RÜCKER

Die Geschichte einer Molkerei.
Seit 1890.

Liebe Leser,

vor 125 Jahren hatte mein Urgroßvater die Idee, dass sich mit der Herstellung von Butter und Käse Geld verdienen ließe. Er zog nach Fehmarn, um im Jahr 1890 eine kleine Meierei in Vadersdorf zu pachten. Zunächst standen hinter dieser Firmengründung vor allem wirtschaftliche Überlegungen, schon bald aber entwickelte Eduard eine Leidenschaft für das Produkt. Der frische Käsebruch an der Wanne hat es den Rückers angetan, das gilt bis heute.
Zwei Weltkriege überlebte das Unternehmen in seiner langen Geschichte, den Bau und Fall der Berliner Mauer, wirtschaftliche Höhen und Tiefen. Die Lust am Unternehmen und die Freude an der Molkereiarbeit waren immer der Antrieb, um auch in schwierigen Zeiten weiterzumachen. So wurde aus einer kleinen Landmeierei eine der größten Traditionsmolkereien des Landes.
Die Leidenschaft ist auch heute die Voraussetzung, um weiter in Richtung Zukunft durchzustarten und um unabhängig zu bleiben. Diese Unabhängigkeit hilft uns, unseren Kunden und Lieferanten. Wir stehen für ein wichtiges Stück Vielfalt und Verlässlichkeit am Markt. Weiter unseren Weg zu gehen, das ist und bleibt daher unser erklärtes Unternehmensziel.
In diesem Sinne sagen wir: 125 Jahre Rücker – das fängt ja gut an.

Ich wünsche Ihnen viel Freude auf einer Zeitreise durch unsere Molkereigeschichte.

Mit herzlichen Grüßen

1890 pachtet Eduard Rücker die Meierei in Vadersdorf auf Fehmarn.

Von da aus geht Gustav Rücker 1932 nach Altgalendorf bei Oldenburg/Holstein.

Paul Rücker zieht es von Oldenburg/Holstein an die Nordsee, ins ostfriesische Aurich.

1994 kaufen Paul Rücker und seine Söhne die Molkerei in Wismar.

Inhalt

03_Editorial

04_Inhalt und Karte

06_Rücker in Zahlen

08_Chronik_Teil I
Der Anfang – Eduard, der runde Tilsiter und die kleine Meierei auf Fehmarn

14_Die Branche heute

16_Chronik_Teil II
Der Aufbruch – Gustav und der Schritt auf das Festland

28_Die kleine Käsekunde

34_Chronik_Teil III
Die Expansion – Paul und die Entdeckung der Menge

46_Käse – eine Leidenschaft

52_Chronik_Teil IV
Ein neues Kapitel – Klaus und der Schwenk zur Qualität

60_„Wir wollen mit Qualität erfolgreich sein“ – Interview mit Firmeninhaber Klaus Rücker

66_Von Holzbutterfertigern und Milchkurzzeiterhitzern – ein Streifzug durch die Geschichte der Molkereitechnologie

70_Bunte Kühe und weiße Möwen
Die Markengeschichte von Rücker

76_Der Markt ist die Welt
Ein Exportatlas

79_Impressum

Rücker in Zahlen

Interessante Fakten aus verschiedenen Unternehmensbereichen

Die Molkerei heute

125 Jahre alt seit 2015

500 Mitarbeiter

2 Standorte

439. Position im Ranking der 500 umsatzstärksten deutschen Familienunternehmen im Jahr 2014

8. Platz unter den größten Milchverarbeitern Deutschlands nach Milchverarbeitung

15. Platz unter den größten Milchverarbeitern Deutschlands nach Umsatz

4 Generationen lang bereits in Familienhand

445 Millionen Euro Umsatz

Die Molkerei früher

26 Gründungsmitglieder errichteten 1889 die Meierei in Vadersdorf auf Fehmarn

20. Mai 1890 war der offizielle Arbeitsbeginn von Eduard Rücker

Am **18.** Dezember 1890 wurde der Pachtvertrag offiziell gezeichnet

350 Kühe gaben 1890 Milch für Butter und Tilsiter in Vadersdorf

22 Landwirte gründeten 1892 im heutigen „Wismarer Hof“ die heutige Ostsee-Molkerei

3000 Mark Kaution musste Eduard Rücker für den Pachtvertrag als Sicherheit hinterlegen

40 000 Reichsmark zahlte Gustav Rücker 1932 für die Meierei in Altgalendorf

Die Molkerei in Kilometern

5 500 000 km fahren unsere Milchsammelwagenfahrer im Jahr

6500 km Folie sind in Aurich für die Verpackung der Milchprodukte nötig

18385 km ist der weiteste Exportort entfernt

2000 km Folie braucht es in Wismar für die Verpackung

Die Molkerei in Gewicht

80 000 Tonnen Käse stellen unsere Mitarbeiter her

3 800 000 kg Salz werden in Aurich per anno verwendet

10 Lkw, randvoll mit Käse beladen, verlassen täglich beide Werke

2,2 Millionen kg Milch kommen täglich frisch in beide Werke

20 000 Tonnen Butter und genauso viel Milchpulver werden jährlich in Aurich produziert

Die Molkerei in Prozessen

13 Prozessschritte sind es von der Milchanlieferung bis zum fertig verpackten Käse

90 Minuten dauert es, bis aus Milch Käse wird

1800 Kontrollen unterliegen die Produkte bis zur Auslieferung

9001 ist einer der ISO-Standards für Qualität, nach denen Rücker zertifiziert ist

840 Stunden dauert es mindestens, bis ein „Alter Schwede“ nordisch-pikant gereift ist

56 Tage im Jahr überprüfen externe Auditoren die Produktion

Die Molkerei in Projekten

743 Tore schossen die von uns gesponserten Handballdamen des TSG Wismar 2014

„365 Orte im Land der Ideen“-Preisträger: So wurden wir für unser modernes Fernwärmekonzept ausgezeichnet

1000 Tonnen CO_2 weniger produziert die Stadt Aurich dadurch, dass die Abwässer der Molkerei öffentliche Gebäude heizen

7652 Musikfans besuchten 2014 die von uns mitgeförderten Gezeitenkonzerte

Die Molkerei als Marke

1 malig in der Firmengeschichte zeigt die Molkerei seit 2012 auch mit der Marke RÜCKER Präsenz im deutschen Lebensmitteleinzelhandel

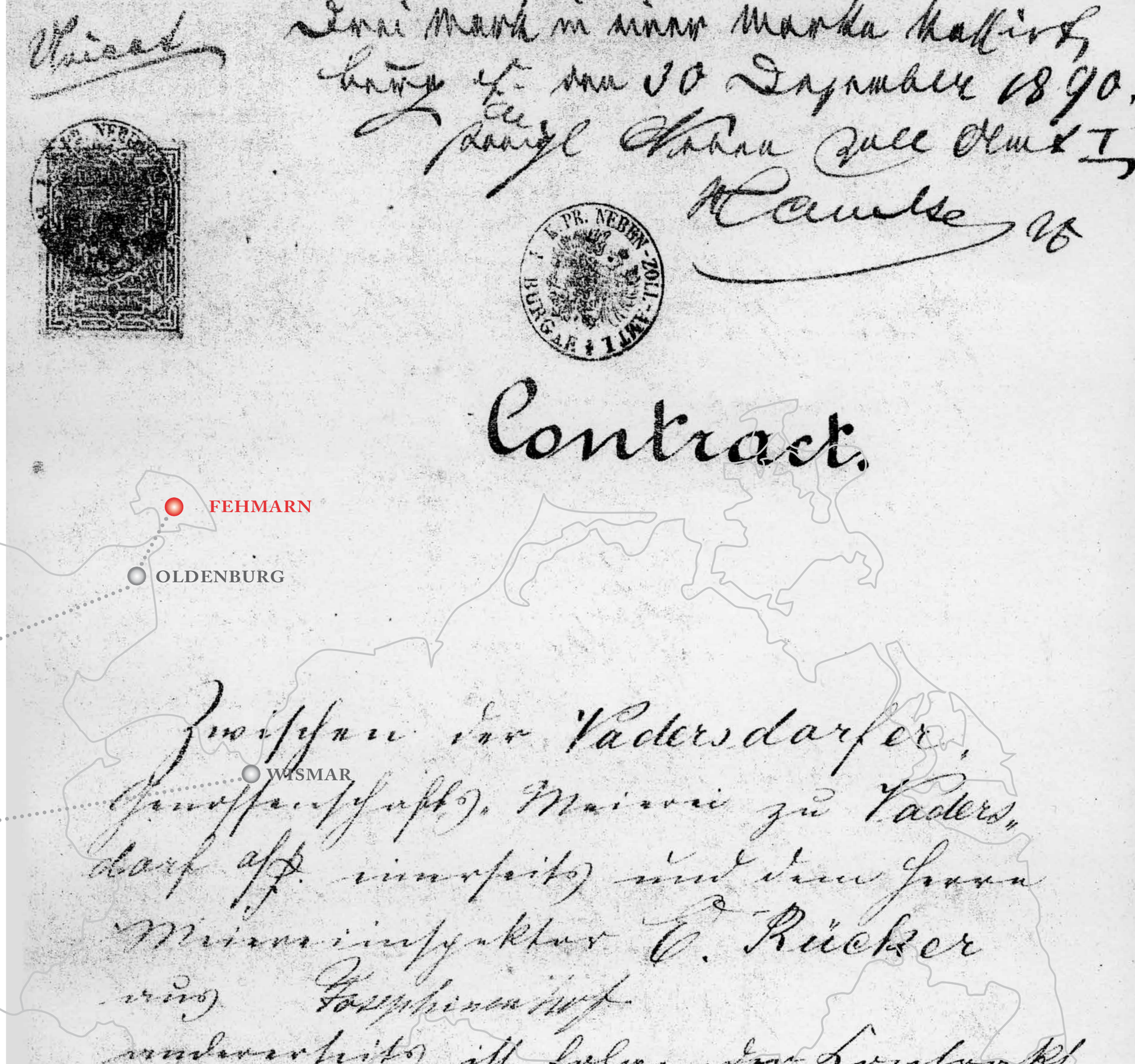
7 Produkte finden sich unter dem RÜCKER Markendach: Alt-Mecklenburger, Alter Schwede, Leckerbek, Waterkant, Cremas, GlutGut und das Butterherz

