



Der Tüftler und Zuckerversteher

Die Firma Rudi Jahnke Süßwaren verbindet dank eigener Lösungen Tradition mit modernster Technologie. Firmenchef Heinz Jahnke hat zuletzt eine Anlage zur Herstellung von KauToffees mitentwickelt, die in ihrer Art einzigartig ist.

Von Alfons Strohmaier

Diesen Satz hat Heinz Jahnke, Inhaber und Geschäftsführer der Firma Rudi Jahnke Süßwaren e.K. in Kaltenkirchen, schon oft gehört: „Das wird aber schwierig.“ Dies ist meist die erste Reaktion der Maschinenbauer, wenn der Hanseat wieder einmal mit einer außergewöhnlichen Idee aufwartet. Aber danach entstehen in enger Zusammenarbeit ganz besondere Anlagen zur Bonbonherstellung. Seit nunmehr 25 Jahren steht Jahnke an der Spitze des Familienbetriebs und hat in dieser Zeit stets die Devise verfolgt, die höchste Qualität der früher mit viel Handarbeit hergestellten Zuckerverarbeiten auch auf einer kontinuierlichen Anlage zu bewahren. In dieser Hinsicht hat Jahnke zuletzt mit der Produktionsanlage für KauToffees eine wahre Meisterleistung vollbracht. „Ich möchte ein Toffee, das nicht an

den Zähnen klebt“, war die Vorgabe an die Ingenieure des Maschinenbauunternehmens. Angesichts der zunehmenden Tendenz im Bonbonmarkt hin zu Weichkaramellen hatte Jahnke nach einer Chance gesucht, mit einem unvergleichlichen Produkt in das Produktsegment einzusteigen. Selbstverständlich sollten nur beste Zutaten wie beispielsweise echte Sahne, echte Butter und gezuckerte Kondensmilch, aber kein Milchpulver zum Einsatz kommen, um den wahren Toffee-Geschmack zu treffen.

Die Antwort der Techniker lautete für Jahnke nicht unerwartet: „Das ist ja schier unmöglich.“ Doch der Firmenchef spornte die Techniker mit seinem Enthusiasmus, seinem Know-how und seiner Erfahrung in der Bearbeitung von Zucker zu Höchstleistungen an. In vier Jahren beharrlicher und diffiziler Detailarbeit entstand in Kaltenkirchen eine Anlage, die in ihrer Art einzigartig ist. Mit Stolz lädt Bosch inzwischen internationale Gäste dazu ein, den Prototyp bei Jahnke zu besichtigen. Vom Mischen der Zutaten über das Kochen und die mechanische Bearbeitung der Toffee-Masse bis hin zum ausgeklügelten Kühlsystem gibt es nun „viele Tricks“, um das Unmögliche möglich zu machen. Und so ist auch das Ergebnis einmalig: Das KauToffee schmeckt lecker nach Karamell wie ein Toffee und ist zugleich kaufähig wie ein Kau-Bonbon. Inzwischen ist die Range in den drei Sorten Butter-Sahne, Schoko-Sahne und Lakritz-Sahne erhältlich; weitere Varianten sind bereits angedacht.

Von der Fertigungstechnologie her hat Jahnke damit ein Alleinstellungsmerkmal, das den innovativen Familienbetrieb über die bisher regionalen

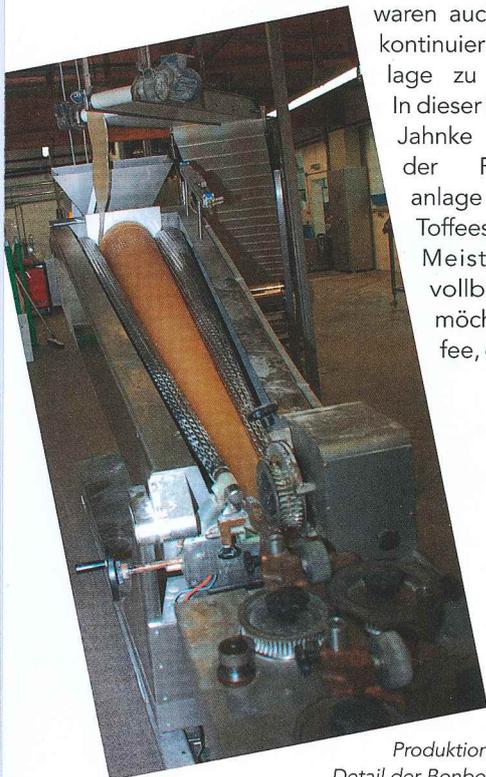


Attraktive Zweitplatzierungen machen am POS auf die neuen KauToffees aufmerksam

Grenzen im Norden Deutschlands hinaus bundesweit bekannt machen kann. Seit Januar 2014 ist Rainer Theuer, der den Lebensmittelhandel bestens kennt, als Vertriebsleiter im Unternehmen. Unterstützt wird er von Eric Jahnke als Key Account Manager. Zusammen mit seinem Bruder Philip, der sich in der Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik befindet, wird er einmal die Firma übernehmen.

Start mit einer kleinen Bonbon-Manufaktur in Hamburg

Ende der 1970er-Jahre hatte der erfahrene Bonbonkocher Rudi Jahnke seine eigene Bonbon-Manufaktur in Hamburg-Altona eröffnet und auf Anhieb die Menschen vor allem auf den Jahrmärkten der Region mit der herausragenden Qualität der Bonbons und Lakritzspezialitäten für sich eingenommen. Bis heute beliefert die Firma neben den legendären Schoko-Salmiak-Lollis und Schoko-Salmiak-Brocken die Marktleute mit Klassikern



Blick in die Produktion; hier ein Detail der Bonbon-Anlage



Eric Jahnke (re.), der mit seinem Bruder Philip den Familienbetrieb übernehmen wird, zeigt hier mit Vertriebsleiter Rainer Theuer die Neuheiten und Top-Produkte des Hauses

wie Kräuterbonbons, Cachou, Anis Stäbchen, Berliner Brustkaramellen, Bonbons mit Fenchel, Glühwein, Kokos-, Himbeer-, Wildkirsche-, Zitronenbonbons und vieles mehr.

