

Mittendrin

„Neuentwicklungen können sich über Monate hinziehen.“

MARIA-JOHANNA SCHAECHER, GESCHÄFTSFÜHRERIN

Die Meister des guten Geschmacks

WIRTSCHAFT Vor 90 Jahren wurde die Firma Raps gegründet. Die Kulmbacher Gewürz-Profis haben mit innovativen Herstellungsverfahren den internationalen Markt erobert.



FUSSBALL Hallen-Cup für guten Zweck

BEREITUNG VON KLAUS DÜDEL

Michelau – Aktionen zugunsten bedürftiger Mitmenschen sollten unbedingt am Leben erhalten werden. Von dieser Überzeugung lassen sich die Mitglieder der „FV Turbine“ Michelau leiten, die am Samstag, 10. Januar, den „Hallen-Cup“ für Hobby-Fußballmannschaften in der Michelauer Maimühlhalle durchführen wollen. Übernommen haben sie diese Idee von den „Korbmachermönchen“.

Seit 25 Jahren

Stolze 25 Jahre lang haben die Korbmachermönche dieses fast schon legendäre Turnier für Hobbyfußballmannschaften ausgerichtet. Es kostete 115.000 DM und 70.150 Euro wurden dabei für Bedürftige erwirtschaftet. Zahlreiche Hilfsorganisationen wurden mit diesen Geldern unterstützt. Im zurückliegenden Jahr gingen jeweils 3750 Euro an die St. Josef Werkstätten und an den Verein „Hilfe für das behinderte Kind e.V.“ in Coburg.

Unterstützt durch Firmen

Unter der Schirmherrschaft des Michelauer Gemeinderats Luzz Wänsler wollen nun die Mitglieder des „FV Turbine“ dieses Hallenturniers und den damit verbundenen Spendendankes fortführen. Unterstützung werden sie dabei von der Geschäftswelt aus Michelau und Umgebung. Für das attraktive Rahmenprogramm haben sich die Feuer-Bambis der Feuerwehrgesellschaft St. Georgs Platfänder Lichtentzündet und ein Team aus den Werkstätten St. Josef unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Mechanisch unterstützt wird die „Turbine“ von den Spielern der Ortsgruppe Michelau und von Alfred Bernhardt mit seinem Management. Zu Dank verpflichtet ist man auch den Herren in Schwarz, die unentgeltlich die Spiele leiten.

20 Teams

Insgesamt sind 20 Teams mit zum Teil abenteurlichen Namen für den ersten Turbine-Hallen-Cup gemeldet. Neben den bekannten Teams aus der Region wie SC Hütze, Cosmos Korbach, den Sandströmchen, die Nentze und andere haben auch der „FC Glotzen Putz“ aus Seppentale im Hainbrot und die „Vogel Steck'n'Net“ aus dem Allgäu für das Turnier gemeldet.

Die Teams treten ab 8.30 Uhr in vier Gruppen gegeneinander an. Dabei gibt es sechs Mannschaften für das Viertelfinale (Beginn 15.30 Uhr) zu entscheiden. Die Halbfinalbegegnungen erwartet man für 16.30 Uhr. Das Kleine Finale beginnt um 17.30 Uhr, das Endspiel um 17.45 Uhr angehen. Jeder Finalspiel dauert zehn Minuten.

Showeinlagen

Showeinlagen sind für 15.10 Uhr mit einem Spiel der Korbmachermönche gegen die St. Josef Werkstätten und einem Auftritt der Feuer-Bambis und für 17 Uhr mit einer Maimühlhalle des Panzerregiments Lichtenfels geplant. Die Sitzordnung findet gegen 16 Uhr statt.

DAUERBEREIT

Kulmbach – Süß-saure Gummibüchsen, deren kräftiges Aroma sich erst auf der Zunge auflost, Salz auf Laugenbrezeln, das trotz der Feuchtigkeit im Gebäck trocken bleibt – das es solche Produkte gibt, verdankt die Lebensmittelindustrie dem Kulmbacher Ingredient-Hersteller Raps. Coating heißt die Technologie, die das möglich macht – eine hauchdünne essbare Umhüllung, am Gaumen nicht wahrnehmbar.

Trends erkennen, Qualität liefern
Das ist nur eines von vielen innovativen Verfahren, die das Kulmbacher Gewürzunternehmen international erfolgreich gemacht haben. „Wir haben viel Geld in diese Technologie investiert“, sagt Geschäftsführerin Maria-Johanna Schaecher. Trends erkennen, schnell reagieren und dabei keine Kompromisse in Sachen Qualität machen, das ist die Strategie der Managerin, die seit 2012 die Geschichte der Firma leitet.

400 Roboter aus aller Herren Länder verarbeitet Raps zu Geschmacks- und Zusatzstoffen für die Lebensmittelindustrie und die 40.000 Tonnen dieser Produkte.

„Wir entwickeln für jeden Kunden individuelle Produkte nach seinen Wünschen.“



Maria-Johanna Schaecher, Geschäftsführerin

verlassen jährlich das Kulmbacher Werk. Sie werden weltweit in 80 Länder exportiert.

