

Weihnachtsbäckerei ganz groß

RZ-Adventskalender
In der Keksfabrik von
Griesson-de Beukelaer
in Polch

Von Verena Düren

■ **Polch.** „Eigentlich geht es bei uns nicht viel anders zu als bei Ihnen in der Weihnachtsbäckerei zu Hause“, begrüßt Annika Henkel, Pressesprecherin von Griesson – de

Serie



Wir öffnen Türen, die sonst verschlossen sind

Heute: Die Backstube von Griesson-de Beukelaer



Beukelaer in Polch. Der Teig wird angerührt, ruht und wird über Walzen ausgerollt und bekommt gegebenenfalls – wie beim Butterkek, dessen Backstraße wir besuchen – mit der letzten Walze eine Prägung und wird ausgestochen. Gemächlich geht es dann über ein Band in den Backofen, vielmehr in die Backröhre, denn im Gegensatz zum heimischen Backofen durchlaufen die Kekse hier durchgehend eine Backstraße, die im Schnitt 240 Grad Celsius erreicht. „Länge und Dauer können wir Ihnen leider nicht verraten – das ist Betriebsgeheimnis“, so Bereichsverantwortlicher Sebastian Goi. Er ist es auch, der das Türchen zum Ofen öffnet, denn wie man beim heimischen Backofen auch mal einen Blick auf die Plätzchen wirft, so ermöglichen auch bei der Backstraße Kontrolltüren an der Seite die Kontrolle des Backvorgangs.

Die Firma Griesson hat eine lange Tradition: Den Grundstein legte 1924 Hans Gries in Kobern mit einer Lebkuchenfabrik – die im Übrigen nicht mehr zur heutigen Produktpalette gehören. 1969 startete die Produktion in Polch, 1977 begann hier auch



Auch, wenn alles automatisch abläuft: Kontrolle muss sein. Sebastian Goi öffnet die Tür zur Backstraße.

die Produktion des „Soft Cakes“, der wohl vielen als erstes einfällt, sobald der Firmennamen erwähnt wird. Seit 1979 ist Polch der Hauptsitz des Unternehmens. Inzwischen gibt es zwei weitere Standorte in Thüringen und Sachsen, wobei der Hauptsitz

und Innovationszentrum weiterhin in Polch liegen. Mit der Zeit wuchs das Unternehmen – nicht zuletzt durch die Fusion mit de Beukelaer. Inzwischen werden neben den bekannten (und quasi traditionellen) „Soft Cakes“ unter anderem auch

„Prinzenrolle“, „Butterkek“, „Leicht & Cross“ und herzhafte Gebäckstangen in Polch hergestellt. 1000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Verwaltung, Produktion und Technik sorgen dabei mit für den Erfolg des Unternehmens.

Jedes der verschiedenen Produkte hat seine eigene Backstraße – getauscht wird da nichts: „Wenn wir daran etwas ändern würden, verlief die Produktion längst nicht so ruhig, wie Sie gerade sehen“, erklärt Goi lachend.

Auch nach dem eigentlichen Backvorgang verläuft die Produktion im großen Stil nicht viel anders als zu Hause auch: Nach dem Abkühlen werden die Kekse entweder verpackt oder aber – wie beispielsweise die „Soft Cakes“ – weiterverarbeitet und mit Gelee und Schokolade versehen. Saisonales gibt es hier nur noch eingeschränkt, nachdem die ursprüngliche Lebkuchenproduktion eingestellt wurde: „Inzwischen haben wir als Variante die ‚Soft Cakes‘ mit Bratapfel-Geschmack und die ‚Prinzen Cremys Spekulatius‘, so Henkel.

Doch apropos Weihnachtsbäckerei: Wie sieht es denn damit bei den Mitarbeitern zu Hause aus? Ist man der Kekse nicht überdrüssig, wenn man sie den ganzen Tag bäckt? „Nein, überhaupt nicht“, sind sich Henkel und Goi einig. „Meine Kinder finden das wunderbar, dass ich nach Keksen dufte, wenn ich von der Arbeit nach Hause komme. Und in der Adventszeit werden natürlich Plätzchen gebacken. Nicht ganz so im großen Stil wie hier, aber bei einem Fünfpersonen-Haushalt auch schon einige Bleche“, erzählt Goi.

Fotos: Verena Düren



Köstlich duftende Butterkekse verborgen sich hinter der Backofentür.

Alfer Naturschutzprojekt ausgezeichnet

Hirschkäferfreunde erhalten 2 000 Euro zur Projektförderung: Verein sichert Erhalt des Waldbewohners mit neuen Lebensräumen

■ **Alf.** Der Verein Hirschkäferfreunde Nature two aus Alf gehört zu den diesjährigen Gewinnern des Wettbewerbs „Unsere Heimat und Natur“ und erhält 2 000 Euro, die für unterschiedliche Projekte eingesetzt werden können. Mit dem Preisgeld fördern Edeka Südwest und die Stiftung NatureLife-International gemeinsam besondere Naturschutzprojekte in der Region – seit 2014 erhielten laut Pressemitteilung dadurch knapp 210 Umweltprojekte im Südwesten eine verdiente Würdigung sowie insgesamt fast eine halbe Million Euro.

