

#2 - 22.12.2011



Spannung, Schmuck und Schokolade: Cindy Binz hat das altbekannte Überraschungsei-Konzept auf ihre ganz eigene Weise abgewandelt – die Nachfrage nach ihren süßen Herzen steigt. Foto: Cordula Betz

Süße Herzen bergen glitzernde Überraschung

GESCHÄFTSIDEE Cindy Binz verpackt Schmuck in Schokolade

Von
Cordula Betz

NACKENHEIM. „Warum gibt es Überraschungseier eigentlich nur für Kinder, wo wir Frauen uns doch ebenso gerne überraschen lassen?“ Die 34-jährige Cindy Binz recherchierte, experimentierte und entwickelte eine Geschäftsidee. Seit einigen Monaten füllt die Nackenheimerin Schokoladenherzen mit Ketten, Armbändern und Ohrringen.

Die Groß- und Außenhandelskauffrau ist ein kreativer Kopf: Ihre Internetseite hat sie selbst gestaltet, die schmucken Acryl-Gemälde im Esszimmer stammen von ihr und auch das Adventsgesteck auf dem Tisch hat sie selbst zusammengestellt. Bei Freunden und der Familie ist sie für ihren Ideenreichtum bekannt, aber auch dafür, diese Ideen vernünftig abzuwägen und zielstrebig in die Tat umzusetzen.

Das Weingut Binz ist ihr zu Hause, hier arbeitet sie im Familienbetrieb mit, kümmert

sich um die Büroarbeit, Bestellungen und Versand und packt von April bis September in der hauseigenen Straußwirtschaft mit an. Ausgleich findet die begeisterte Läuferin in ihrer Freizeit beim Sport und beim Ausleben ihrer Kreativität – so auch im Fall der Schokoherzen.

„Erst habe ich selbst mit flüssiger Schokolade experimentiert. Die Herstellung von Schokolade ist allerdings sehr zeitaufwendig und anspruchsvoll“, erzählt die zweifache Mutter. Schließlich entschied sie sich dafür, die Schokolade für ihre Geschäftsidee zuzukaufen: handgefertigte belgische Schokoladenherzen, zwölf Zentimeter im Durchmesser. Auf der Suche nach dem passenden Inhalt fiel die Entscheidung auf hochwertigen Modeschmuck. „Ich wollte nicht gleich mit echtem Goldschmuck anfangen – die Herzen sollen erschwinglich bleiben – ähnlich wie Überraschungseier“, erklärt die Geschäftsfrau.

In ihrem Internetshop kann sich jeder sein individuelles Schokoherz zusammenstellen. „Zur Auswahl stehen Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade und viele unterschiedliche Schmuckstücke. Wem das noch nicht persönlich genug ist, der kann zusätzlich noch einen Text eingeben“, erklärt Cindy Binz. Sie verschmilzt die Schokohälften in einem speziellen Verfahren miteinander und schickt sie dann in Folie verpackt auf die Reise.

Für die Zukunft überlegt sie auch andere Dinge in Schokolade zu verpacken. „Momentan steigt die Nachfrage nach Geschenken für Männer, mal sehen, was mir dazu einfällt“, blickt die 34-Jährige gespannt in die Zukunft. An Ideen mangelt es ihr nicht und auch auf Sonderwünsche ihrer Kunden geht sie gerne ein. „Wenn jemand mir seine Verlobungsringe zum Verpacken anvertrauen möchte – kein Problem“.

 www.schokolatick.de