90 Jahre nach der Gründung durch Adalbert Raps ist aus der Gewürzfirma ein internationaler Ingredient-Hersteller geworden, der dem Standort Kulmbach die Dreiecks-40 Prozent unserer Produktion erlegt in Kulmbach“, so Maria-Johanna Schaecher. Die gesamte Forschung und Entwicklung ist in Kulmbach zentralisiert, ebenso Marketing und Personalmanagement. Das spiegelt sich auch in der Zahl der Arbeitsplätze wider. Von den weltweit mehr als 900 Mitarbeitern sind 600 in Kulmbach beschäftigt.

Was in Kulmbach produziert wird, geht weit über nationale Grenzen hinaus. Zur historisch gewachsenen Kernkompetenz in der Fleischverleumdung ist die Entwicklung von Inhalts- und Zusatzstoffen für Mollereien sowie für die Back- und Süßwarenbranche hinzugekommen.

Ein Markt, der nicht mehr wächst
„Etwa ein Drittel unseres Umsatzes machen wir noch immer mit den klassischen Metzger-, Handwerksbetrieben. Aber das ist ein Markt, der nicht mehr wächst“, so die Geschäftsführerin. „Wir haben heute noch 13.000 Metzger in Deutschland, vor zehn Jahren waren es noch 12.500.“

„Anders sieht die Entwicklung bei den Industriedündern aus. Dort steckt noch viel Potenzial für den Kulmbacher Geschmacks-Riesen. Viele große Hersteller erkennen ihre Chancen in Kulmbach. Dritte und kleinere Standorte des Unternehmens bilden Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.“

Woran sieht Maria-Johanna Schaecher die Stärken ihres Unternehmens? Raps habe eine ganze Reihe einzigartiger Anwendungs- und Verfahrenstechnologien entwickelt. Auf das einflussreichste Coating-Verfahren ist die Geschäftsführerin besonders stolz: „Das ist eine marktführende Techno-“

gie. Unsere neue Coating-Anlage, die wir seit 2013 in Betrieb haben, ist einzigartig auf den Anforderungen zugeschnitten. Die gibt es nur einmal auf der Welt.“

10 Millionen Euro Investitionen

Ein dreijähriges Investitionsprojekt mit einem Volumen von rund 18 Millionen Euro sorgt dafür, dass der Standort Kulmbach für die Zukunft gerüstet ist. Denn der Wettbewerb ist hart. „Der Preisdruck in der Branche ist groß, und das bekommen wir als Zulieferer zu spüren“, so Schaecher.

Nicke einfacher wird die Situation dadurch, dass der Roh-Gewürzmarkt sehr starken Schwankungen ausgesetzt ist, abhängig von den Ernteerträgen und der weltweiten Nachfrage.

5000 einzelne Artikel hat Raps in seinem Sortiment. Davon sind rund 400 Standard-Artikel, die in mehrere Länder geliefert werden. Der Rest sind Einzelentwicklungen, ganz auf die Bedürfnisse des einzelnen Kunden ausgerichtet. Die Geschmacker der Nationen sind unterschiedlich. „Wir können häufig auf Basisrezepturen in unserem Archiv zurückgreifen“, so Maria-Johanna Schaecher, Unternehmensbereichsleiter für Forschung, Entwicklung, Qualität und Logistik. „In diesen Fällen sind wir in der Lage, dem Kunden schon innerhalb weniger Stunden ein Muster zu liefern. Komplexe Neuentwicklungen, dagegen können sich über Monate hinziehen.“ Wenn es bei Raps gut läuft, profitieren davon nicht nur das Unternehmen und seine Mitarbeiter. Ein Teil des Gewinns fließt in die Adalbert-Raps-Stiftung, die soziale und wissenschaftliche Projekte fördert.

Woher im Netz
Wohin Bier und wasserhändeln
Info über die Firma Raps auf
kulmbach.infranken.de



Die für Raps speziell angefertigte Coating-Anlage ist der Stolz des Unternehmens. Sie ist weltweit einzigartig.

So kam Raps nach Kulmbach

Kulmbach – Die Geschichte der Firma Raps begann in Hamburg. Dort gründete der Apotheker Adalbert Raps im Jahr 1924 eine Handelsgesellschaft für Lebensmittel, Medikamente und Chemikalien.

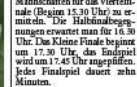
Adalbert Raps ging es schon damals hauptsächlich darum, neue Produktionsverfahren zu entwickeln. Er bemühte sich um ein Verfahren zur Herstellung scharfer Gewürze.

Seinen Durchbruch hatte das Unternehmen in den 1950er Jahren, als Adalbert Raps mit Günther den ersten Geschmackervertreiter für die Warenproduktion entwickelte. Als eines der großen Bombardements während des Zweiten Weltkrieges auch die Raps-Betriebstätten in Hamburg traf,

wurde in Kulmbach zunächst ein Ausweichquartier am Goldenen Feld errichtet, während das Gebäude in der Hainstadt wieder aufgebaut wurde.

1956 wurde der Hauptsitz des Unternehmens endgültig nach Kulmbach verlegt.

Mit der Entwicklung einer Extraktionsanlage zur Herstellung von scharfen Ölen und Extrakten gelang 1965 ein sensationeller Wirt. Weitere innovative Technologien folgten, die das Unternehmen international erfolgreich gemacht haben.



Adalbert Raps