Das außergewöhnliche Projekt des Alfer Vereins Hirschkäferfreunde-Nature two widmet sich vor allem seinem Namensgeber, dem Hirschkäfer. Neben der Grundlagenforschung zu den großen, auffälligen Käfern schafft der Verein außerdem „Hirschkäferwohnungen“, also Wohnraum für die schwarzbraunen Waldbewohner. Damit sollen für diese Insektenart nicht nur wichtige, vorhandene Vorkommen in Altholzbeständen erfasst und gesichert, sondern auch neue, potenzielle Lebensräume geschaffen werden. Dr. Markus Rink, Vorsitzender des Vereins Hirschkäferfreunde-Nature two, hat zusammen mit seinen Helferinnen und Helfern gleich mehrere Standorte für gezielten Artenschutz – auch für andere Tierarten – im geplanten „BioKlimawald“ Alf ausfindig gemacht.

Dieses Engagement wurde kürzlich durch die Initiative „Unsere Heimat & Natur“ von Edeka Südwest und NatureLife-International mit 2 000 Euro gefördert. Der Edeka-Markt Nelius in Bullay übernimmt zudem die Patenschaft für das Projekt. Michaela Meyer,



Damit dieser Waldbewohner auch weiterhin erhalten bleibt, setzen sich die Alfer Hirschkäferfreunde für ihn ein. Dieses Engagement wurde nun mit 2 000 Euro gefördert.

Foto: Patrick Pleul/dpa

Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit bei Edeka Südwest, erläutert das Ziel des Lebensmittelhändlers: „Umwelt- und Naturschutz geht jeden etwas an, und jeder kann einen Beitrag leisten. Das beweisen auch die vielen großartigen Projekte, die wir in diesem Jahr auszeichnen. Mit unserem jährlichen Wettbewerb möchten wir das Engagement der Menschen in unserem Absatzgebiet würdigen und so langfristig einen Biotopverbund im Südwesten schaffen.“

Der Präsident der Stiftung NatureLife, Claus-Peter Hutter, betonte im Rahmen des Wettbewerbs außerdem: „Die Bedrohung der biologischen Vielfalt unserer

Natur- und Kulturlandschaften war noch nie so groß wie heute. Verschärft wird der Rückgang vieler, einst häufiger Tier- und Pflanzenarten durch die Auswirkungen des Klimawandels. Deshalb sind Initiativen und Projekte für den praktischen Naturschutz, die Landschafts- und Heimatpflege sowie die Biotopvernetzung wichtiger denn je. Dies bedarf mutiger Menschen, die etwas machen.“ Und diese mutige Menschen finden sich bei den Alfer Hirschkäferfreunden.

Gemeinsam mit der Stiftung NatureLife-International hat Edeka Südwest den Wettbewerb für herausragende Naturschutzprojekte im Südwesten 2014 ins Leben ge-

rufen. Prämiert und mit jeweils bis zu 5 000 Euro finanziell gefördert, werden seither Menschen, die sich für die Schaffung und den Erhalt von Biotopen, die Renaturierung sowie den Schutz von Lebensräumen für Wildtiere und Wildpflanzen einsetzen. Unterstützt wird der Wettbewerb auch durch Kundinnen und Kunden von Edeka Südwest. Denn ein Teil des Erlöses vom Verkauf von Bio-Kräutertöpfen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ kommt dem Wettbewerb zugute. In diesem Jahr erhöht sich die Zahl der rund 210 mit über 490 000 Euro prämierten Projekten noch einmal um 28 neue Preisträger, die mit insgesamt 63 000 Euro gefördert werden.

Rewe Hundertmark ehrt prämierte Weine mit besonderem Platz

Winzer mit diesjährigen Staatsehrenpreisen sollen so besser zur Geltung kommen

■ **Cochem.** Für die laut Auszeichnung „Besten der Weinbranche“ im Kreis Cochem-Zell, die mit Staatsehrenpreisen bei der diesjährigen Landesprämierung für Wein und Sekt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ausgezeichnet wurden, hat der Rewe Hundertmark in Cochem und Kaisersesch einen besonderen Platz ausgesucht: Vor dem großen Weinsortiment stehen die ausgewählten Weine der Güter des Kreises auf einem Regal.

Es ist nicht das erste Mal, dass prämierte Weine der Moselregion besonders ins Licht gerückt werden, so Björn Hundertmark. Bisher sei das bei den Kunden aber immer gut angekommen: „Insbesondere in der Weihnachtszeit, wenn die Kunden einen guten Wein suchen, ob als Geschenk oder für die Feierlichkeiten.“ Und auch Joachim Burg, Leiter der Prüfstelle im Wein-

bau der Landwirtschaftskammer in der Dienststelle Koblenz, betont: „Für die Kunden ist das Etikett, das einen prämierten Wein kennzeichnet, immer noch eine gute Orientierung bei der Auswahl.“ Markus Semmler, Weinberater in den Filialen des Rewe Hundertmark, kommentiert den Slogan, den die Prämierung trägt: „Wie heißt es so schön? Münze drauf, Qualität drin. Und das hilft vielen Kunden, wenn sie eine Entscheidung bei großer Auswahl treffen müssen.“

Abgesehen davon soll mit der Aktion nicht nur den Kunden geholfen werden, sondern auch die Winzern der prämierten Weine sollen geehrt werden – schließlich sind sie somit auch ein Aushängeschild der Region, so Peter Michels, Weinexperte und Unterstützer der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Annika Wilhelm



Im Cochemer und Kaisersescher Rewe Hundertmark bekommen diesjährige prämierte Weine einen besonderen Platz.

Foto: Annika Wilhelm