6 Editionen unseres Käsepakets „LeckerBox“ überraschten bisher Konsumenten

1 Hirtenkäse wird von Aristides in Waterkant umbenannt und dafür zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ 2014 ausgezeichnet

Der Anfang – Eduard, der runde Tilsiter und die kleine Meierei auf Fehmarn

Der Ursprung der Molkerei Rücker liegt auf der Ostseeinsel Fehmarn. Man schreibt das Jahr 1890, in Deutschland beginnt die Industrialisierung, viele Menschen ziehen vom Land in die Städte. Bauern bilden erstmals Genossenschaften, und Eduard Wilhelm Rücker hat da eine Ahnung: Die Nachfrage nach Milch und Molkereiprodukten – zu dieser Zeit noch kostspieliger Luxus – wird steigen.



„In Silber, auf goldenem Boden ein Weib in grünem Gewande (die Hoffnung) mit blondem Haar, die linke Hand auf einen schwarzen Anker stützend, auf der rechten Hand eine zugekehrte rote Taube haltend; auf dem Helme mit grünsilberner Decke golden goldbeflügelter Kugel, ein gewandloses Weib (die Glücksgöttin) mit rotem, wehenden Schleier und flatterndem, blonden Haar."

(Abschrift aus dem Wappenbuch zu Hamburg von Hinrich Rücker, Cousin von Paul Rücker, aus Lübeck)

Seit etwa 1700 ist das Geschlecht Rücker in Hamburg ansässig. In der Zeit von 1767 bis 1869 sind fünf Mitglieder des Geschlechts Rücker im Senat der Freien Reichsstadt, später Freien und Hansestadt Hamburg. Senator Alfred Rücker (1825 bis 1869) stammt mütterlicherseits von der in Hamburg bekannten Kaufmannsfamilie Jenisch ab. Sein Sohn Martin Johann Rücker nimmt später den Namen Jenisch an, als in dieser Familie ein männlicher Nachfolger fehlt. Martin Johann Jenisch, selbst auch Kaufmann und Senator, erwirbt um 1830 einen großen englischen Garten im heutigen Hamburger Stadtteil Klein-Flottbeck, allgemein als Jenisch-Park bekannt. Er gehört zu den schönsten Parks der Stadt Hamburg. Martin Johann Jenisch lässt in dem Park das Jenisch-Haus bauen. Zudem kauft er, wie andere Familienmitglieder auch, Güter in Schleswig-Holstein. Ein weiteres Mitglied des Geschlechts der Rücker wird Gemeindeältester der evangelisch-lutherischen Kirche zu Hamburg, ein sogenannter Oberalter.

Das Wappen der Familie Rücker ist heute im Hamburger Rathaus zu besichtigen.

Eine stolze Familie vor der Meierei in Vadersdorf. In diesem Backsteinbau auf Fehmarn beginnt 1890 die Geschichte der Molkerei Rücker.

FEHMARN

Das Jahr 1890, Kaiser Wilhelm II. entlässt Reichskanzler Otto von Bismarck, Großbritannien überlässt den Deutschen die Insel Helgoland, die im Gegenzug den britischen Anspruch auf die afrikanische Insel Sansibar anerkennen –, und im kleinen Vadersdorf auf der Insel Fehmarn pachtet Eduard Wilhelm Rücker eine Meierei. Sie wird zum Grundstein des Unternehmens Rücker, das heute – ein gutes Jahrhundert und vier Generationen später – auf dem Festland mehr als zwei Millionen Liter Milch am Tag verarbeitet und Käse in mehr als 80 Länder exportiert.

Der Betrieb in Vadersdorf ist eine typische Meierei dieser Zeit. Ein klobiges, doppelstöckiges Backsteinhaus, in dem Arbeiter und Arbeiterinnen weiße Kittel tragen. Butter wird noch tüchtig von Hand verpackt. Die gesamte Milchverarbeitung ist ein sprichwörtliches Handwerk und damit anstrengende Arbeit. In Bottichen, Kannen und Wannen verschiedenster Art schütten, rühren und schöpfen die Arbeiter mit einfachen Werkzeugen, eines der wichtigsten ist: Zeit. Die Gewinnung von Sahne, das Reifen der Käse – die Wandlungen der Milch vollziehen sich in den von der Natur dafür vorgesehenen Zeiträumen. Die Meieristen warten viel – und arbeiten immer.

Eine neue Epoche bricht an

Die Milch liefern Bauern aus der Umgebung an. Eine Hochleistungskuh dieser Zeit liefert gute 2000 Liter Milch während einer Laktation, ein Viertel der heutigen Durchschnittsleistung. Jeden Morgen klappern die metallenen Kannen auf den Pferdegespannen laut über die Kopfsteinpflaster. Der Alltag der Menschen scheint zum Ende des 19. Jahrhunderts so, wie ihn schon die Väter und Großväter erlebten – und doch dringt auch bis auf Fehmarn, dieser kleinen Insel Schleswig-Holsteins, immer deutlicher das Wetterleuchten einer neuen Epoche vor.

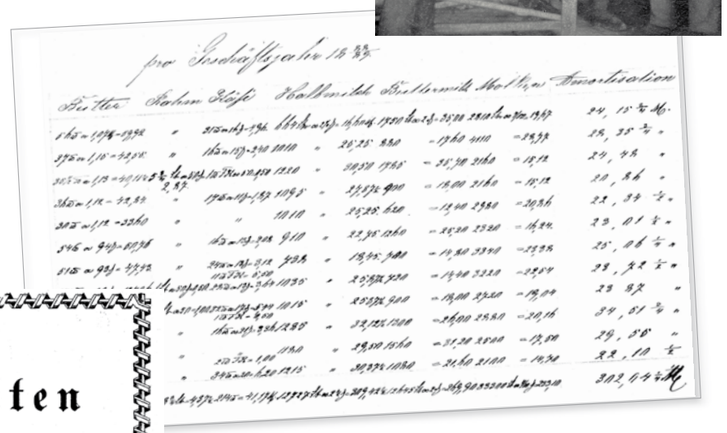
Die Industrialisierung nimmt mit reichlich Dampf Fahrt auf. Das Wort „modern“ hält Einzug in den Sprachgebrauch der Menschen, sie werden Zeugen geradezu fantastischer Neuerungen. Erste Stromnetze lassen in den Häusern gut betuchter Bürger eine Erfindung namens Glühlampen leuchten. Auch die Arbeit in den kleinen Meiereien verändert sich, seit der Franzose Louis Pasteur 25 Jahre vor der Firmengründung von Eduard Wilhelm Rücker ein Verfahren entwickelte, mit dem sich Milch durch Erhitzen länger haltbar machen lässt. Seit zwei Jahrzehnten ist auch die sogenannte Zentrifuge bekannt, die Sahne mechanisch von der Magermilch trennt. Für das Molkereihandwerk bedeutet dies eine Revolution – ließen die Meieristen bis dahin die Milch doch einfach so lange stehen, bis sich der Rahm endlich absetzte. Nur war die Milch dann oft schon sauer, bevor sie die Sahne abschöpfen konnten.

