Aerzener produziert 60 Millionen **Kuchenstücke** in einem Jahr

Im idyllischen Städtchen Aerzen im niedersächsischen Weserbergland eröffnete Hermann Schweckendiek im Jahre 1882 eine eigene Bäckerei. Die kleine Firma Aerzener Brot und Kuchen florierte, und nach dem Zweiten Weltkrieg verhalf das deutsche Wirtschaftswunder dem Unternehmen zu großem Aufschwung. Zahlreiche selbstständige Kaufleute wurden damals von den Schweckendieks mit frischem Brot und Kuchen beliefert. 1995 stieg die Firma in den Tiefkühl-Sektor ein und baute ein attraktives TK-Kuchensortiment auf. Das kam gut an bei den Verbrauchern.

Alles lief blendend bei den Schweckendieks, doch plötzlich kam der Einschlag. Die Firma verlor einen Großkunden in der Sparte Tiefkühlkuchen und stürzte in eine schwere Krise. Die Großbäckerei Mestemacher erfuhr von dem Drama und erwarb nach einvernehmlichen Verhandlungen Aerzener Brot und Kuchen. Schnell geriet das Unternehmen wieder in ruhiges Fahrwasser und erlebte einen kolossalen Aufschwung. Mittlerweile produziert das Tochterunternehmen von Mestemacher pro Jahr 60 Millionen TK-Kuchenstücke, eine für den Normalbürger kaum vorstellbare Zahl.

Wer sind die Abnehmer der Kreationen aus dem Hause Aerzener?

Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Herstellung von tiefgekühltem Feingebäck nach Konditorenart und auf Frischbrot. Beliefert werden Großverbraucher sowie der gesamte Lebensmittelhandel wie Supermärkte, Verbrauchermärkte, SB-Warenhäuser und Discounter. Vertrieben werden die tiefgekühlten Kuchenkompositionen zum einen unter der Marke Aerzener, in besonders großem Umfang beliefert das Unternehmen aber Kunden mit Eigenmarken, die also Private Labels in ihrem Tiefkühlareal haben.

Spielt die Kooperation mit Hauskonditoreien in den Supermärkten für den Absatz von Aerzener-Produkten eine Rolle?

Sogar eine sehr wichtige! Das Konditorei-Segment im Lebensmittelhandel erschließt sich Aerzener mit seinem tiefgekühlten Feingebäck in GV-gerechten Lieferverpackungen. Vorteil ist, dass die zuständigen Mitarbeiter der Hauskonditorei entsprechend der Nachfrage das TK-Kuchenprodukt zum Auftauen entnehmen und dann in kleinen Transportpackungen anbieten können.

„In den Pionierländern geschlechterdemokratischer Beziehungen wie Frankreich oder Schweden, in denen zumeist Frau und Mann gleichermaßen Beruf und Familie unter einen Hut bringen müssen, ist die Hauskonditorei mit frisch aufgetauten kleinen Verpackungseinheiten längst Standard", erklärt Prof. Dr. Ulrike Detmers.

Die Managerin bei Mestemacher ist Mitglied der Geschäftsleitung und engagiert sich stark für die Gleichstellung von Frau und Mann in der Wirtschaft sowie die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Lässt sich die hohe Qualität der Erzeugnisse aus Aerzen erkennbar belegen?

Auf vielfache Weise! Gerade erst hat Aerzener Brot und Kuchen an der internationalen Qualitätsprüfung für Bio-Produkte der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, DLG, teilgenommen und wurde mit sechs Gold- sowie zwei Silbermedaillen ausgezeichnet. Um eine DLG-Prämierung zu erhalten, müssen Bio-Produkte die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllen sowie eine umfangreiche sensorische Qualitätsprüfung auf Basis der Kriterien Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack bestehen.

Wie umfangreich ist das Sortiment an tiefgekühlten Kuchen von Aerzener?

Das Plattenkuchensortiment setzt sich aus mehr als 20 verschiedenen Kreationen zusammen. Die Produktgruppen tragen Titel wie Für Gourmets, Unsere Klassiker sowie Saisonale Kuchenspezialitäten. Für jene, die auf alles verzichten, was auch nur die Nähe zu tierischen Verbindungen hat, gibt es den Veganer Obstkuchen. Die Produktentwicklung findet in einem F & E Labor hausintern statt. F & E steht für Forschung und Entwicklung. Dort können einzelne Prozesse der Produktion nachgestellt und individuell für Neuentwicklungen genutzt werden.

