



Westfälischer Pumpnickel mal anders: Albert und Ulrike Detmers stellen tiefgefrorene Kirsch-Pumpnickel-Schnitten vor. Die aufgestreuten Krümel werden in Benninghausen produziert.



Vertriebsmitarbeiter Thorsten Kretschmer stellt für Peters die Pralinen vor. ■ Fotos: Rinsche

E-Lounge mit jungen Unternehmern

KREIS SOEST ■ Bei einer s E-Lounge können sich am Donnerstag, 16. November, von 19 bis 22 Uhr im Soester Café Röst-Aroma Studenten der Standorte Lippstadt, Soest, Hamm und Meschede sowie Interessierte über Existenzgründung und Entrepreneurship informieren. In der Veranstaltungsreihe E-Lounge stellen Unternehmer ganz praktisch vor, was es heißt, jung durchzustarten und erfolgreich selbstständig zu sein. Bei dem Abendtermin in lockerer Atmosphäre referieren die Gastgeber – nämlich die Inhaber der Kaffeerösterei – sowie das Soester Startup „Spot-Ar“, das derzeit eine App für Soest programmiert. Veranstalter sind die Startercenter NRW Hellweg und Hochsauerland, die FH Südwestfalen und Hamm-Lippstadt sowie das Soester Swice-Center. Anmeldungen unter Tel. (0 29 21) 66 35 00 13 oder per E-Mail an r.frede@soest.de.

Forum für Geseker Firmen

GESEKE ■ Das nächste Geseker Unternehmerforum findet am Donnerstag, 19. Oktober, um 19 Uhr in den Räumen der Volksbank Beckum-Lippstadt an der Rückstraße in Geseke statt

Zwischen Krümeln, Kalendern und kultigen Kuchen in Köln

Heimische Firmen zeigen Neuheiten auf Anuga. Yes-Törtchen ist halber Soester

KREIS SOEST/KÖLN ■ Es erinnert stark an zwei Klassiker – und ein Teil davon stammt aus Benninghausen: Auf der weltgrößten Fachmesse für Nahrungsmittel, der Anuga in Köln, stellt die Brot- und Backwarengruppe Mestemacher (Gütersloh) bis zum morgigen Mittwoch einen Schoko-Kirschkuchen vor, der mit Schwarzbrot-Krümeln bestreut ist. Und diese Pumpnickel-Bröckchen werden im Werk der Firma Modersohn in Benninghausen hergestellt. Den Betrieb hat Mestemacher 1992 aufgekauft, wie sich Geschäftsführerin Ulrike Detmers erinnert.

„Echter westfälischer Pumpnickel“ werde an dem Standort mit rund 50 Mitarbeitern produziert. „Das hat uns die Europäische Kommission sogar zertifiziert.“ So würde die Produktion auch regelmäßig überprüft: Um westfälischen Pumpnickel verkaufen zu dürfen, müssen nämlich verschiedene Aspekte eingehalten werden. Etwa darf nur im Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (ohne den Kreis Lippe) produziert werden, und mindestens 90 Prozent

des Produkts muss aus Roggenbrotschrot bestehen, heißt es im Amtsblatt der EU. Die tiefgekühlte Kirsch-Pumpnickel-Schnitte ist dabei eine Koproduktion mit Aerzener – die Niedersachsen sind ebenfalls ein Teil der großen Mestemacher-Gruppe (156 Millionen Euro Jahresumsatz, ca. 550 Mitarbeiter). Die Gütersloher sind seit über 20 Jahren auf der Anuga präsent, zeigen dieses Mal neben dem Tiefkühlkuchen auch Mandel-Eiweißbrot, Eiweißbrötchen oder Focaccia. Mehr als 20 Gespräche täglich führt jeder aus dem Messe-Team um Albert und Ulrike Detmers, sowohl mit den großen Lebensmittel-Ketten und Großhändlern (die zum Beispiel Kantinen und Küchen beliefern) als auch Exportkunden wie jenen aus Chile, China, Italien oder Schweden. Das Auslandsgeschäft macht rund ein Viertel der Erlöse aus.

Schokolade in allen Formen und Farben werden in Halle 3.1 angeboten. Hier präsentiert sich auch die Lippstädter Firma Peters – die ihre Neuheiten aber wie sonst auch erst bei der internationalen Süßwarenmesse

Aussteller
Neben Peters, Modersohn und Kuchenmeister sind weitere Firmen auf der Anuga präsent: Bartscher aus Salzkotten etwa zeigt Technik, Konzepte und Dienstleistungen für Gastronomie – von A wie Arbeitstisch bis W wie Waffeleisen. Ebenfalls vertreten sind Unox Öfen (Heißluft- und Kombidämpfer; Büren), Bakery and Food (tiefgefrorene Backwaren; Salzkotten) sowie die Bäckerei Haverland (Soest).

im Januar in Köln zeigen wird. In der Domstadt bereits jetzt zu erleben sind die unterschiedlichen Pralinen – über Adventskalender bis zu schokoladigen Grüßen aus Lippstadt reicht die Palette. „Wir sind ein Familienbetrieb, uns gibt es seit 80 Jahren, es werden nur natürliche Zutaten verwendet und alles ist handgemacht“, erklärt Thorsten Kretschmer aus dem Vertrieb. Außerdem weist er darauf hin, dass Anfang nächsten Jahres die Schokowelt eröffne. Peters fahre regelmäßig zur Anuga: „Es ist wichtig, auf der größten Messe dieser Art

Präsenz zu zeigen und zu zeigen, dass es uns gibt.“ Das funktioniere: Immer wieder blieben Leute am Schoko-Stand stehen, um von den Pralinen zu kosten. Kretschmer: „Und dann sieht man sie eigentlich immer mit einem zufriedenen Gesichtsausdruck weitergehen.“

Gleich mehrere süße Neuzugänge präsentiert auf der Anuga derweil der Soester Backspezialist Kuchenmeister. Neben Milchbrötchen gefüllt mit Kakaocreme ist dies das bekannte Yes-Törtchen, alsbald auch in der Geschmacksrichtung Amaretto und Himbeere-Buttermilch. Zur Erinnerung: 2011 hatte das legendäre Kultprodukt Yes sein Comeback gefeiert. Ermöglicht wurde dies durch die strategische Partnerschaft zwischen dem global operierenden Nahrungsmittel-Riesen Nestlé und eben Kuchenmeister. Während die Markenhoheit bei Nestlé liegt, zeichnen die Soester für Produktion und Vertrieb verantwortlich. Zudem stellt Kuchenmeister auf der Anuga noch neue Smarties-Muffins und Mini-Osterlämmer aus dem Backofen vor. ■ mr/axs