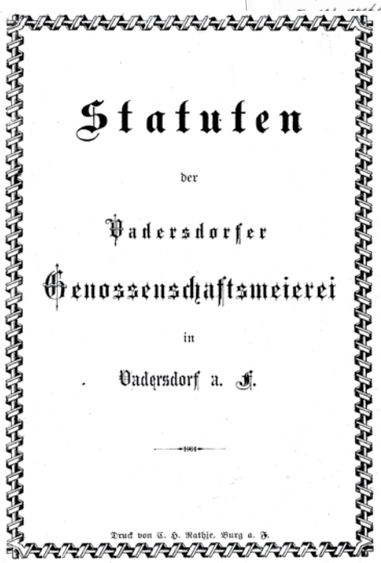
Die neuen Verfahren und Technologien erhöhen das Tempo der Arbeit, die Menge der Produktion und die Qualität der Produkte – allerdings hat auch das seinen Preis: Die Moderne, sie ist für den einzelnen Landwirt kaum zu finanzieren. Bauern gründen daher Genossenschaften. Das preußische Genossenschaftsgesetz von 1867 fördert diese bäuerlichen Zusammenschlüsse. Im Jahr der Firmengründung von Eduard Wilhelm Rücker existieren allein auf Fehmarn mehr als 30 solcher Genossenschaftsmeiereien, in ganz Schleswig-Holstein sind es mehr als 250. Braucht es da tatsächlich noch eine weitere Meierei?

Die Flucht vom Land in die Städte beginnt

Durchaus. Die beginnende Industrialisierung treibt große Teile der armen Landbevölkerung in die neuen Fabriken. Die Städte und damit die Nachfrage nach Lebensmitteln wachsen. Im Jahr 1895 arbeiten erstmals genauso viele Menschen in den Fabriken wie in der Landwirtschaft. Deutschland ist endgültig ein Industriestaat geworden. Die rauchenden Schlote werden zum Sinnbild einer sich wandelnden Zeit. Landschaften bekommen ein neues Antlitz, die Gesellschaft bildet eine neue Struktur. Im Jahr 1900 treten das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB) und das Handelsgesetzbuch in Kraft, die neue Zeit braucht eine neue Ordnung.

Milch und Käse sind in dieser Zeit Luxus. Der Preis ist hoch – doch der zunehmende Wohlstand in der Bevölkerung lässt die Nachfrage weiter steigen. Die neuen Produktionsverfahren erlauben den Molkereien, günstiger und mehr zu produzieren. Milch und Käse stehen bald täglich auf den Tischen, auch bei den einfachen Leuten.
Die Welt gerät in Bewegung, und in Vadersdorf rollen weiterhin Tag für Tag die Pferdegespanne mit den Milchkannen an. Dieser Rhythmus bestimmt das Leben der Rückers. Auch zu Zeiten der ersten Jahrhundert-Katastrophe, dem Ersten Weltkrieg, produziert die Molkerei jeden Tag Käse, Milch und Butter. Der runde Tilsiter gilt als weithin bekannte Spezialität der Meierei Rücker.
Die Nachfrage steigt weiter. Als 1918 der Frieden einkehrt, leben in den Städten bald erstmals mehr Menschen als auf dem Land. Milchprodukte werden zum Bestandteil der täglichen Ernährung, egal ob arm oder reich, auf dem Land oder in der Stadt. 36 Jahre nachdem Eduard Wilhelm Rücker sein Unternehmen gründete, pachtet Sohn Gustav Adolf in Mummendorf die zweite Meierei. Man schreibt das Jahr 1926, Reichskanzler Gustav Stresemann erhält zusammen mit seinem französischen Kollegen Aristide Briand den Friedensnobelpreis – und die Molkerei Rücker beginnt zu wachsen.
Gustav Rücker entwickelt mit dem Butterversand ein neues Geschäftsfeld. Er kauft die Butter anderer Meiereien Fehmarns auf und vertreibt sie als Vier-, Sechs- und Neun-Pfund-Päckchen deutschlandweit mit der Reichspost. Die hat für Molkereierzeugnisse eigens Kühlwagen angeschafft, die an die ganz normalen Personenzüge angekoppelt werden. Rücker wird ein Pionier des Versandhandels und erschließt auf diese Weise neue Märkte in Berlin, Thüringen, Sachsen und im Ruhrgebiet.
Neben dem Molkereibetrieb züchtet Gustav auch Schweine. Für lange Zeit werden diese eine wichtige Einnahmequelle für die Familie bleiben. Die „Goldenen Zwanziger“ tragen diesen Namen für Gustav zu Recht. Er fährt ein Auto, die Familie wohnt auf einem Anwesen, dem Rosenhof, mit zwei Hausmädchen und einem Verwalter. Es wird hart gearbeitet, aber – auch das kann man auf Fehmarn – immer gern gefeiert.
Doch Gustav will mehr vom Leben. Schon bald wird die Insel Fehmarn für ihn und das Unternehmen zu klein.





Statuten

der

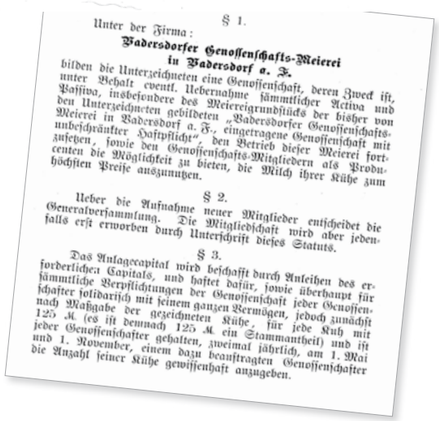
Vadersdorfer

Genossenschaftsmeierei

in

Vadersdorf a. F.

Druck von C. H. Rathje, Burg a. F.



§ 1.

Unter der Firma:

Vadersdorfer Genossenschafts-Meierei in Vadersdorf a. F.

bilden die Unterzeichneten eine Genossenschaft, deren Zweck ist, unter Behalt eventl. Uebernahme sämmtlicher Activa und Passiva, insbesondere des Meiereigrundstücks der bisher von den Unterzeichneten gebildeten „Vadersdorfer Genossenschafts-Meierei in Vadersdorf a. F., eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht“, den Betrieb dieser Meierei fortzusetzen, sowie den Genossenschafts-Mitgliedern als Producenten die Möglichkeit zu bieten, die Milch ihrer Kühe zum höchsten Preise auszunutzen.

§ 2.

Ueber die Aufnahme neuer Mitglieder entscheidet die Generalversammlung. Die Mitgliedschaft wird aber jedenfalls erst erworben durch Unterschrift dieses Statuts.

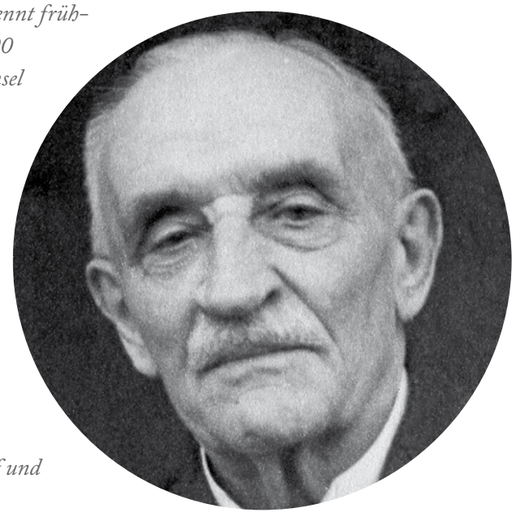
§ 3.

Das Anlagecapital wird beschafft durch Anleihen des erforderlichen Capitals, und haftet dafür, sowie überhaupt für sämmtliche Verpflichtungen der Genossenschaft jeder Genossenschafter solidarisch mit seinem ganzen Vermögen, jedoch zunächst nach Maßgabe der gezeichneten Kühe, für jede Kuh mit 125 M. (es ist demnach 125 M. ein Stammantheil) und ist jeder Genossenschafter gehalten, zweimal jährlich, am 1. Mai und 1. November, einem dazu beauftragten Genossenschafter die Anzahl seiner Kühe gewissenhaft anzugeben.

Vergilbte Zeitzeugen – das Cover der Statuten der Molkerei, der Pachtvertrag von 1890 und eine Mengenliste, handschriftlich geführt von Eduard Rücker.

Eduard Rücker

Im Jahr 1889 verlässt Eduard Wilhelm Rücker den Josefinenhof bei Rendsburg. Als neuntes von insgesamt elf Kindern der Eheleute Johann Anton und Christina Dorothea (geb. Deichmann) besteht für Eduard keine Aussicht, den elterlichen Hof zu übernehmen. Er hat allerdings auch längst anderes im Blick: Eduard Rücker erkennt frühzeitig die vielversprechende Entwicklung der Milchwirtschaft. 1890 pachtet er die Genossenschaftsmeierei in Vadersdorf auf der Ostseeinsel Fehmarn. Der runde Tilsiter wird zum ersten Markenzeichen der Molkerei Rücker.
Noch im selben Jahr heiratet Eduard Rücker die Tochter des Hufners zu Cronsfeldt. Maria Christina Kühl ist – wie sollte es anders sein? – von Beruf Meierin. Auf Fehmarn kommen die Söhne Johannes, Ernst (1916 an der Westfront gefallen), Gustav Adolf, Henry, Carl Ludwig sowie Peter (aus zweiter Ehe, als junger Mann gestorben) zur Welt. Gustav wird später die Unternehmensnachfolge angetragen. Eduard Rücker bleibt bis ins hohe Alter in der Familienmolkerei aktiv, kümmert sich noch zuletzt jeden Morgen um die Milchannahme. Er ist die gute Seele der Familie und des Unternehmens. Er stirbt 1951 in Altgalendorf und wird im Familiengrab auf Fehmarn beigesetzt.



