

# In Innovation und Standort investiert

**AGRANO** Das Unternehmen der Martin Braun-Gruppe feierte Ende April die Eröffnung seiner neuen Produktionsstätte in Riegel. Schon seit 14 Jahren werden am Kaiserstuhl konsequent biologische Hefeprodukte („Bioreal“) produziert.

Das Unternehmen Agrano gehört zur Martin Braun-Gruppe, die im Geschäftsbereich Nahrungsmittel des Oetker-Konzerns den Bereich „Großverbraucher Backen“ verantwortet. Die Agrano AG in Allschwil/Schweiz entwickelt, produziert und vertreibt ein vielfältiges Sortiment, das Backmittel, Backmischungen, Konditoreiprodukte, Trennmittel, Margarine und Fette umfasst. Die Bio-Produkte von Agrano mit dem Markennamen „Bioreal“ werden von der 1996 gegründeten Tochtergesellschaft Agrano GmbH & Co. KG in Riegel produziert und vertrieben.

## Tradition und Innovation kombiniert

In den 2008 begonnenen Umbau einer ehemaligen Brauerei zur hochmodernen Produktionsstätte für Bio-Hefe hat die Oetker-Grup-

pe nach Worten von Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, eine „zweistellige Millionensumme“ investiert. Besonders bemerkenswert ist, dass die laufende Produktion dabei nicht unterbrochen wurde. „Gute Perspektiven für die Zukunft“ bietet das neue Agrano-Werk in Riegel sowohl vom Geschäftsbetrieb her als auch von den Räumlichkeiten, versicherte Geschäftsführer Ralf Bredenhöller anlässlich der offiziellen Eröffnung. Größere Kapazitäten und weitere Produktionsmöglichkeiten auf insgesamt 3,8 ha Grundstücksfläche begründen diese Aussage eindrucksvoll. 40 Mitarbeiter sind hier im Drei-Schicht-Betrieb rund um die Uhr tätig. Die Inhabersfamilie Oetker bekräftigt mit dem Engagement in Riegel ihr Vertrauen in Produkte, die im Einklang mit Natur und Ökologie produziert werden. Gesellschafter Richard Oetker, der in der Oetker-Gruppe den Bereich Nahrungsmittel verantwortet, zerschnitt gemeinsam mit Ralf Bredenhöller das symbolische Rote Band. In seiner Eröffnungsrede bezeichnete er das



Richard Oetker (Mitte) und Aloyse Ehret (Agrano Schweiz, „Erfinder der Bio-Hefe“, l.) freuen sich mit Ralf Bredenhöller über die gelungene Einweihung.

nerte er daran, dass bei Agrano in Riegel bereits seit 14 Jahren konsequent biologische Hefeprodukte produziert werden. Nachdem erste Forschungsvorhaben dazu Ende der 80er-Jahre begonnen hatten, nahm 1995 eine Pilotanlage die Arbeit auf, aus der der heutige Weltmarktführer für Bio-Hefe mit einem „weltweit einmaligen Verfahren“ hervorging. Die Aufnahme von Bio-Hefe in die EU-Bio-Verordnung im Januar 2009 beförderte diesen Prozess erheblich. „Wir haben die Anforderungen der Gesetzgebung als Erster glaubwürdig erfüllt“, sagt Richard Oetker.

## Verfahren permanent weiterentwickelt

„Bioreal“-Bio-Hefe wird im Gegensatz zur konventionellen Hefe auf Basis von biologischem Getreide hergestellt. Bei der Fermentation wird, ebenfalls im Gegensatz zur konventionellen Herstellung, auf chemische Zusätze gänzlich verzichtet. Das Verfahren wurde fortlaufend weiterentwickelt, sodass Agrano heute in der Lage ist, unterschiedliche Getreidesorten aus biologischem Anbau einzusetzen, um

nicht von nur einem einzigen Rohstoff (Melasse) abhängig zu sein. Die Lieferanten erhalten dabei langfristig feste Vorgaben für Anbau und Lieferung. Die Herstellungsweise ist umweltfreundlich und nachhaltig, was den Produkten durch unterschiedliche internationale Bio-Zertifikate attestiert wird. Dazu zählt das EU-Bio-Siegel ebenso wie Zertifizierungen nach Schweizer (Knospe/Bio Suisse), amerikanischem (NOP) und japanischem (JAS) Standard. Die weltweite Vermarktung hat sich aufgrund der großen Nachfrage nach ökologisch sinnvollen Produkten sehr erfolgreich entwickelt. „Bioreal“-Bio-Hefe wird in Bäckereien und in der Lebensmittelindustrie verarbeitet sowie im Handel vertrieben. Neben der weit verbreiteten Bio-Frischehe (Hefepaste) sind u. a. eine Trockenhefe, ein flüssiger Bio-Sauervorteig („Bio-Levafresh“) und ein Bio-Backpulver im Programm. Daneben produziert Agrano verschiedene Bio-Hefeprodukte für die Lebensmittelindustrie (zur Herstellung von Bio-Suppen, -Gewürzmischungen oder -Brotaufstrichen). sts



Die Agrano-Produktion in Riegel wird in allen Bereichen den Anforderungen der Bio-Hefeproduktion gerecht, so auch bei der „Levafresh“-Abfüllung (oben).

neue Agrano-Werk als „signifikante Investition in die Zukunft“, die gleichzeitig ein Bekenntnis zum Standort Deutschland mit seinen gut qualifizierten Arbeitnehmern und zur sozialen Verantwortung darstelle. In einem Rückblick erin-

pe nach Worten von Dr. Detlev Krüger, Sprecher der Geschäftsleitung der Martin Braun-Gruppe, eine „zweistellige Millionensumme“ investiert. Besonders bemerkenswert ist, dass die laufende Produktion dabei nicht unterbrochen wurde.