



Sachsen-Anhalt - Standort erfolgreicher alteingesessener als auch neu gegründeter Unternehmen der Lebensmittelbranche

Seit 125 Jahren wird im Sachsen-Anhalt Majoran angebaut. Wegen seiner günstigen Bedingungen gilt die Region um Aschersleben als „Gewürzkräuterammer Deutschlands“. Das Majoranwerk Aschersleben ist das größte Unternehmen seiner Art im Land. Aber auch neue Unternehmen siedeln sich in Sachsen-Anhalt an: „Die Frischemanufaktur“ beispielsweise hat sich in Halle niedergelassen und arbeitet von dort aus an ihrer gesunden und haltbaren „Obstlaune“.

Das Majoranwerk Aschersleben (MAWEA) ist der größte Kräuterlieferant Sachsen-Anhalts, auf mehr als 1400 Hektar in einem Umkreis von 50 Kilometern rund um die Stadt Aschersleben werden Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Basilikum, Fenchel und Kümmel angebaut. Vor allem aber: Majoran. Seine Inhaltsstoffe, unter anderem ätherische Öle, machen die Pflanze so wertvoll. Rund um Aschersleben in Sachsen-Anhalt - die „Gewürzkräuterammer Deutschlands“ genannt - wird sie seit 125 Jahren angebaut. „Die Inhaltsstoffe unserer Kräuter sind doppelt so hoch wie die aller anderen Herkünfte“, sagt Jörg Overkamp, MAWEA-Geschäftsführer. Die besonders günstigen Verhältnisse in der Region würden dafür sorgen: Schwarzerdeböden in der regenarmen Region des Harzvorlandes. Mediterrane Verhältnisse also für mediterrane Pflanzen. Außerdem hat sich die Strukturentwicklung der Landwirtschaft positiv ausgewirkt: Großflächen wie in Sachsen-Anhalt ermöglichen große Chargen.

Produziert wird ausschließlich für die weiterverarbeitende Industrie. Fleischverarbeitende Unternehmen zum Beispiel. Die pharmazeutische Industrie nutzt MAWEA-Produkte für die Teeproduktion. In Futtermitteln finden sich die Kräuter als Zusatzstoff, beworben als „aromatisierend“, erwiesenermaßen aber mit leistungsfördernder Wirkung. Besonders, seit die Antibiotikagabe eingeschränkt wird, schätzen Landwirte den positiven Effekt der Kräuter. „Besonders bei Geflügel ist diese Wirkung nachgewiesen“, sagt Jörg Overkamp. So werde Cavacrol als Bestandteil vor allem im Oregano zum Beispiel wegen seiner antibiotischen, antimykotischen und insektiziden Wirkung geschätzt. Geliefert werden die getrockneten Kräuter innerhalb ganz Deutschlands, nach Österreich und in die Schweiz.

Als Symbol der Glückseligkeit bezeichnete Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, den Majoran. Griechen und Römer nutzten das Kraut als Arzneipflanze, und als solche wurde es auch in Deutschland bis etwa 1900 angebaut. Seitdem als Gewürzpflanze deklariert, war es bis in die 1950er Jahre das wichtigste Küchenkraut in Deutschland. Und auch heute noch ist es aus deutschen Küchen kaum wegzudenken, in unterschiedlicher regionaler Ausprägung allerdings - im Norden findet Majoran deutlich weniger Verwendung als zum Beispiel im Bayern.

Der Majorananbau am Rande des Harzes hat eine lange Tradition, schon um 1890 wurde er hier heimisch, damals noch in kleinen Gartenparzellen. Das erste Werk wurde 1906 gegründet, bereits 1919 deckten die Aschersleber Betriebe 95 Prozent des gesamten Majoranbedarfs in Deutschland. Das Unternehmen wuchs und wuchs, zu DDR-Zeiten kam es dann zu Enteignungen und der Gründung eines volkseigenen Betriebes und einer LPG. „Die Gewürze hatten sich für die Inlandversorgung etabliert, allerdings nur die billigen“, sagt Jörg Overkamp, „hochwertige Produkte wie Majoran, Minze und Melisse wurden in den Westen verkauft.“ Nach dem Ende der DDR hätten sich dann zwar die Eigentumsverhältnisse geändert, die Produktion aber hätte keinen Abbruch erlebt. „Schwierige Zeiten gab es für das MAWEA nicht.“ Jörg Overkamp begründet das mit der hohen Qualität der Ware, deren Name in der Industrie geschätzt würde. Und das trotz des hohen preislichen Niveaus, immerhin sei man der „Mercedes unter den Anbietern“.