Die Branche heute

Die Milchbauern

Anzahl der Melkvorgänge für eine Milchkuh am Tag:	2
Milchleistung einer Kuh am Tag, in Kilogramm:	22
Milchleistung einer Kuh im Jahr, in Kilogramm:	8000
Anzahl der Milchkühe in Deutschland:	4 300 000
Jährliches Milchgesamtvolumen in Deutschland, in Kilogramm:	31 200 000 000
Anteil der Biomilch am Gesamtvolumen, in Prozent:	2

Die Milchproduzenten

Die wichtigsten Erzeuger- und Produktionsbundesländer:

1. Bayern – Anteil an Gesamtproduktion in Deutschland, in Prozent:	29
2. Niedersachsen – Anteil an Gesamtproduktion in Deutschland, in Prozent:	19
3. Nordrhein-Westfalen – Anteil an Gesamtproduktion in Deutschland, in Prozent:	10

Immer weniger Milcherzeuger produzieren immer mehr Milch

Zahl der Milcherzeuger im Jahr 1950:	1 600 000
Die von ihnen produzierte Milchmenge, in kg:	15,71 Mrd.
Zahl der Milcherzeuger im Jahr 2014:	77 700
Die von ihnen produzierte Milchmenge, in kg:	31,2 Mrd.

Zahl der Milchkühe im Jahr 1980 in Deutschland:	5 500 000
Zahl der Milchkühe im Jahr 2014 in Deutschland:	4 300 000

Verwendung der Milch in Deutschland (in Prozent)

Käseproduktion:	47
Butter und Dauermilch:	22
Trinkmilch:	17
Joghurt, Sahne, Desserts:	10

Milchproduktekonsum in Deutschland (in kg)

Pro-Kopf-Konsum von Käse 2013:	24
Zunahme des Pro-Kopf-Konsums von Käse in den vergangenen zwanzig Jahren:	5

Die Verarbeiter

Zahl der milchverarbeitenden Unternehmen im Jahr 1950 in Deutschland:	3400
Zahl der milchverarbeitenden Unternehmen im Jahr 2014 in Deutschland:	142

Die drei größten Molkereien Europas nach Umsatz 2013, in Euro

1. Nestlé, größter Milchverarbeiter	21 300 000 000
2. Danone	15 200 000 000
3. Lactalis (Parmalat)	14 600 000 000

Die Molkereien

Umsatz der deutschen Milchindustrie 2013, in Milliarden Euro:	25
Position der Milchwirtschaft in der deutschen Lebensmittelbranche, nach Umsatz gerechnet:	1
Anzahl der Arbeitsplätze in der deutschen Milchindustrie:	30 000

Verarbeitete Milchmenge pro Jahr in Deutschland, in Millionen Tonnen:	31,2
Davon Konsummilch:	5,1
Davon Milchfrischeprodukte:	3,0
Davon Käse:	2,5
Davon Sahne:	0,550
Davon Butter:	0,495

Exportmarkt

Menge der Käseexporte aus Deutschland, in Kilogramm:	1 150 000 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Europa, in Euro:	7 444 400 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Asien, in Euro:	425 935 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Russland-Weißrussland-Kaukasus, in Euro:	161 608 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft auf die Arabische Halbinsel, in Euro:	134 760 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Nordafrika, in Euro:	108 686 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Rest-Afrika, in Euro:	84 569 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Nordamerika, in Euro:	54 430 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Mittel- und Südamerika, in Euro:	30 655 000
Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Ozeanien, in Euro:	11 093 000

Der Aufbruch – Gustav und der Schritt auf das Festland

Statt herzhaft wird es mild: Der eckige Edamer löst bei Rücker den runden Tilsiter ab. Gustav zieht mit Unternehmen und Familie von Fehmarn nach Altgalendorf. Butter verkauft er plötzlich heimlich. Sohn Paul muss in den Krieg. Für Menschen und den Betrieb geht es vor allem um eines: zu überleben.

Am 31. Juli des Jahres 1932 geht die NSDAP bei den Reichstagswahlen als stärkste Partei hervor. Der Beginn einer düsteren Zeit, die sich in diesem Moment noch niemand vorzustellen vermag. Auch in den USA wird gewählt: Ein Mann namens Franklin D. Roosevelt gewinnt mit großer Mehrheit die Präsidentschaft. Seine Idee vom „New Deal“ sieht einschneidende Veränderungen zur Sanierung der Wirtschaft vor. Es wird eines der erfolgreichsten Wachstumsprogramme aller Zeiten. Und auf Fehmarn? Da packen die Rückers die Koffer.

Zum 1. Oktober 1932 kauft Gustav Rücker für 40 000 Reichsmark die Molkerei Altgalendorf, inbegriffen sind zwei Hektar Weideland und große Schweinestallungen. Der Betrieb und die Familie siedeln auf das Festland über. Wieder ist ein Backsteinbau das neue Firmendomizil, noch immer liefern die Bauern die Milch mit Pferdefuhrwerken an. Das Gebäude steht bis heute. Wer in Altgalendorf die Straße „Im Dorfe“ entlangsteuert, fährt daran vorbei.
Nicht mehr existent hingegen sind nach nur wenigen Monaten die Pläne von Gustav Rücker für den neuen Betrieb. 1933 übernehmen die Nationalsozialisten endgültig die Macht. Deren Einfluss wirkt in alle Bereiche, sogar bis in den privaten Butterversand: Der ist ab sofort verboten.
Preise für Butter, Milch und Käse regelt von nun an der staatliche „Reichsnährstand“. Dieser schreibt den Molkereien auch ihre Vertriebsgebiete vor. Der lukrative Butterversand per Zug kommt für die Rückers damit über Nacht zum Erliegen. Gustav Rücker behilft sich zunächst mit einem dreirädrigen Motorrad, mit dem er alle Verbote umfährt und die Butter heimlich ausliefert. Bis zu 150 Pakete Butter stapelt er dabei auf das Gefährt.
Große Geschäfte aber sind auf diese Weise nicht zu machen, nicht mit Butter und auch nicht mit Käse. Gustavs langjähriger Freund Arnold Bruß, er besitzt in Lübeck ein Exportgeschäft, rät zum Wechseln von herzhaft auf mild. Er schielt mit seiner Idee auf den nördlichen Nachbarn Dänemark: Dort isst man lieber Edamer als den herzhaften Tilsiter. Da die Absatzwege in Deutschland vorerst blockiert sind, folgt Gustav dem Rat des Freundes: 1934 wird aus rund eckig, Rücker produziert nun Edamer in Fünf-Kilogramm-Broten und liefert nach Dänemark. Mit dem Fährschiff.

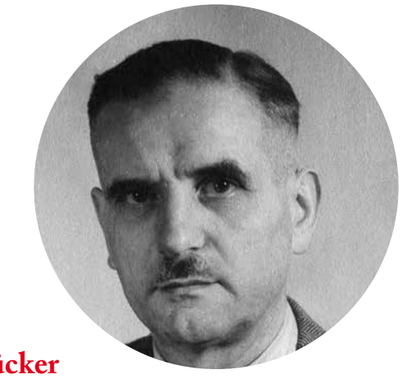
Das Gebäude der einstigen Molkerei in Altgalendorf steht auch heute noch.

Während der NS-Herrschaft ist der Butterversand verboten. Ausgeliefert wird nun per Motorrad.

In der Zeit steigt Gustav Rücker von Tilsiter auf Edamer um.

