



Gute Nachrichten für Liebhaber süßer Verführungen kommen aus Sachsen-Anhalt

Das Ostergeschäft füllt den Terminkalender von Argenta-Vertriebsleiter Axel Dietrich bereits vor Weihnachten. Kaum Zeit für anderes. „Ich arbeite für einen Schokoladenproduzenten!“

Die Argenta Schokoladenmanufaktur in Weißenfels hat eine bemerkenswerte Entwicklung genommen. Unter der Geschäftsführung von Axel Dietrichs Eltern, Wolfgang und Ursula Dietrich, produziert Argenta seit 2004 an der Saale im Süden des deutschen Bundeslandes Sachsen-Anhalt. Die Marke gibt es bereits seit 1935. Nach dem Konkurs am Ursprungsstandort Wernigerode zog der traditionsreiche und bekannte Name um. Das Sortiment mit den markanten Produkten wie Brockensplitter und Nougattütchen ist geblieben. Aber nicht allein. Dietrichs und ihre 60 Mitarbeiter probieren stets und ständig neue Kreationen aus. Denn eines lehrt sie der Markt: „Wir müssen immer wieder mit Neuigkeiten überraschen. So sehr gerade in Ostdeutschland unsere bekannten Produkte gefragt sind, auf Dauer reicht dieses Sortiment nicht aus. Demnächst soll es weichere Brockensplitter geben“, sagt Axel Dietrich. Der Geschmack verändere sich. Offenbar spürt die Schokoladenmanufaktur die Veränderungen rechtzeitig und kann erfolgreich darauf reagieren.

Vielleicht auch, weil Weißenfels und Umgebung mit unterschiedlichen Nahrungsmittelproduzenten wie dem Fleischwerk und dem Tönnies Zerlegebetrieb, dem frischli Milchwerk, der Goldeck Süßwaren GmbH in Zeitz oder der Halloren Schokoladenfabrik in Halle sowohl Konkurrenz als auch anregende Mitbewerber bieten. Die Ernährungswirtschaft gehört zu den Wachstumsbranchen in Sachsen-Anhalt. Dafür ist die Argenta Schokoladenmanufaktur selbst ein Beleg. „Unser Werksverkauf in der Naumburger Straße wurde sehr gut angenommen – für die dortigen Platzverhältnisse zu gut. Wir suchten nach einer Alternative und fanden sie an der Zeitzer Straße“, erinnert sich Axel Dietrich.

Dort stand seit langem ein Supermarkt leer – viel Fläche nicht nur unter dem Dach, sondern auch auf dem Parkplatz davor. Fast ideal, um die Platzprobleme zu beheben, aber für die sofortige Nutzung nicht geeignet. „Wir hatten bereits rund 14 Millionen Euro in unsere Manufaktur investiert, jetzt haben wir noch einmal 1,5 Millionen Euro in die Hand genommen, um unsere Argenta Schokoladenwelt zu bauen“, sagt Axel Dietrich. Im November 2015 wurde sie feierlich eröffnet.

Entstanden ist eine gläserne Fabrik, in der Neugierige den Chocolatiers bei ihrer verführerischen Tätigkeit zuschauen können. Natürlich lockt der Werksverkauf. Und der Kaffeeduft, den das integrierte Café verströmt, betört die Sinne. Laborgeräte, eine Schokoladenüberzugsmaschine und eine Schleuder für die Weihnachtsmann- und Osterhasenherstellung haben an der Zeitzer Straße ebenfalls Platz gefunden. „Wir bieten Workshops für Schulklassen und andere Gruppen oder individuell Interessierte an, die ihre eigenen Pralines kreieren wollen. Die Termine sind begehrt“, freut sich Axel Dietrich. Und was die Kreativität anlangt, die findet sich hier geballt. Denn auch die Entwicklungsabteilung hat ihren neuen Sitz in der Schokoladenwelt gefunden, ganz dicht an den kritischen Kunden.

Tonnenweise süße Früchte aufs Brot

Ebenfalls für Liebhaber süßer Verführungen, aber ohne Schauwerkstatt produziert die ZUEGG Deutschland GmbH in Zörbig, ebenfalls im Süden Sachsens-Anhalts nahe Halle gelegen. Die 60 Mitarbeiter produzieren Konfitüren, die unter dem Markennamen ZUEGG europaweit und nach Übersee verkauft wird. In Ostdeutschland, vor allem in Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen, ist der Standort unter dem Namen Zörbiger und durch den legendären Zuckerrübensirup „Über-Rübe“ bekannt. „Den verkaufen wir vor allem in unserer Region – und viel mehr könnten wir auch gar nicht herstellen“, bekennt Werksleiter Virgilio Spera.

Eine andere Kapazitätsgrenze hat das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Italien und weiteren Standorten in Europa allerdings jüngst überwunden. Da Zörbig der einzige Konfitüreproduzent bei ZUEGG ist, wurde hier eine zweite Produktionslinie aufgebaut und im Oktober 2015 in Betrieb genommen. Sechs neue Mitarbeiter wurden eingestellt. 2,2 Millionen Euro investierte die Firma, dazu kamen noch einmal 500.000 Euro für eine neue Lagerhalle, die Leergut und Verpackungen aufnimmt. „Das haben wir allein gestemmt“, sagt Virgilio Spera stolz. In den vergangenen fünf Jahren hat ZUEGG damit insgesamt fast sechs Millionen Euro in Zörbig investiert.

Die Nachfrage belohnt den Mut zum Wachsen und die Qualität der Produkte generiert neue Nachfrage. „Im vorigen Jahr haben wir 13.000 Tonnen Konfitüre produziert, in diesem Jahr sind es 13.500 Tonnen und im nächsten Jahr sollen es 15.000 Tonnen sein. Angefangen habe ich mit 8.000 Tonnen, als ich 2010 das Werk übernahm“, berichtet Virgilio Spera. Geplant sei ein weiteres Wachstum auf 20.000 Tonnen in den nächsten fünf Jahren.

Mit der neuen Produktionslinie können neue Kunden bedient werden. Die Nachfrage in Russland und den USA gab den Ausschlag für den Bau der neuen Produktionslinie. Zörbig schickt die fruchtigen Brotaufstriche aber auch nach Brasilien, Kanada, Japan und in viele andere Länder.

Hauptabnehmer sind allerdings Italiener und Deutsche. Und welche Geschmacksrichtung ist die beliebteste? „Das ist unterschiedlich“, nennt der Werksleiter Beispiele. „In Deutschland Erdbeere und Heidelbeere, in Italien Aprikose, in Russland Feige. Die Früchte kommen aus der ganzen Welt zu uns.“

Autorin: Renate Wähnelt

UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

20.01.2016

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.

← 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.

Merken



Einstellungen Cookies & Datenschutz