Sachsen-Anhalt kann aber nicht nur getrocknet, sondern auch frisch! In Halle (Saale) hat sich ein junges Start-up niedergelassen, „Die Frischemanufaktur“. Sie verarbeitet frische Früchte zu Salaten. Das ist an sich noch nichts besonderes, aber durch die Zugabe von Vitamin C und Kalium bleibt das Obst länger frisch. Bis zu zehn Tage hält es sich durch diese natürliche Schutzatmosphäre.

Gegründet wurde das Unternehmen von Jenny Müller in München. Die promovierte Marketingexpertin war beruflich jahrelang selbst auf Reisen und ernährte sich dabei häufig von „To go“-Produkten, darunter frischem Obst, das von schwankender Qualität war, wie sie immer wieder feststellte. Und nur kurze Zeit haltbar. Das war der Impuls für ihre Idee: ein Unternehmen zu gründen, das für gute Qualität und weniger Verschwendung steht - deutschlandweit. Jenny Müller fand schnell Mitstreiterinnen, eine Lebensmittelwissenschaftlerin und eine Designerin.

Zwei Salatsorten bietet die „Die Frischemanufaktur“ unter dem Namen „Obstlaune“ derzeit an: den Detox-Mix, einen eher säuerlichen grünen, bestehend aus Ananas, Apfel, Kiwi, Granatapfel und grünen Trauben. Und den süßen roten Immunkraft-Mix aus Mango, rotem Apfel, Blaubeeren und Granatapfel. „Beide Sorten gibt es das ganze Jahr über. Momentan sind wir dabei, saisonale Salate zu kreieren. Im Sommer soll es einen weiteren aus Ananas, Kokosnuss und Pfirsich geben“, sagt Jenny Müller.

Noch werden die gesunden Snacks nur in Büros in und um München geliefert, das soll sich aber bald ändern. Das kleine Unternehmen wartet derzeit auf das Einzelhandels-Zertifikat. Gespräche mit der Rewe-Group über Lieferungen in die Supermärkte des Händlers laufen bereits. Produziert werden die „Obstlaunen“, die in kleinen Schraubgläsern verpackt werden, bei München. „Mittelfristig wollen wir die Produktion nach Sachsen-Anhalt verlagern“, sagt Jenny Müller. Immerhin waren die Startbedingungen hier bestens: Gelder für Forschung und Entwicklung stellt das Land zur Verfügung; ein Büro fand sich im Technologie- und Gründerzentrum (TGZ) in Halle. Dort trägt die Zusammenarbeit mit anderen Start-ups bereits Früchte: Gemeinsam mit einem 3-D-Druck-Unternehmen wird derzeit an einer neuen Verpackung gearbeitet.

Halle hat aber noch einen weiteren mächtigen Standortfaktor: „Die extrem guten Studenten“, sagt Jenny Müller. Fünf Werkstudenten und ein Praktikant arbeiten in der „Frischemanufaktur“, mit unterschiedlichem akademischen Background aus der Lebensmittelchemie, der Psychologie, der Politikwissenschaft, der Wirtschaftsinformatik. Beste Startbedingungen also für eine frische Idee!

Autor: Anja Falgowski

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie-Einstellungen jederzeit ändern.

10.01.2019

<p>← vorheriger Beitrag Erforderliche Cookies</p>	<p>Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.</p>	<p>nächster Beitrag ></p>
<p>Funktionelle Cookies</p>	<p>Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.</p>	

Bestätigen

Einstellungen Cookies & Datenschutz