Der Drei-Generationen-Betrieb

Man weiß sich zu helfen. Die Suche nach neuen Wegen wird zur Konstanten bei Rücker. Manchmal gezwungenermaßen, oft aus Lust an der guten Idee. Das gilt ebenso für die Technik im Betrieb. Schon in den 1930er-Jahren gehört die Molkerei zu den modernsten in der Gegend. Anderswo qualmen noch die Dampfmaschinen, da installiert man in Altgalendorf bereits einen Motor. Einen richtig großen.
Die Molkerei mit ihrer Verkaufsstelle entwickelt sich zum sozialen Mittelpunkt des Ortes. Eine Kneipe oder einen Laden gibt es nicht. Ende der 1930er-Jahre treffen die Milchbauern und Hausfrauen immer öfter einen kleinen Dreikäsehoch im Betrieb an, für gewöhnlich in Begleitung von Großvater Eduard. Dessen Enkel Paul, Gustavs einziger Sohn, hat die Vorliebe für Käse von seinen Vorfahren geerbt: Schon als Zehnjähriger prüft er zusammen mit Opa Eduard in den Käsewannen die Konsistenz. Natürlich mit der Hand – und immer wandert auch ein Stück Käsebruch direkt in den Mund. Zusammen mit seiner Schwester Anneliese entdeckt Paul die Molkerei, oder sie streunen durch die Umgebung. Die Eltern arbeiten immer – das Einzige, woran es bei den Rückers nie mangelt, ist Arbeit. Umso mehr, als nach Kriegsbeginn die Nazis nicht nur nahezu sämtliche Nahrungsmittel mit Lebensmittelkarten rationieren, sondern auch den Lastwagen der Molkerei beschlagnahmen und alle Facharbeiter einziehen. Gustav gilt als bekennender Gegner der Nationalsozialisten. Der Betrieb erlebt daher schwierige Zeiten, kann sich aber bis Kriegsende behaupten. Vielen anderen Meiereien gelingt das nicht, allein in Schleswig-Holstein geben mehr als 100 Molkereien bis 1946 auf.
Neben den staatlichen Eingriffen in die Märkte lähmt vor allem der eklatante Fachkräftemangel die Produktion. Der Molkerei Rücker werden einige Kriegsgefangene als Arbeitskräfte zugewiesen, die Lücke an Facharbeitern kompensieren sie nicht. Das leistet die Familie, indem alle mit anpacken. Der kleine Paul wie der Großvater Eduard – alle haben ihre Aufgabe im Unternehmen. Paul etwa reinigt die Maschinenteile. Großvater Eduard trocknet diese dann noch einzeln ab. Wenn etwas nicht recht gelingen mag, wird Eduard schnell kratzig. Schwester Anneliese verpackt Butter von Hand. Zeit für große Pläne oder neue Geschäftsideen bleibt nicht, man hält sich über Wasser.
Dann muss Paul in den Krieg. Seinem Vater zerreißt es fast das Herz. Gustav Rücker wurde im Ersten Weltkrieg an der Westfront schwer verwundet, einer seiner Brüder fiel. Sein Sohn Paul wird mit 16 Jahren als Marinehelfer nach Kiel eingezogen, kommt später nach Sylt, dann in den Arbeitsdienst, danach als Melder nach Dänemark – und zuletzt erhält er den Marschbefehl an die Ostfront. Weihnachten 1945 kehrt Paul aus der russischen Kriegsgefangenschaft zurück.
Nach einigen Tagen Schonfrist beginnt er am 1. Januar 1946 im Familienbetrieb zu arbeiten. Vater Gustav hatte vor dem Krieg nicht gewollt, dass sein Sohn in die Milchwirtschaft geht. Nun lassen die Umstände keine andere Option zu. Paul wird gebraucht.



Gustav Rücker

Gustav Rücker kommt am 29. Juli 1894 in Vadersdorf zur Welt. Er heiratet 1922 Margaretha Auguste Höpner, die Tochter eines angesehenen Gutsbesitzers. Beide bekommen fünf Kinder, Hans Ernst, Berta Kathrine, Paul Johannes Eduard, Elfriede Maria und Anneliese. Hans Ernst stirbt zweijährig im Jahr 1925.
1923 übernimmt Gustav als Pächter den väterlichen Betrieb. 1926 pachtet er eine weitere Meierei in Mummendorf. 1932 kauft er eine eigene Meierei in Altgalendorf, wohin er auch den Familienwohnsitz verlegt. Gustav ist energisch und sparsam, ihn fasziniert moderne Technik: Wenn er Maschinen kauft, dann immer die besten. Und er ist ein emsiger Arbeiter, vormittags findet man ihn im Betrieb, nachmittags im Büro. Seine Frau Margaretha schuftet nicht minder: Sie hilft in der Molkerei, stemmt den Haushalt, kümmert sich um die Kinder und verköstigt die Gesellen, wie später auch ihre Schwiegertochter Ellen Rücker.
In der Zeit des Nationalsozialismus ist Gustav erklärter Gegner des Hitler-Regimes. Nach der Übergabe des Unternehmens an seinen Sohn Paul baut Gustav in Altgalendorf im Garten der Meierei sein sogenanntes „Altenteilhaus“. Er stirbt 1962 in Altgalendorf und wird im Familiengrab in Oldenburg/Holstein bestattet.

Gearbeitet wird bei Rückers immer. Paul und Gustav (2. und 3. von links) warten mit Gesellen auf die Milch.

Bereit für den Generationswechsel: Paul Rücker als junger Mann.

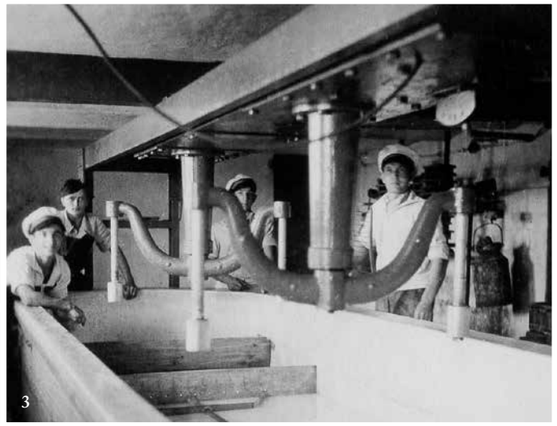
Vaters Welt umstoßen

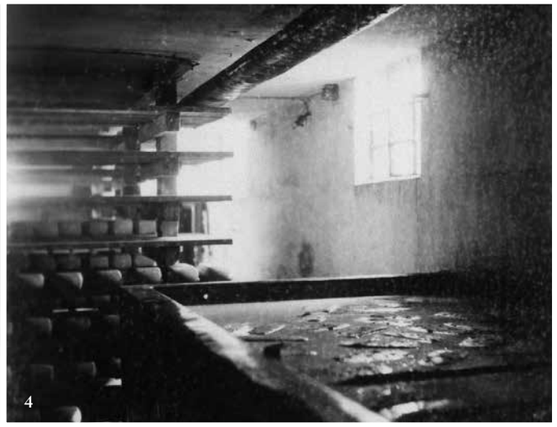
Im Handel wachsen neue Strukturen. Neuerdings führen Einzelhändler verpackte Butter im Sortiment. Statt in Pfund und Zentner rechnet man in Kilogramm und Tonnen. Gustav Rücker modernisiert 1953 die Käserei. Paul sammelt in einer Meierei bei Kiel und in der größten Camembert-Käserei Schleswig-Holsteins nützliche Erfahrungen außerhalb des Familienbetriebs. Im selben Jahr legt er die Meisterprüfung ab. Sein damaliger Chef Ernst Lühr schreibt im Meisterbrief: „Seine Kenntnisse, Umsicht sowie seine Umgangsformen berechtigen zu der Hoffnung, dass Rücker in der Zukunft in der Lage sein wird, einem mittleren bis größeren Betrieb in leitender Stellung vorzustehen."

Der Schritt zurück in die Molkerei Rücker bringt die Erkenntnis, dass er dort etwas ändern muss. Viel später wird er rückblickend sagen: „Ich wollte Vaters Welt umstoßen."

Das hat er auch getan. Und sein Sohn wird es später genauso mit seiner Welt tun.

Das größte Problem erkennt Paul in der Effizienz des Betriebs. Es wird immer mehr gearbeitet, aber nicht unbedingt auch mehr geschafft. Die modernen Maschinen sorgen noch nicht für mehr Produktivität. Sieben Tage in der Woche ist die Molkerei 16 bis 18 Stunden lang in Betrieb. Jährlich verarbeitet man 1,7 Millionen Kilogramm Milch. Ein Drittel davon erhalten die Bauern als Magermilch zurück. Paul beginnt darüber nachzudenken, wie sich Arbeit besser organisieren lässt, um bei gleicher Leistung zumindest einen Tag in der Woche freizuhaben. Vor allem aber denkt er an ganz neue Dimensionen des Geschäfts. Als er am 1. Januar 1958 die Meierei seines Vaters übernimmt, ahnt er allerdings noch nicht, dass seine Söhne eines Tages die vierhundertsiebzigfache Menge an Milch im Jahr verarbeiten werden.





