

Eine Liebeserklärung an Schalke 04

Thomas Bertram hat 111 alte und neue Gründe

Samstag, 15.30 Uhr: Anpfiff in der Bundesliga. Nun, wenn der Ball nicht rollt und die Entzugserscheinungen in der Sommerpause zunehmen, liefert der Gelsenkirchener Autor Thomas Bertram seine Ersatzration Fußball und „111 Gründe, Schalke 04 zu lieben“. Seine Liebeserklärung an den „größtartigsten Fußballverein der Welt“ hat er aktualisiert und um elf Bonuspunkte erweitert. Die Neuauflage stellt Bertram am 11. Juni in der Gelsenkirchener Buchhandlung Junius an der Sparkassenstraße 04 vor. Natürlich zur Anstoßzeit.

Erstklassige Schalke-Fans auch in der Zweitklassigkeit

Den Verein seines Herzens sucht man sich nicht aus. Das ging auch Bertram so, der mit seinem Vater das erste Mal im Stadion war, als auf der Ehrentribüne noch Ernst Kuzorra seine Zigarren paffte. Der sperrigen, manchmal launischen, immer leidenschaftlichen „Geliebten“ Schalke 04 attestiert Bertram natürlich auch in der zwischenzeitlichen Zweitklassigkeit eine erstklassige Anhängerschaft. Die und Fußballfans im Allgemeinen nimmt er mit auf eine Reise durch die wechselvolle Geschichte des Vereins mit etlichen Höhen und eben so vielen Tiefen. jös

Erschienen ist die Neuauflage „111 Gründe, Schalke 04 zu lieben“ bei Schwarzkopf & Schwarzkopf, Preis: 14,99 Euro. Der Eintritt zur Lesung ist frei.



Thomas Bertram hat sein Schalke-Buch um etliche Bonuspunkte erweitert. JOACHIM KLEINE-BÜNING/FFS

Aktionen für Kinder im Spunk

Auch in diesem Jahr gibt es im Ückendorfer Spunk wieder ein abwechslungsreiches Sommerferienprogramm für Kinder ab sechs Jahren. Vom 18. Juli bis 5. August werden montags bis freitags zwischen 10 und 16 Uhr Ausflüge, Kreatives, Sportliches und Spiele organisiert. Zu den angebotenen Aktivitäten zählen etwa Bowling, Kanufahren, Ausflüge in den Gysenberg- und Nordsternpark, ein Tag rund um Monster, ein Experimentiertag sowie Escape-Rooms. Weitere Informationen und das Anmeldeformular gibt es auf www.spunk-ge.de, unter 0209 3198258 sowie vor Ort im Spunk, Festweg 21.

Falken feiern „Tag des Kindes“

Die Falken Gelsenkirchen und der Bauverein Falkenjugend laden am Sonntag, 12. Juni, zu ihrem großen „Tag des Kindes“ im Consol Park ein. Von 14 bis 18 Uhr wird auf der großen Wiese ein Kinder- und Familienfest stattfinden. Geboten werden: Kreativstände, ein Bühnenprogramm mit einem Zauberer, Musik zum Mitmachen und Tanzauftritte. Der Eintritt ist frei.



Totalschaden im Februar 2020. Von der damals nagelneuen Lagerhalle blieben nach der Brandnacht nur Trümmer. JÖRN STENDER



Auferstanden aus Ruinen: 1:1 wurde der Vorgängerbau ersetzt. Nur drei Fensteröffnungen sparten sich die Bauherren diesmal.



Trio an der Spitze: Alexander Tarun, Johanna Schulte und Helmut Schulte (v. l.) im wieder aufgebauten Firmenlager. FOTOS: INGO OTTO/FFS

Abgebrannt und auferstanden

Der Großbrand 2020 war ein Schlag für das Gewürzwerk Werner – doch längst ist die Firma wieder auf Erfolgskurs

Jörn Stender

Es liegt was in der Luft: Ein Hauch Indien, eine Nuance Italien. Quelle dieser durchaus angenehmen Melange aus Curry und Oregano, Lorbeer, Kurkuma, Pfeffer und Muskat ist ein funktionaler Gewerbekomplex zwischen Steeler und Achternbergstraße. Hier hat die Werner & Co. Gewürze GmbH ihren Sitz – sie produziert und beliefert die Lebensmittelindustrie, Gastronomen und auch den Einzelhandel mit Gewürzen aus aller Welt.