Werfen wir mal einen Blick auf das Sortiment von Aerzener. Was verbirgt sich hinter der Bezeichnung Unsere Klassiker?

Das sind solche wunderbaren Tiefkühl-Kreationen wie Rhabarber-Vanillekuchen mit einer Puddingcremefüllung und knusprigen Streuseln, Pflaumenkuchen, Mohn-Quarkkuchen, Schoko-Rührkuchen mit Sauerkirschen und einem Schuss Geleeguss, Käse-Streuselkuchen, Gefüllter Streuselkuchen mit 58 Prozent Cremefüllung, der beliebte Bienenstich mit Vanillegeschmack oder der saftige Apfelkuchen.

Klingt verlockend. Und was sind Saisonale Kuchenspezialitäten und Für Gourmets?

Unter saisonal versteht sich der Winterkuchen, das ist ein Hefekuchen mit Äpfeln, Pudding und Rosinen, sowie der Sommerkuchen, ebenfalls ein Hefekuchen mit Erdbeeren und Puddingcremefüllung mit Vanillegeschmack.

Die Reihe Für Gourmets besteht aus Erdbeerkuchen aus einer saftigen Rührmasse mit Vanillecreme und Früchten, Johannisbeer-Joghurtschnitte, einem kakaohaltigen Rührkuchen mit Joghurt im Innern und geleeüberzogenen Johannisbeeren obendrauf, Zitronen-Sahne-Schnitte bestreut mit Dekopulver und Kirsch-Pumpernickel-Schnitte.

Und was ist gegenwärtig die beliebteste Kreation?

Das ist eindeutig die Kirsch-Pumpernickel-Schnitte. 2018 stand bei Aerzener die Erweiterung des Frucht-Schnitten-Sortiments im Fokus. Und aus dem vielen Tüfteln ist dann diese Komposition entstanden. Schoko-Rührkuchen mit Sauerkirschen, bedeckt mit einer lockeren Sahnefüllung und bestreut mit dem berühmten westfälischen Pumpernickel, den die Großbäckerei Mestemacher in die ganze Welt exportiert. Das kam und kommt an!

Engagiert sich Aerzener für Nachhaltigkeit beim Kakaoanbau und zum Schutz der Wälder?

Für die Mestemacher Gruppe ist dies ein sehr wichtiges Anliegen. Durch den Kauf von UTZ-zertifiziertem Kakao unterstützt das Tochterunternehmen Aerzener Brot und Kuchen den nachhaltigen Kakaoanbau. Dieses Siegel stellt an die Farmer und Fabrikanten sehr hohe Anforderungen. Sie müssen nachhaltige Anbaumethoden und gerechte Arbeitsbedingungen vorweisen. Kinder- und Zwangsarbeit sind tabu. Solchen Kakao enthalten zum Beispiel die beliebten Brownies von Aerzener, die ebenfalls im Programm Für Gourmets offeriert werden.

Auch die Verpackung der Brownies ist nachhaltig. „Aerzener Brot und Kuchen verwendet FSC-zertifizierte Kartonverpackungen und unterstützt damit den Prozess für den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen“, erklärt Prof. Dr. Ulrike Detmers.

Kooperiert Aerzener mit anderen großen Namen aus dem Lebensmittelbereich?

Ja, mit der Marke Natreen. Die Niedersachsen bringen unter dem Namen Natreen unter anderem TK-Joghurtschnitten in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Mandarine, Kirsche, Waldfrucht und Pfirsich in den Handel. Ferner sind kalorienreduzierte Produkte Apfelrührkuchen und Kirschrührkuchen auf Stevia-Basis im Programm. Stevia ist eine süß schmeckende Pflanze aus Südamerika, aus der Süßstoff gewonnen wird, der keine Kalorien hat und auch nicht Karies verursacht.

Wie wichtig sind Innovationen für Aerzener?

Sie sind für das Unternehmen unter dem Dach der Mestemacher Gruppe immens wichtig. Immer im Gespräch bleiben, dem Markt immer etwas Neues bieten – dies ist einer der Unternehmensgrundsätze der agilen Firma. Denn Aerzener geht es darum, mit dem Angebot stets auch die neuen Bedürfnisse in einer sich ständig verändernden Gesellschaft zu bedienen.