1. *Sommer in Altgalendorf.*
2. *In Altgalendorf wird eine neue Käserei gebaut.*
3. *Paul Rücker (Mitte) mit seinen Kollegen an der offenen Käsewanne, ähnlich einem heutigen Koagulator.*
4. *Einiges ändert sich nicht: Auch damals schon musste der Käse ins Salzbad.*
5. *Paul Rücker am Separator.*
6. *Gustav Rücker mit Tochter Anneliese an der offenen Käsewanne.*

1. *Paul mit seinen Schwestern Elfriede (links) und Anneliese.*
2. *Margaretha Rücker, die gute Seele der Familie.*
3. *Kindheit in der Molkerei: ein Paradies für kleine Stromer.*
4. *Die Hochzeit von Pauls Schwester Berta.*
5. *Ein Nickerchen zwischen Butterfässern.*
6. *Trotz der Kriegsjahre wachsen die Kinder behütet auf.*
7. *Paul Rücker fährt zunächst Motorrad. Das Auto kommt später.*

Anneliese Scheel

Schwester von Paul, Tochter von Gustav und Enkelin von Eduard Rücker

Morgens weckte mich immer der Lärm der Milchwagen. Ich lauschte den Gesprächen der Bauern bei der Milchabnahme. Eine Meierei war damals noch keine Fabrik wie heute. Alles war Handarbeit und sehr persönlich. Meine Kindheit verlief sehr behütet. Ich wundere mich heute, so etwas sagen zu können, schließlich verbrachte ich meine Kindheit in der Zeit des Krieges. Meinem Bruder Paul stand ich sehr nahe, wir hatten viel Freiraum, spielten den ganzen Tag draußen in unserem großen Garten oder in der Umgebung mit Freunden.

Mit 14 Jahren begann ich in der Meierei zu helfen, meist verpackte ich Butter. Wir haben auch im Krieg nie gehungert, ich wusste aber, dass es anderen Familien sehr schlecht ging. Milch und Butter gab es nur auf Lebensmittelmarken, das reichte für die wenigsten.

Wir lebten mit drei Generationen unter einem Dach. Unsere Eltern waren sehr streng und sparsam. Sie haben immer gearbeitet.

Unser Vater war seinem Vater gegenüber immer sehr tolerant. Als die Nazis an die Macht kamen, verlor Vater die Ausbildungserlaubnis, weil er nicht in die NSDAP eintrat. Wir Kinder bekamen Bescheid, dass wir in der Öffentlichkeit den Hitler-Gruß nicht vergessen durften. Zu Hause zweifelte Vater sehr. Einmal sagte er: „Das kleine Deutschland und das große Russland, wie soll das gut gehen?“ 1945 flogen englische Tieffl ieger über Fehmarn, das war für uns Kinder sehr erschreckend.

Nach Kriegsende erinnere ich die Fahrten mit meinem Vater nach Lübeck. Dort belieferten wir den Kaufmann Bruß, manchmal nahm mich Vater in seinem VW mit in die große Stadt. Das war ein richtiges Erlebnis. Vater verhandelte mit Bruß, ich saß still daneben – danach tranken wir gemeinsam Kaffee.

Meinen Großvater Eduard erinnere ich als einen leidenschaftlichen Gärtner. Man sah ihn jeden Tag draußen. Er war ein Naturfreund. Bis ins hohe Alter kümmerte er sich noch um die Milchannahme. Uns Kindern gegenüber war er sehr liebevoll und geduldig. Sperrte uns Vater wegen eines Streichs zur Strafe in die Besenkammer, ließ uns Opa Eduard heimlich wieder raus.

Sperrte uns Vater wegen eines Streichs zur Strafe in die Besenkammer, ließ uns Opa Eduard heimlich wieder raus.

Zentral-Meierei Gnissau

Zentral-Meierei Gnissau

Inhaber: E. Lühr

Fernsprecher Nr. 18

Bankkonto: Handelsbank in Lübeck
Depositenkasse in Ahrensbök

Postscheckkonto: Hamburg 84489

Herstellung Deutscher Markenbutter

Hart- und Weichkäse – Spezialität: Camembert sowie Gouda

Gnissau, am 31.3.1953.
Bezirk Kiel · Bahnstation: Ahrensbök

Z e u g n i s

Herr Paul R ü c k e r, geboren am 11.9.27 in Vedersdorf/Fehm. war in meinem Vollbetrieb vom 1.4.51-31.3.52 als Gehilfe und bis zum 31.3.1953 als erster Gehilfe tätig.

In allen Zweigen des Betriebes beschäftigt, wie Annahme, Maschinen, Butterei und Käserei, verstand es Rücker mein volles Vertrauen zu erwerben.

Er ist nicht nur befähigt, eine gleichbleibende Markenbutter herzustellen, sondern besitzt auch auf dem Gebiet der Hart-und Weichkäserei hervorragende Kenntnisse, die es ihm ermöglichen, ebenfalls eine gleichbleibende Markenware in Edamer sowie auch Gouda herzustellen.
In der Camembertkäserei hat sich Rücker während seines Hierseins reiche Kenntnisse erworben, so dass er auch hierin befähigt ist, Spitzenklasse herzustellen.

Seine Kenntnisse, Umsicht sowie seine Umgangsformen, berechtigen zu der Hoffnung, dass Rücker in Zukunft in der Lage sein wird, einem mittleren oder grösseren Betrieb in leitender Stellung vorzustehen.

Ehrlich, fleissig und zuvorkommend, war er mir ein angenehmer und wertvoller Mitarbeiter.

Für sein weiteres Fortkommen begleiten ihn meine besten Wünsche.

Zentral-Meierei Gnissau
Ernst Lühr

G. Rücker
Molkerei Altgalendorf
Gouda- und Edamerkäserei
Markenbutterbetrieb
Post Oldenburg i. Holst.
Fernruf Oldenburg i. Holst. 409

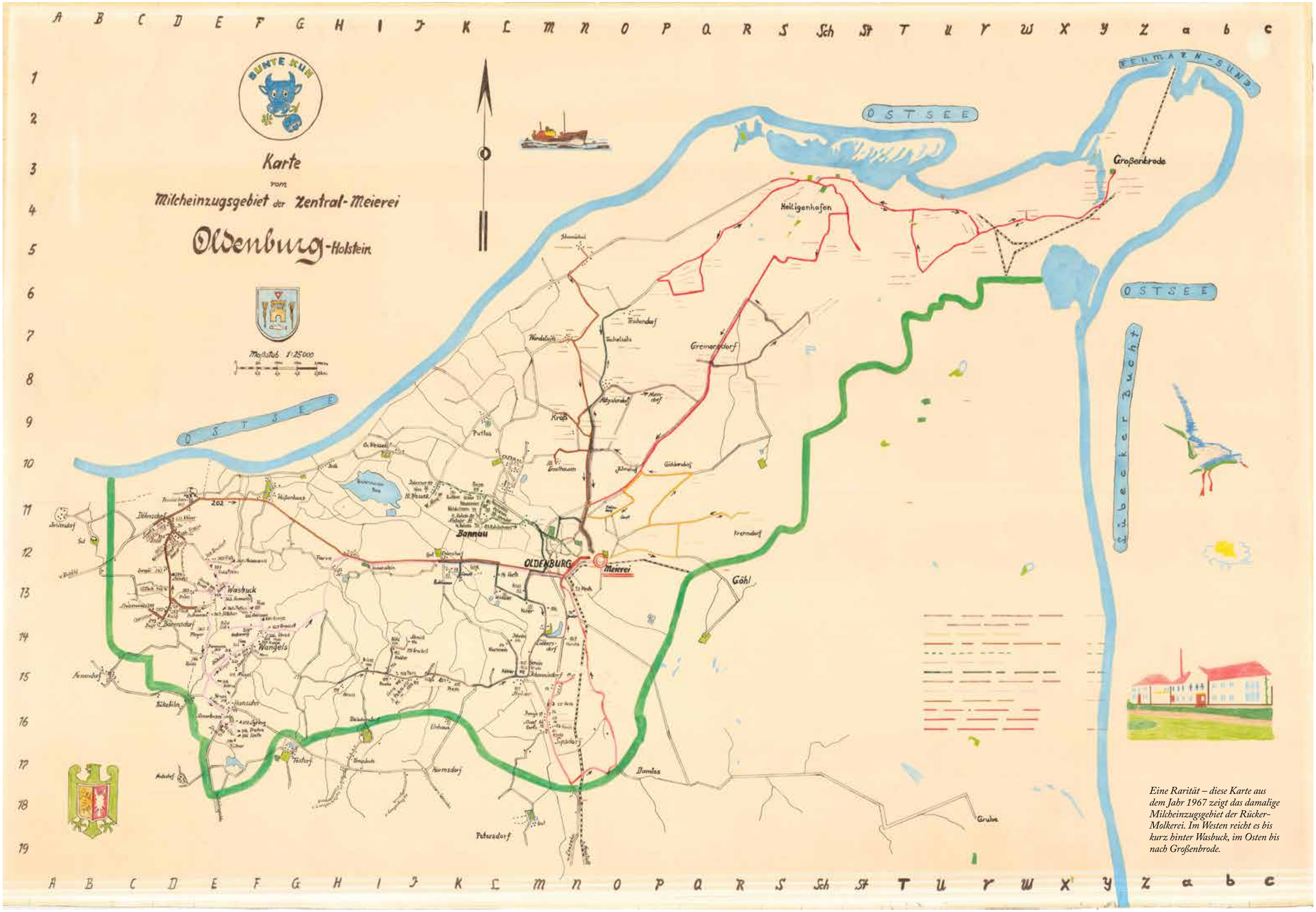
Altgalendorf, den 1. August 1950

Z E U G N I S !