Hinzu kommen Lakritzspezialitäten, bei denen der Name Rudi Jahnke ebenso einen herausragenden Ruf genießt. Ob die Anis Briketts mit pikant süßem Anisgeschmack, die mild-aromatischen Chilestangen oder die süß-salzigen Salmiak-Drops – die Klassiker sind ebenso begehrt wie das Top-Produkt des Hauses, das extra starke Salz-Lakritz, und die mildereren Lakritz-Bonbons mit ausgesuchten Kräuterextrakten und der Zugabe von Milch.

Ergänzt wird das Premium-Sortiment mit den klassischen, intensiv fruchtigen Himbeer- und Zitronenbonbons, den prickelnden Brause-Bonbons und den echten Maiblättern mit feinen Waldmeister-Aromen – alle „nach guter alter Jahnke-Tradition gekocht“. Längst haben die Produkte von Jahnke in der Region einen festen Platz in den Regalen des Handels erobert. Neben dem Handel gelte es nun, ohne großes Werbebudget auch die Endverbraucher zu überzeugen. „Dafür benötigen wir einfach viel Zeit“, weiß Rainer Theuer. Sukzessive soll das Vertriebsgebiet, das heute im Kern Schleswig-Holstein und Teile von Nordrhein-Westfalen umfasst, nach Süden ausgedehnt werden.

Der Erfolg machte bald den Umzug in größere Räumlichkeiten notwendig. Seit 1989 expandiert Jahnke nun in Kaltenkirchen und verfügt hier über ein Grundstück von 10.000 Quadratmetern sowie über eine Produktions- und Lagerfläche von 6.000 Quadratmetern. Für Heinz Jahnke, der mit dem Umzug in die moderne Fabrik die Geschäftsführung übernahm, stand unmissverständlich fest, dass er die Bonbonkunst des Vaters, die neben hochwertigen Rohstoffen noch auf viel Handarbeit beruhte, auf moderne Maschinen transferieren wollte.

Ausgewählte natürliche Rohstoffe der höchsten Güteklasse

Insbesondere beim Bonbonkochen stellen die Rezepturen, die etwa noch eiweißhaltige Zutaten enthalten, eine große Herausforderung dar. Der gelernte Elektriker tüftelte indes so lange mit den Maschinenbauern, bis er mit dem Ergebnis zufrieden war. Hier kamen ihm vor allem seine Erfahrung und sein profundes Verständnis des Verhaltens von Zucker in allen Phasen des Produktionsprozesses zugute. „Mein Vater ist ein Zucker-Versteher“, schmunzelt Eric Jahnke. Neben den beiden hochmodernen kontinuierlichen Bonbon-Anlagen steht noch eine Produktionslinie mit Satz- und Schwenkesselkocher zur Verfügung. Damit ist weiterhin die

große Flexibilität auch im Hinblick auf die Tradition und die Belieferung der Märkte gewährleistet.

Bei der Auswahl der Rohstoffe setzt Jahnke seit jeher auf natürliche Zutaten und Aromen wie etwa Pflanzenkohle und Rote-Bete-Saft zur Färbung anstelle von Zuckerkulör oder anderer synthetischer Alternativen. Bei der Hülle des Schoko-Salmiak-Lollis kommt Premium-Schokoladenkuvertüre aus Belgien zum Einsatz. Und bei den Himbeer-Bonbons beharrt Jahnke auf dem besten Himbeer-Aroma, das im Markt erhältlich ist und das eigentlich für Premium-Pralinen vorgesehen ist. Selbst bei den gewöhnlichen Eukalyptus-Menthol-Bonbons und bei der Kreation von Ice-Bonbons – auf ausdrücklichen Wunsch eines Kunden – entstehen Produkte, die qualitativ weit über dem Durchschnitt liegen. Die Aromen sind fein austariert und zugleich lang anhaltend. „Das ist das beste Ice-Bonbon, das ich je gegessen habe“, war der Kommentar eines Handelseinkäufers, wie Vertriebsleiter Theuer stolz berichtet.

Die Rohstoffauswahl geht einher mit technischen Konzeptionen, wie sie in der Bonbonherstellung sonst selten zu finden sind. So hat Jahnke etwa den Schlangenkocher mit Vorrichtungen nach eigenen Entwürfen ergänzt, um das volle Aroma bestmöglich zu erhalten. Dies zeigt sich auch in der Range „2 in 1“, bei der sich ein Eukalyptus-Menthol-Mantel mit einem festen Limetten- bzw. Cranberry-Kern zu einem einmaligen Geschmackserlebnis verbindet. Eukalyptus und Menthol schärfen die sensorischen Sinne, die dann besonders empfänglich für die herrlich fruchtig-säuerlichen Geschmacksnoten sind.

Mit der Investition in die Toffee-Technologie hat das Unternehmen mit derzeit 21 Mitarbeitern die Weichen für die Zukunft gestellt. Der Kauf eines benachbarten Grundstücks sichert zudem die Expansionsmöglichkeiten für die dritte Generation. „Die Anlagen können in Zukunft einen Ausstoß von 1.000 Tonnen im Jahr erreichen“, blickt Eric Jahnke voraus. Und eines zeigt sich deutlich: Vom Qualitätsbewusstsein des Vaters werden die Söhne auch künftig keinen Deut abweichen.

www.jahnke-suesswaren.de