

molkerei industrie



Cees de Jong, CEO von Chr. Hansen: Kulturen leisten einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung, weil sie Produkte länger frisch und sicher halten (Foto: molke-Industrie)

50 Jahre Kulturenwerk Pohlheim

Chr. Hansen feiert das Jubiläum für einen seiner wichtigsten Standorte

Mit der Idee, die Fleischwirtschaft durch gezielten Einsatz von Kulturen professionell dabei zu unterstützen, dass Aroma und Farbe in den Produkten richtig und reproduzierbar ausgebildet werden, begann vor etwas mehr als 50 Jahren die Geschichte des Chr. Hansen Kulturenwerks in Pohlheim. Heute zählt dieses Werk zu den wichtigsten Standorten des Kulturenherstellers, in Pohlheim werden Kulturen für die Fleischwirtschaft, die Weinherstellung und für die Landwirtschaft

entwickelt und produziert. Am 8. Juni 2016 konnte mit einem Festakt ein besonderes Doppeljubiläum begangen werden: 50 Jahre Kulturenproduktion in Pohlheim und 25 Jahre Chr. Hansen Standort.

Den Anfang machten Wolfgang und Rudolf Müller in Hamburg, die in den frühen 60er Jahren des letzten Jahrhunderts in einer Garage mit der Kulturenzüchtung angingen. Die Vorteile des Kultureneinsatzes – erstes Produkt war die Zweistammkultur Duplo 66 - haben die Fleischverarbeiter dann sehr schnell erkannt, das Unternehmen wuchs rapide. Eine Expansion in Hamburg scheiterte an der Knappheit der Mittel, so dass sich die Müllers entschlossen, ihren neuen Standort in einem seinerzeit besonders preisgünstigen Industriegebiet zu errichten – was dann eben die Wahl auf Pohlheim fallen ließ. Aber nicht nur die Kosten spielten eine Rolle bei der Entscheidung, auch die Verkehrsanbindung und vor allem die Nähe zur Veterinärfakultät der Universität Gießen.

Integration

Nach 25 Jahren fortgesetzten Wachstums suchte Rudolf Müller aktiv nach einer Möglichkeit, die Zukunft seines Unternehmens in einem größeren Verbund zu sichern, dies im Sinne der Mitarbeiter, aber auch weil die steigenden Anforderungen gerade hinsichtlich F&E von einem Mittelständler immer schwieriger zu bewältigen waren. Mit Chr. Hansen war der richtige Partner gefunden, der Übergang dauerte nur fünf Wochen, Rudolf Müller blieb danach noch mehrere Jahre als Geschäftsführer und später als Berater beim Pohlheimer Werk, das 2006 ausgebaut wurde und aktuell erneut um 2.500 m² Fläche erweitert wird.

Eine der erfolgreichsten Akquisitionen



Die Jubiläumsfeier fand unter Beisein des Aufsichtsrats von Chr. Hansen statt, dem unter anderem auch Vertreter von Valio und Fonterra angehören. Aufsichtsratsvorsitzender Ole Andersen bezeichnete Pohlheim als eine der erfolgreichsten Akquisitionen, die das Unternehmen je durchgeführt hat. Mit dem Unternehmen Müller wurde vor 25 Jahren ein Weltmarktführer integriert, der im Lauf der Zeit wesentlich dazu beigetragen hat, dass Chr. Hansen seine heutige Position als einer der globalen Top-Hersteller von Kulturen mit ca. 860 Mio. € Umsatz, Präsenz in 140 Ländern und 2.600 Mitarbeitern erreichen konnte. Wie die Boston Consulting

Group jüngst bestätigte, ist Chr. Hansen eines der bekanntesten Unternehmen weltweit.

Engagement

Cees de Jong, CEO von Chr. Hansen, wies unter anderem auf die große Bedeutung der in Pohlheim hergestellte Kulturen hin, die im Sinne einer Bioprotection das Verdrängen schlechter durch gute Keime bewirken, Lebensmittel so länger frisch und sicher halten und einen Beitrag zur Verringerung des Lebensmittelabfalls leisten. de Jong dankte der 80köpfigen Belegschaft in Pohlheim ausdrücklich für ihr Engagement und die große Flexibilität, mit der sie ans Werk geht. Während des Festakts zum Pohlheim-Jubiläum traten drei junge Chr. Hansen Mitarbeiter auf das Podium, die berichteten, wie ihr Arbeitgeber sie zu ihrer individuellen Leistung motiviert und welcher guter Teamgeist im Unternehmen herrscht.



Thomas Reiner (oben im Foto), Geschäftsführer Deutschland bei Chr. Hansen, wies auf den unternehmerischen Mut der Müllers hin, die Pioniere für Bioprotection in einer Zeit waren, als Bakterien als Feinde und grundsätzlich schädlich betrachtet wurden und in der das Leitbild der Sterilität vorherrschte. Wie sehr sich das Bild bis heute gewandelt hat, zeige der Erfolg des Bestsellers „Darm mit Charm“ der Autorin Giulia Enders.

Fachforum

Chr. Hansen wäre nicht Chr. Hansen, wenn es nur bei der Nabelschau für das Jubiläum geblieben wäre. Den 170 geladenen Gästen wurde auch eine Fachveranstaltung geboten, in der es unter anderem um das Thema „Mikroorganismen in Lebensmitteln aus Sicht der Ständigen Arbeitsgemeinschaft der DHGM“ gubg, vorgetragen durch Prof. Barbara Becker von der Hochschule Ostwestfalen-Lippe. Hier fokussierte die Wissenschaftlerin stark auf das Thema „Schutzkultur“. Die Bedeutung der Mikroflora für qualitativ hochwertige Fleischwaren wurde von Michael Erkes, Chr. Hansen, unterstrichen, während Katja Witham vom Marktforschungsunternehmen Mintel weltweite Markttrends aufzeigte – Stichworte sind Snackification (wachsender Außerhaus-Verzehr), Based on true story (Hersteller informieren detailliert über die Produkte) und Alternative everywhere (Erfolg der Fleischsubstitute).

Das Informationsangebot wurde durch einen Pavillon abgerundet, in dem Chr. Hansen Produkte aus 14 Ländern rund um den Globus zur Verkostung anbot.