Der Molkereigehilfe Paul Rücker war vom 1.Januar 1948 bis 31.Juli 1950 bei mir als Gehilfe tätig. Er wurde hauptsächlich in der Käserei beschäftigt. Alle seine Obliegenheiten hat er stets zu meiner Zufriedenheit erledigt. Die von ihm hergestellten Käse nach Edamer Art wurden immer mit 19 und 20 Punkten bewertet, sodaß hiesige Molkerei im Jahre 1950 im Landeswettbewerb als erster Preisträger hervorging. Auch zeigte er großes Jnteresse an der Schweinezucht und -Mast.
Er verläßt seine Stellung, um sich in anderen Betrieben zu vervollkommnen.

G. Rücker

„Ehrlich, fleissig und zuvorkommend" – Ernst Lühr, Inhaber der Zentral-Meierei Gnissau, spart nicht mit Lob im Zeugnis für seinen Gehilfen Paul Rücker und beruft ihn bereits zu höheren Aufgaben. So wird es dann auch kommen. Auch Vater Gustav verfasste förmlich eine Einschätzung über den eigenen Sohn.



Eine Rarität – diese Karte aus dem Jahr 1967 zeigt das damalige Milcheinzugsgebiet der Rücker-Molkerei. Im Westen reicht es bis kurz hinter Wasbuck, im Osten bis nach Großenbrode.

Die kleine Käsekunde

Was man über die wichtigsten Käsesorten wissen sollte.

Milch ist einer der ältesten Rohstoffe in der Natur. Vor 200 Millionen Jahren brachte die Evolution die ersten milchproduzierenden Säugetiere hervor. Mehr als 100 Millionen Jahre später lernen die Menschen in Mesopotamien, dieses weiße Gold zu Käse zu verarbeiten. Der Ursprung dieser bedeutenden Kulturtechnik war vermutlich ein Zufall: Milch wurde damals in Trinkbeuteln aus Tiermägen transportiert. Mitunter wurde die Milch dabei fest. Als der Zusammenhang zwischen Milch und Enzymen im Magen (Lab) erkannt war, verbreitete sich die Käseherstellung in der ganzen Welt. Insbesondere in Europa wurden in den zurückliegenden Jahrhunderten die heute bekannten Traditionskäse wie Parmesan, Gorgonzola, Roquefort, Taleggio, Appenzeller, Gouda oder Tilsiter entwickelt.

1. Weißkäse

Darunter versteht man vor allem ungereifte frische Käsesorten wie Feta und Hirtenkäse, Mozzarella oder Ricotta. Ihr Käseteig ist im Vergleich zu Schnittkäsesorten sehr hell. Die helle Farbe ist in vielen Regionen der Welt ein Qualitätsmerkmal.

Feta oder Hirtenkäse?
Seit 2002 ist Feta aus Griechenland herkunftsgeschützt. Er wird dort seit der Antike traditionell aus Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt und in „Scheiben“ in Salzlakefässern gelagert. Feta bedeutet „Scheibe“.
Hirtenkäse ist ein sehr junges Produkt aus Kuhmilch. Der Herkunftsschutz für Feta gilt nur in Europa. Überall sonst auf der Welt wird Hirtenkäse als Feta verkauft.

Feta

Herstellung:
aus Ziegen- oder Schafsmilch, Reifung bis zu vier Wochen in Salzlake

Geschmack:
leicht bis intensiv säuerlich und leicht salzig

Konsistenz:
leicht bröckelig

Merkmal:
weißer Teig mit vielen kleinen Löchern

Cremas

Herstellung:
Der Käse aus Kuhmilch wird direkt flüssig in die jeweilige Verpackung gefüllt. Dort reift er zu einzigartig cremigem Hirtenkäse. Dieses Rezept für den „frischen Creme Feta“ erfand Paul Rücker vor 40 Jahren.

Reifungszeit:
drei Wochen in feinster Meersalzlake

Geschmack:
mild-salzig und feinsäuerlich, perfekt auf den nordeuropäischen Geschmack abgestimmt

Konsistenz:
zartschmelzend, aber schnittfest

Merkmal:
weißer Teig, Cremigkeit am Stück

Hirtenkäse

Herstellung:
wie beim Feta – nur mit Kuhmilch

Geschmack:
würzig bis mild, leicht salzig, weniger intensiv als Feta

Konsistenz:
saftig, aber trockener als ein Schnittkäse

Merkmal:
weißer Teig mit vielen kleinen Löchern

2. Gelbkäse

Dazu zählen alle Käsesorten mit einer typisch gelben Teigfarbe. Die mengenmäßig bedeutendsten Schnittkäsesorten sind Gouda, Edamer und Tilsiter.

Klassischer Tilsiter

Fettgehalt:
45 % i. Tr.

Herstellung:
Brotform

Geschmack:
traditionell herzhaft

Reifungszeit:
drei Monate, auf edlen Hölzern, mit Rotschmiere

Herkunft:
Das ehemalige Tilsit (heute Sovetsk) an der Memel (Ostpreußen), dort ist er seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Die Käsereikunst brachten die Schweizer nach Ostpreußen, von dort breitete sie sich entlang der Ostsee aus bis nach Fehmarn und Dänemark.

Konsistenz:
fester, aber geschmeidiger Teig

Merkmal:
zartgelber Teig, gerstenkorngroße Löcher. Rücker stellt den einzigen Tilsiter in Deutschland ganz ohne Zusatzstoffe her. Hier einmal zu sehen als traditioneller Tilsiter und einmal mit Kümmel.

Käseherstellung

Die wichtigsten Schritte der Käseherstellung am Beispiel der Ostsee-Molkerei Wismar:

Vorbereiten:
Ostseefrische Milch wird auf 72 Grad erhitzt (pasteurisiert), um etwaige Keime abzutöten.

Dicklegen:
Mithilfe von Enzymen wird die Milch gesäuert (dicklegen), damit sie gerinnt. Die festen Stoffe (Eiweiß und Fett) trennen sich von der flüssigen Molke. Es entsteht die sogenannte Gallerte, eine an Pudding erinnernde Masse.

Bruchschneiden:
Dieser „Käsepudding“ wird mit einem rotierenden Messer, der Käseharfe, geschnitten, damit die Molke aus der Masse tritt. Das ist der Käsebruch. Dieser Vorgang wird meist mehrmals wiederholt.

Abfüllen und pressen:
Der Käsebruch wird in die richtige Form gebracht. Je nachdem, wie fest der Käse werden soll, wird er noch einmal gepresst, damit noch mehr Molke austreten kann.

Reifen:
Weißkäse wie CREMAS oder WATERKANT reifen in Salzlake. Ein Camembert reift mit Edelschimmeln von außen nach innen. Gelbkäsesorten wie naturgereifter ALT-MECKLENBURGER werden mit feinsten Rotkulturen bestrichen und entwickeln sich auf edlen Holzbrettern in Kellern. Einigen Käsearten werden auch Hefen oder Asche hinzugefügt.

Alter Schwede

Fettgehalt:
50 % i. Tr.

