das vom Vater auf den Sohn vererbt wird. Die Mischung stimmt jedenfalls offenkundig. Denn die Negerküsse, die in dem Rablinghauser Familienbetrieb hergestellt werden, munden der Kundschaft so prächtig, dass die Produktion die Familie schon seit Jahrzehnten ernährt. Genauer seit rund 80 Jahren. Damals eröffnete der Großvater den noch heute bestehenden Betrieb mit dem Namen „Mayer junior“.

Anfangs in der Neustadt, zog man in den 50er Jahren um nach Rablinghausen. Im Erdgeschoss des Stammhauses arbeiten Mayer

junior und Ehefrau Petra, Eltern und Schwager helfen mit, manchmal auch Aushilfen. Darüber leben die jungen Mayers mit ihrem Sohn, der ebenfalls Arnold heißt, wie alle männlichen Nachkommen in der Familie. Ob auch dieser einmal in die Fußstapfen seines Vaters treten wird? „Heute sagt er noch ja“, antwortet Großmutter Anneliese, die sich naturgemäß freuen würde, wenn die Familientradition fortbestünde. Doch man könne nicht in die Zukunft sehen, sagt auch der Vater des 10-Jährigen. Zwingen werde er ihn nicht.

Entschließt sich der jüngste Spross der Negerkuss-Dynastie einmal, müsste er die Süßigkeit zumindest nicht mehr von Hand herstellen. Früher nämlich rührte die Familie noch selbst in den Töpfen, um das Naschwerk zu erzeugen. War die Masse in Form gepresst, wurden die Rohlinge auf eine mit Nägeln gespickte Platte gesteckt, dann in Couvertüre getaucht und über Nacht getrocknet.

Ein mühsames Geschäft, das auch schon mal schiefgehen konnte: War die Schokoladenmasse für den Überzug nicht richtig temperiert, konnte sie sich verfärben. Leider war der Fehler aber immer erst nach dem Trocknen zu bemerken – wenn alles zu spät war.



Juniorchef Arnold Mayer setzt die Familientradition fort.

Foto: Jochen Stoss

Einer Mitarbeiterin schwante aber doch einmal im Vorhinein Böses, erinnert sich Anneliese Mayer. Die Dame träumte das Malheur – am Morgen darauf erwies sich, dass die am Vortag aufwendig erzeugte Charge über Nacht ergraut war.

Das ist lang her. Heute erledigen Maschinen – deren Grundprinzip allerdings noch vom Großvater entwickelt wurde – die Arbeit bis hin zur Kühlung. Jeden Morgen gegen 5.30 Uhr beginnt das Band zu laufen, sechs bis 12 Stunden dauert der Arbeitstag, nur im Sommer und um Neujahr herum macht der Betrieb ein wenig Pause.

Wie viele Negerküsse täglich produziert werden? Auch das fällt unter die Betriebsgeheimnisse. Verpackt werden die Mohrenköpfe jedenfalls noch von Hand. Nachmittags dann stapelt der Fahrer der Firma die Pakete in den Lieferwagen, bringt sie zu den Bäckern und Konditoren – die Ware soll tau-

frisch auf die Ladentheken kommen. Die stehen in der Hansestadt, in Delmenhorst und Oldenburg, in Bremerhaven und Cuxhaven – in Bremen und umzu also.

Steht den Mayers nicht der Sinn danach, auch das Ruhrgebiet oder Schleswig-Holstein mit der Leckerei aus ihrem Hause zu versorgen? Beim Gedanken, den Großen der Branche Konkurrenz zu machen, winkt Arnold Mayer ab: „Schuster, bleib' bei deinen Leisten.“ Die Mayers sind mit dem Negerkuss-Bedarf der Region bestens ausgelastet. Zudem haben sie sich seit einigen Jahren ein zweites Standbein zugelegt: In Rablinghausen wird auch Marzipan erzeugt. Das ist ebenfalls bislang nur im kleinsten Bundesland zu haben und gilt als eben solche Spezialität wie die Mohrenköpfe.

Und noch eins eint die Naschereien: Mayers schweigen eiserne einmal mehr, fragt man sie nach ihrem Marzipan-Rezept.

**Märkte  
&  
Macher**