„Wir sind auf einem guten Weg und haben trotz Corona den Umsatz in den vergangenen beiden Jahren um 25 Prozent gesteigert. Dieses Jahr rechnen wir mit über 15 Prozent“, sagt Helmut Schulte, 67, der Senior-Chef. Eine Erfolgsstory, die so nicht unbedingt zu erwarten war. Vor gut zwei Jahren lagen Teile des Betriebs buchstäblich in Schutt und Asche.

Schnell wieder lieferfähig

Rückblende: Ein trüber Februar-morgen 2020. Schwerer Brandgeruch hängt über dem Gebäude. Nachts zuvor war das Firmenlager abgebrannt. Totalschaden: 1,1 Millionen Euro hatte Werner & Co. Gewürze erst Mitte 2019 in den Ausbau des Familienbetriebs investiert und die neue Halle gebaut. Nun ist sie ein verschmauchter Haufen Schrott. Die Lagerbestände sind verbrannt, Flammen und Thermik haben verkohlte Dämmstoffe und Verpackungsteile aufgewirbelt und über die Nachbarschaft verteilt.

Am Tag nach dem Brand hatten Geschäftsführer Helmut Schulte und seine Tochter Johanna den Schrecken der Nacht schon ein Stück weit abgeschüttelt. Ihre Botschaft: „Es geht weiter, die Produktion läuft.“ Gesagt. Getan.

„Der Brand war schon ein Schlag. Über Wochen wurde danach rund um die Uhr gearbeitet. Aber alle haben mitgezogen, auch die Lieferanten, die uns damals schnellstmöglich wieder mit Ware geholfen haben. Auch die Abwicklung des Schadens mit der Versicherung ist gut gelaufen“, sagt Geschäftsführer



Breit aufgestellt: Um wertige Geschenkkartons, Salz- oder Pfeffermühlen und Zubehör wurde das Sortiment erweitert.

Ein Handicap gibt es bei uns eigentlich nicht. Der Mensch muss zum Team passen. Das ist entscheidend.“

Helmut Schulte, Geschäftsführer, über den Inklusionsansatz bei Werner & Co. Gewürze



Mitarbeiter Robert Genuche bereitet Vanillezucker zu. WERNER



Gewürzmischungen und Trockenmarinaden sind ein wachsendes Segment. Würziga ist die Hauptmarke der Firma.

Sortiments-Vielfalt hat zugenommen

Vom Zehn-Gramm-Tütchen bis zu Big-Packs für die Industrie reicht das Verpackungsspektrum.

Über 250 Artikel von Anis bis Zwiebelpfeffer listet die Sortimentsübersicht auf der neu gestalteten Webseite (werner-gewuerze.de) auf, darunter Bio-Produkte, ebenso Aromen und Zusatzstoffe, vor allem aber 116 verschiedene Gewürzmischungen.

„Früher hatten wir braunen, weißen und bunten Pfeffer. Heute bietet der Markt bestimmt an die hundert Sorten wie fermentierten Pfeffer oder sogar Schoko-Pfeffer“, sagt Geschäftsführer Alexander Tarun. Ähnlich ist die Entwicklung beim Speisesalz. 31 verschiedene Sorten sind in Rothausen gelistet: Meersalz, Fleur de Sel, Himalayasalz, Kalahari Wüsten-salz, Rauchsatz...

rin Johanna Schulte (30). An der Achternbergstraße steht wieder eine nagelneue Halle. Zwölf Meter hoch, bis unters Dach gefüllt mit Waren.

