

# Weizenstärke aus dem Chemie- und Industriepark Zeitz

## Die Interstarch Deutschland GmbH investiert weitere 25 Millionen Euro in Produktionsanlagen

Fabriken können vieles sein: beeindruckend, effizient, produktiv. Die Interstarch GmbH Alttröglitz hat die Beschreibung ihrer Industrieanlage um ein weiteres Attribut erweitert: „Willkommen in einer der modernsten und schönsten Weizenstärkefabriken Europas“, so begrüßt Geschäftsführer Dmytro Monich Besucher bei der Interstarch GmbH im Chemie- und Industriepark Zeitz.

Hoch ragen Silo-Türme empor. Die Anlage blitzt in der Sonne. Dennoch muss man vermutlich Techniker sein, um die Schönheit einer solchen Industrieanlage nachempfinden zu können. Und sicher muss man von Stärke fasziniert sein. „Stärke kann so vielseitig verwendet werden - in der Lebensmittelindustrie, in der Papier- und Wellpappenindustrie, in der chemischen, der Pharma- und Kosmetikindustrie. Und die Produktion ist nicht ganz einfach. Man muss sich mit den Produktionsprozessen schon sehr gut auskennen, wenn es laufen soll“, gerät Werkleiter Detlef Müller beinahe ins Schwärmen.

Die Interstarch GmbH hat die Prozesse im Griff. Pro Jahr werden 140.000 Tonnen Weizen in Alttröglitz verarbeitet. Etwa 60.000 Tonnen Weizenstärke produziert die Anlage - 5.000 Tonnen im Monat. Außerdem rund 10.000 Tonnen Gluten. Dieses Klebeeiweiß trägt etwa dazu bei, dass Brot und Brötchen ihre Form behalten, und ist somit für die Backeigenschaften des Mehls unerlässlich. Zudem verlassen monatlich 50.000 Tonnen hochwertigen Futtermittels die Produktionsanlage. Um Weizenstärke und Gluten „made in Sachsen-Anhalt“ zu gewinnen, wird das Korn gemahlen, im Verfahren der Nassmüllerei ausgewaschen, gereinigt und getrocknet.

Diese Zahlen sind keine Selbstverständlichkeit. Schließlich hatten die Vorgänger von Interstarch Probleme mit der Anlage. Die Interstarch GmbH hat die im Jahr 2009 fertiggestellte Fabrik 2011 erworben. Seither wurden die Anlagen angefahren, angepasst und optimiert. Kurzfristig wurden dafür fünf Millionen Euro in die Technik investiert. So wurden 2014 neue Silos gebaut. Laut Geschäftsführer Dmytro Monich wurde die kontinuierliche volle Auslastung der Fabrik vor rund eineinhalb Jahren erreicht, und sie wird seither immer weiter stabilisiert. Das Interstarch-Management hat – gemeinsam mit inzwischen beinahe 100 Mitarbeitern – vollbracht, womit nicht jeder gerechnet hatte: Die Anlage läuft. Auch neue Produkte wurden seither entwickelt, etwa eine glutenfreie Weizenstärke für den Lebensmittelbereich. Seit 2014 ist die Interstarch Deutschland GmbH auch Mitglied im Verband deutscher Getreideverarbeiter und Stärkehersteller (VDGS).

Das junge Unternehmen steht in enger Verbindung zu zwei ukrainischen Stärkefabriken, die Marktführer auf dem ukrainischen Markt und im Bereich Maisstärke sind. „Wir haben Entwicklungsmöglichkeiten gesucht und in Sachsen-Anhalt gefunden“, hatte damals Wladimir Rukawischnikow aus Kiew gesagt. „Modifizierte Stärke ist die Besonderheit, die genau zu uns passt“. Denn diese ist ein Spezialgebiet der Interstarch GmbH. Dabei wird die Stärke durch chemische Verfahren, durch Enzyme oder durch Druck und Hitze, verändert, also „modifiziert“. Sie erhält dadurch – ganz nach Kundenwunsch – besondere Eigenschaften, beispielsweise wird sie besser quellfähig oder stabiler gegenüber Hitze, Kälte oder Säure.

Inzwischen gehen die Stärke-Produkte aus dem Chemie- und Industriepark Zeitz an Kunden in ganz Europa. Die deutsche Stärkeindustrie erwirtschaftet etwa die Hälfte ihres Umsatzes außerhalb Deutschlands – zwei Drittel des Exportgeschäfts finden innerhalb der EU, ein Drittel sogar außerhalb der EU statt. Auch die junge Weizenstärkefabrik setzt auf den Export.

Die Region bleibt aber weiterhin ein wichtiger Faktor. „Der Vorteil an diesem Standort ist, dass wir mitten im Weizenanbaugebiet liegen“, sagt Interstarch-Prokurist Johannes Hintermayer. Die Nutzung der regionalen „Rohstoffe“ begrüßte auch Hartmut Möllring (CDU), Minister für Wissenschaft und Wirtschaft des Landes Sachsen-Anhalt, als er jetzt die Produktionsanlagen der Interstarch GmbH besichtigte. „Mit der Verarbeitung von Weizen wird ein landwirtschaftlicher Rohstoff veredelt, der in Sachsen-Anhalt eine große Anbantradition besitzt.“ Möllring zeigte sich beim Besuch beeindruckt von der Entwicklung des Unternehmens. „Ich bin sehr dankbar, dass sich der Investor zum Standort Alttröglitz bekennt und diesen sogar ausbauen möchte“, so der Minister.

Tatsächlich sollen in den kommenden Jahren die Produktionskapazitäten noch deutlich ausgebaut werden. „Mit 60.000 Tonnen Stärke im Jahr sind wir der kleinste Hersteller in Deutschland“, sagt Interstarch-Prokurist Johannes Hintermayer. „Für den langfristigen Erfolg des Unternehmens am Markt ist eine stärkere Spezialisierung notwendig.“ Interstarch möchte künftig auch höherwertige Stärke produzieren, für die man weltweit Kunden finden will. Besondere Stärke wird etwa in der Klebstoffherstellung und natürlich in der Lebensmittelindustrie benötigt. In den nächsten fünf Jahren investiert Interstarch deshalb rund 25 Millionen Euro in die Erweiterung der Produktionsanlagen und die Entwicklung neuer Verfahren. Auch ein eigener Forschungsbereich ist geplant, der neue Produkte entwickelt und die Angebotspalette erweitern soll. Dazu sucht man jetzt die Kooperation mit den Hochschulen im Land.

Die Interstarch GmbH will im Zeitzer Chemie- und Industriepark weiter wachsen. Rund 50 Unternehmen haben sich inzwischen auf dem einstigen Gelände des Hydrierwerkes Zeitz angesiedelt, mehr als 1 000 Arbeitsplätze sind dadurch entstanden.

**Bildunterschrift:** Werkleiter Detlef Müller, Prokurist Johannes Hintermayer, Minister Hartmut Möllring, Vorstandsmitglied Konstantin Medvedyev aus Kiew vor der Weizenstärkefabrik. Foto: IMG / Michael Falgowski

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Website 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.

30.06.2015

**vorheriger Beitrag** Erforderliche Cookies Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

nächster Beitrag >

Funktionelle Cookies 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.

Bestätigen 

Einstellungen Cookies & Datenschutz

>

