

Fleischlose Palette wird vielfältiger

Wurst- und Schinkenspezialist aus Harsewinkel bringt vegane und vegetarische Wurst auf den Markt

„Rügenwalder war für uns der Eisbrecher“, sagt Thomas Maruschke, Geschäftsführer von Windau in Harsewinkel, als er die „neue“ vegetarische und vegane Wurst vorstellt.

Der Wurst- und Schinkenspezialist aus der Mähdscherstadt verzeichnet mit veganen und vegetarischen Produkten seit einigen Wochen erstaunliche Erfolge. Seit August sind die fleischlosen Würste bereits in 2.000 Einkaufsmärkten der EU gelistet. Für Thomas Maruschke keine Überraschung. Gewohnheiten änderten sich mit der Zeit, die Bierbranche habe es vorgemacht. „Vor 50 Jahren gab es das erste alkoholfreie Bier, heute ist das ein riesiger Markt“, sagt Maruschke, der gebürtig aus der Stadt des ersten alkoholfreien Bieres stammt – aus Clausthal.

Auf der Fachmesse Anuga in Köln hat Windau die „Veggie-Wurst“ vor wenigen Tagen einem großen Publikum präsentiert. Eine erste Präsentation in Fachkreisen hatte es im April gegeben. Die Entscheidung, neben den Fleischprodukten auch vegetarische und vegane Wurst zu produzieren, war im Frühjahr gefallen. Der Mitbewerber hatte da schon die ersten Achtungserfolge erzielt. Drei Monate dauerte die Entwicklung. Windau zog erfahrenes Per-



Windau: Thomas Maruschke zeigt, wo der Anbau hinkommt.



Umsatzstark: Windau exportiert in 23 Länder, vor allem in der EU.

sonal zu einem Arbeitskreis zusammen, der sich voll auf die Erstellung der neuen Produkte konzentrierte. Auf Eiweißbasis von Eiern und Erbsen (vegan) ist die fleischlose Wurst aufgebaut. Leberwurst, Teewurst, Salami – die vegetarische Palette ist beinahe so vielfältig wie die traditionelle.

Eine Zeit lang fehlten die Macher am richtigen Geschmack. „Wir haben sogar Proben hier in der Nachbarschaft zum Probieren verteilt“, erzählt Thomas Ma-

ruschke. Ein Stimmungsbild sowohl von professionellen Testessern als auch völlig unbedarften „Kunden“ sei ihnen wichtig gewesen, erläutert Produktionsleiter Uwe de Weerd, der wie Maruschke seit 13 Jahren im Unternehmen und ebenfalls Geschäftsführer ist. Unmittelbar nach der Markteinführung habe die Rückmeldung der Kunden eingesetzt. „Vegetarier schreiben mehr“, sagt Maruschke und lächelt: „Ich habe viele Liebesbriefe bekommen, mit



Vegane und vegetarische Produkte: Uwe de Weerd und Thomas Maruschke (r.), die beiden Geschäftsführer von Windau in Harsewinkel, wollen mit fleischloser, aber auch mit fleischhaltiger Wurst den Umsatz bis 2020 auf 100 Millionen Euro erhöhen.

FOTOS: ROBERT BECKER

denen sich Kundinnen bei uns bedankt haben.“

Dass mit der Markteinführung relativ schnell ein Durchbruch gelang, mag unter anderem an den kürzeren Lebenszyklen der Produkte liegen. „Unsere Halbwertszeiten verkürzen sich, es geht immer schneller“, erläutert Marketing-Mann Thomas Maruschke die sich wandelnden Gesetze der Branche. Die Kunden verlangen zusehends mehr nach individuellen Produkten. Die Erweiterung des

Sortiments um Vegetarisches passt allein vor diesem Hintergrund gut ins Bild – auch wenn die etwas teurer sind. Der Anteil an Vegetariern wird in Deutschland auf etwa 8 Millionen. Menschen geschätzt – ein Zehntel der Bevölkerung. Dazu kommen die „Flexi-Tarrier“, die hin und wieder auf Fleisch verzichten. Dennoch gilt „Veggie“ in der Branche weiterhin als „Nischenprodukt“. Bei Windau passt das neue Produktsegment allerdings auch deshalb so gut ins

Portfolio, weil der Betrieb mit 250 Mitarbeitern seit Jahren kontinuierlich wächst.

Eine beachtenswerte Leistung hat die Marketing- und Vertriebsabteilung abgeliefert. In nur drei Monaten gelang es, die vegetarische und vegane Wurst in den Handel zu bringen. Erfahrungsgemäß sind die Flächen in den Regalen der Supermärkte hart umkämpft. „Inzwischen sind wir in 2.000 Läden gelistet“, freute sich Marketing-Mann Maruschke über diesen Vertriebs Erfolg.

Unternehmen

◆ Mitarbeiter aus 27 Nationalitäten arbeiten in dem Harsewinkeler Betrieb. „Alle verstehen sich gut“, erklärt Produktionsleiter Uwe de Weerd.

◆ Windau, 1976 von Clemens Ficker gegründet, erwirtschaftete 2014 einen Umsatz von 75 Mio. Euro. 20.000 Tonnen Fleischprodukte werden pro Jahr verarbeitet. Für 2015 wird ein Umsatz von 75 bis 80 Mio. Euro erwartet.

◆ Die Firma liefert in 23 Länder, vorrangig in die EU. Der Exportanteil soll von 30 auf 50 Prozent wachsen. Der Umsatz bis zum Jahr 2020 auf 100 Mio. Euro klettern, sagte Maruschke. Aktuell erweitert Windau für 12 bis 15 Mio. Euro den Standort Harsewinkel.

Maruschke sieht sich hinter Rügenwalder mit den vegetarischen Produkten als Nummer zwei in Deutschland. Für dieses Jahr wird bereits ein Umsatzanteil von fünf Prozent vegetarisch/veganen Produkten erwartet. 2016 soll dieser Anteil auf zehn Prozent wachsen. „Wir müssen in Bewegung bleiben. Neugierig, risikobereit und erfindertisch sein“, beschreibt Maruschke den Zustand des Harsewinkeler Wurstwarenspezialisten.

Robert Becker