Der Hallenneubau hatte Priorität

Es hat gut ein Jahr gedauert, bis der Neubau wieder stand und andert-halb Jahre, bis alles soweit betriebs-bereit war. Wobei: fertig ist relativ. Im Altbau wurden Bereiche, die zwischenzeitlich wieder als Lager dienen mussten, nach und nach zu modernen Büroflächen umgebaut. Das Firmen-Entree ist noch ein nackter Raum, ebenso auf Vollendung wartet der Firmenverkauf, der direkt am Gewürzwerk entstehen soll. „Nach dem Brand hatte die Halle Priorität“, sagt die Junior-Chefin. „Alle anderen Baustellen waren da erstmal nachrangig.“

Für insgesamt rund 1050 Euro-Paletten reicht jetzt die Lagerkapazität, rund 700 finden in der 1200 Quadratmeter großen Halle Platz. „Wir haben hier für rund 1,5 Millionen Euro Ware liegen“, sagt Helmut Schulte. Und das sind nicht nur Gewürze, sondern auch Kartonagen, Verpackungsmaterial, Folien.

Die Corona-Folgen für die weltweiten Lieferketten treffen auch den Mittelständler. „Selbst bei einfachen Folien müssen wir aktuell mit einer Lieferzeit von acht bis zehn Wochen rechnen“, sagt Alexander Tarun, der als weiterer Geschäftsführer zu Werner & Co. gekommen ist. Von daher gelte derzeit die Devise: „Kaufen, kaufen, kaufen, damit die Produktion weiterlaufen kann.“

Kurze Entscheidungswege

Weltweit bezieht Werner seine Gewürze, arbeitet vor Ort mit Brokern zusammen. Paprika kommt aus Ungarn, Pfeffer aus Indien, Majoran aus Thüringen, Muskat aus Südamerika. „Lieferungen aus Ostasien sind eine Katastrophe“, sagt Helmut Schulte. „Die Container sind viel länger unterwegs als geplant. Aktuell ist die Lage immer noch schwierig. Wir mussten teilweise die Lieferländer wechseln.“ Flexibilität ist da gefragt – und auch die

Stärke des Mittelständlers im Konkurrenz-kampf mit Branchenriesen: „Unser großer Vorteil ist, dass wir kein Riesenbetrieb sind. Unser Vorteil sind die schnellen Entscheidungswege“, sagt Johanna Schulte. „Wir können innerhalb von wenigen Stunden liefern. Dafür haben wir einen 24-Tonnen-Lkw und einen Sprinter. Damit machen wir alles möglich“, betont Tarun.

Hauptkunden sind die Lebensmittelindustrie, Wurst- und Fleischproduzenten aber auch zunehmend Endverbraucher, den vor allem die Werner-Tochter Weha Gewürze bedient. Den Retail-Bereich hat vor allem Tarun im Blick. Gewürze und Trockenmarinaden für große Discounter liefern die Gelsenkirchener. Wenn dort italienische oder asiatische Wochen anstehen, gehen die Gewürzgläser hunderttausendfach an den Einzelhandel.

Manufaktur-Marinaden

In diesem Segment will das Unternehmen weiter wachsen. Mit der Übernahme der Firma Flamant & Schick wurde das Sortiment zudem edel erweitert. Die – mittlerweile fünfte Unternehmensmarke – steht für Manufaktur-Marinaden.

Die studierte Betriebswirtin Johanna Schulte und Tarun sollen den Betrieb in die Zukunft führen. Der Generationsübergang läuft. „Bei allem, was das Tagesgeschäft betrifft, halte ich mich raus“, sagt Helmut Schulte.

In Heßler hatte das über 100 Jahre alte Unternehmen seine Wurzeln. Als Helmut Schulte 1989 einstieg, fing er mit zwei Mitarbeitern an. Gut 50 sind es heute. Vor rund 25 Jahren hat Schulte den ersten Mitarbeiter mit einer Behinderung eingestellt, rund ein Dutzend sind es aktuell. Wobei: „Ein Handicap gibt es bei uns eigentlich nicht. Der Mensch muss zum Team passen. Das ist entscheidend“, findet Schulte. Längst ist die Firma ein offiziell ausgezeichnete Inklusionsbetrieb. Im Betrieb arbeiten mehrere Taubstumm. „Sie haben eine ganz eigene Form gefunden, wie sie kommunizieren“, sagt der Seniorchef. „Für uns ist das alles relativ normal.“