



Herzhaft im Geschmack und pikant im Aroma

Rücker's Ostsee-Molkerei Wismar steht für Rückbesinnung auf das alte Käseerhandwerk

Wismar. Bei der Rücker's Ostsee-Molkerei Wismar GmbH schließen sich Tradition und Innovation nicht aus. Geschäftsführer Klaus Rücker: „Es gibt keine Alternative zu natürlichen Produkten.“

Der „Alte Schwede“ lächelt von einem der prächtigsten Bürgerhäuser der alten Hansestadt auf vorbeieilende Passanten hinunter. Er hat auch gut Lachen, denn die markante Holzpuppe steht längst nicht mehr für die Zeit, in der die Schweden in Wismar das Sagen sagen hatten – sie steht für traditionelles Käseerhandwerk aus der Ostsee-Molkerei in Wismar.

„Alter Schwede“ ist neben „Alt-Mecklenburger“ Tilsiter die herausra-

gende Regionalmarke der Molkerei Rücker. In den vergangenen zehn Jahren sind beide Produkte ihren Weg an die Spitze dieses Marktsegments angetreten. Nicht nur qualitativ, ist sich der Hersteller sicher, schlagen die Käsesorten ihre Konkurrenten; sie seien auch die einzigen beiden Produkte in ihrem Marktsegment, die gänzlich ohne Zusatzstoffe, egal ob Farb- oder Konservierungsstoffe, auskommen. Diese Rückbesinnung auf das alte Käseerhandwerk unterstreicht Rücker mit dem Slogan „Nur Natur“. Das Einzigartige hieran, so lässt der Hersteller wissen, ist, „dass die Käsespezialitäten ‚Alt-Mecklenburger‘ und ‚Alter Schwede‘ trotz des Verzichts auf Zusatzstoffe ihren herzhaften Geschmack und das pikante Aroma bewahren.“

Als Sprecher der Geschäftsführung weist Klaus Rücker darauf hin, dass dies nur durch ein aufwändiges traditionelles Naturreifungsverfahren möglich ist: „Wir haben eine traditionelle Käseerikunst innovativ umgesetzt und kehren damit auch zu alten Familientraditionen zurück; bereits unser Urgroßvater hat auf Fehmarn naturgereiften Tilsiter hergestellt.“

Für Klaus Rücker gibt es keine Alternative zum Trend zur Regionalisierung und zu mehr Natürlichkeit: „Die Menschen wollen mit gutem Gewissen einkaufen und achten deshalb auf nachhaltig produzierte, aus der Region kommende und gesunde Produkte, die auch noch gut schmecken.“ Der Verzicht auf Zusatzstoffe sei ein erster Schritt in diese Markenausrichtung,

der in den nächsten Jahren weiter ausgebaut werden soll. Dazu gehört auch die stärkere Fokussierung auf die Tradition des über einhundert Jahre alten Familienunternehmens.

Die Ostsee-Molkerei hat in den vergangenen Jahren stark in moderne Anlagentechnik investiert. Als die Familie im Jahr 1994 die marode Molkerei in Wismar übernahm, lag die Jahresproduktion bei 2 000 t. Heute zählt die Ostsee-Molkerei zu den größten Milchverarbeitern im Bundesland. Die Schnittkäseerikerei gehört mit einer Jahresproduktion von über 40 000 t Käse und einem Umsatz von knapp 200 Mio. Euro (nur Wismar) zu den leistungsfähigsten und flexibelsten Molkereien in Mecklenburg-Vorpommern. js/lz 06-10