Herstellung:
Brotform

Geschmack:
nordisch-pikant

Reifungszeit:
drei Monate, auf edlen Hölzern, mit Rotschmiere

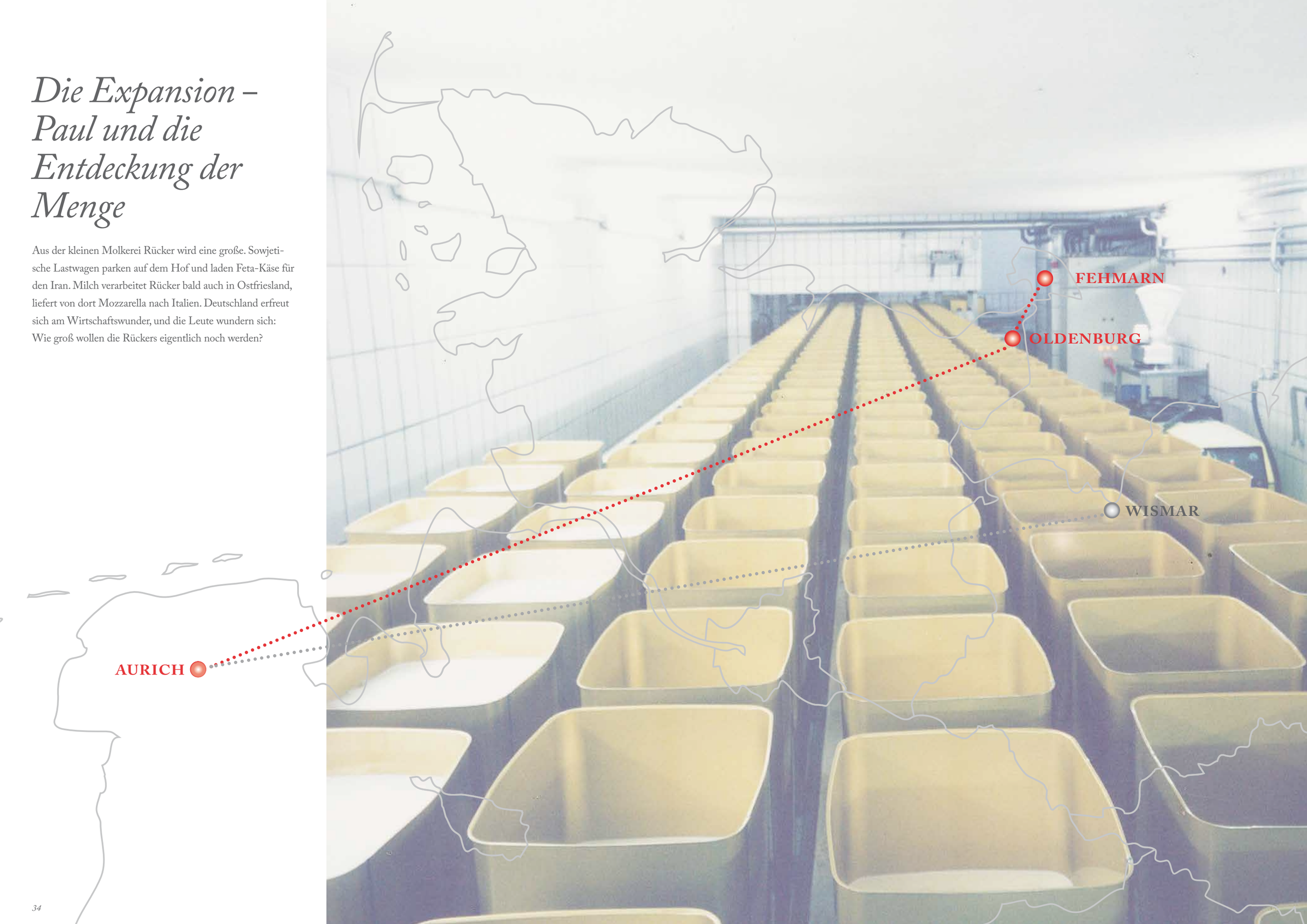
Herkunft:
Naturgereifte Spezialität, die auf ein altes Familienrezept zurückgeht und die Klaus Rücker nach dem Kauf der Ostsee-Molkerei wieder aufgelegt hat. Der Name stammt von den Mitarbeitern – in Anlehnung an die Schwedenzeit in Wismar.

Konsistenz:
fester, aber geschmeidiger Teig

Merkmal:
goldgelber Teig, wenig Löcher

Die Expansion – Paul und die Entdeckung der Menge

Aus der kleinen Molkerei Rücker wird eine große. Sowjetische Lastwagen parken auf dem Hof und laden Feta-Käse für den Iran. Milch verarbeitet Rücker bald auch in Ostfriesland, liefert von dort Mozzarella nach Italien. Deutschland erfreut sich am Wirtschaftswunder, und die Leute wundern sich: Wie groß wollen die Rückers eigentlich noch werden?



1. *Milchannahme in der Meierei Oldenburg Ende der 1950er-Jahre.*
2. *Nach der Produktion ist vor der Produktion: gewaschene Käseformen.*
3. *„Doktor" wird dieser langjährige Mitarbeiter genannt.*

Das Jahr 1958, in Flensburg wird die Verkehrssünderkartei gegründet, in Berlin das Bundeskartellamt, Elvis Presley tritt seinen Wehrdienst bei der U.S. Army in Deutschland an, und in Schweden schießt ein Siebzehnjähriger Brasilien zum WM-Titel. Die Welt kennt nun Pelé – und auch das Autotelefon, das in Deutschland erstmals zum Einsatz kommt. Es kostet nur halb so viel wie das dazugehörige Auto. Paul Rücker besitzt ein solches noch nicht, als er zum 1. Januar die Meierei in Altgalendorf von seinem Vater übernimmt. Doch es lässt nicht mehr lange auf sich warten, wie so vieles andere auch, und Paul wird zum leidenschaftlichen Autofahrer. Eine Passion, die er zeit seines Lebens beibehält, immer fährt er einen großen BMW.
Zunächst aber die Formalitäten: Der notarielle Übernahmevertrag zwischen Gustav und Paul regelt erhebliche monatliche Zahlungen an den Vater und die Schwestern, gerechnet wird in Kilogramm Butter – zu liefern jeweils zum Ersten des Monats.
Die Wirtschaft in Deutschland nimmt derweil ordentlich Fahrt auf. Die Zeit des Mangels endet, allerorts entstehen Überschüsse. Die jährlichen Wachstumsraten in Deutschland liegen bei acht Prozent. Zwischen 1950 und 1960 verdoppelt sich das Bruttoinlandsprodukt pro Kopf. Der Begriff „Wirtschaftswunder" wird zu Recht erfunden. Beste Voraussetzungen für die Ideen von Paul Rücker: Auch er träumt von Wachstum für seine Molkerei. Dafür hat er einen Plan. Neben der Molkerei übernimmt Paul auch die Schweinezucht des Vaters, auf die er sich zunächst sogar konzentriert: Mit ihr ist viel mehr Geld zu verdienen als mit der kleinen Meierei. Er optimiert die Zucht, die schon bald in ganz Schleswig-Holstein bekannt sein wird. Mit den Gewinnen finanziert er das Wachstum der Meierei. Denn im Herzen ist er Käsemeister, wie bereits sein Vater und Großvater. Der Plan geht auf: Bald schon schielt er nach den Großen in der Branche.

Klein frisst Groß

Noch immer gibt es allein in Schleswig-Holstein mehrere Hundert kleiner Molkereien, die auf Ortsebene die Milch der Bauern verarbeiten. Doch es wird munter fusioniert, jeder versucht zu expandieren, die Branche ist im Aufbruch. Im Jahr 1964 stecken die Leute zwischen Altgalendorf und Oldenburg die Köpfe zusammen, man tuschelt über den Paul Rücker: Der kleine Meierist hat tatsächlich die viel größere Meierei in Oldenburg gekauft. Die firmiert fortan als „Zentral-Meierei Oldenburg/Holstein", der alte Betrieb in Altgalendorf wird geschlossen und an eine Brauerei vermietet.
Die Pressen und Formen für die Käsefertigung nimmt Paul Rücker mit, kauft noch zwei gebrauchte Käsewannen und neue Salzbäder – fertig ist die neue Käseproduktion. Als diese im ehemaligen Trinkmilchbetrieb in Oldenburg aufgebaut ist, holt Paul sich einen der besten Fachleute der Region in den Betrieb und die Familie nach: Ehefrau Ellen sowie die Kinder Susan, Thomas und Peter. In Oldenburg kommt 1965 der jüngste Sohn Klaus zur Welt, der spätere Nachfolger von Paul.
Durch die Übernahme des Betriebs in Oldenburg verarbeitet die Molkerei Rücker nun 5,5 Millionen Kilogramm Milch im Jahr. Damit ist es Zeit für den ersten Sammelwagen, den Paul Rücker noch 1964 erwirbt. Nun müssen nicht mehr die Bauern zur Molkerei, die Molkerei kommt zu den Bauern. Bis zu 5000 Liter Milch nimmt der Sammelwagen in einer Fuhre auf, 50 Jahre später liegt die Kapazität der modernen Milch-Lkw bei rund 30 000 Litern.
Auch die Schweinezucht in Altgalendorf betreibt er weiter. Die Koteletts liefern immer noch das Kapital für die Expansion der Molkerei. Die Aussichten sind weiter rosig: Beträgt die Arbeitslosenrate 1950 bedenkliche elf Prozent, zählt man 1960 noch ganze 154 000 Erwerbslose. Per Definition herrscht Vollbeschäftigung in Deutschland. In der Landwirtschaft arbeiten derweil nur noch 14 Prozent der Erwerbstätigen, die dennoch mit enormen Wachstumsraten aufwartet, bei denen selbst die Industrie nicht mithält. Die jährliche Milchleistung einer Kuh erreicht in den 1960er-Jahren fast 4000 Kilogramm.

Paul Rücker

Paul Rücker wird am 11. September 1927 in Vadersdorf auf Fehmarn geboren. Mit seiner jüngsten Schwester Anneliese verbindet ihn zeitlebens eine enge Beziehung. Die beschauliche Kindheit endet im Jahr 1944 mit dem Einzug als Marinehelfer. Weihnachten 1945 kehrt er aus russischer Kriegsgefangenschaft zurück. Zeit seines Lebens fühlt er sich mit seiner Heimatinsel Fehmarn sowie mit Sylt – dem Ort seiner Kriegserlebnisse – verbunden. 1946 geht er bei seinem Vater in die Lehre. Von 1958 bis 2003 führt Paul Rücker das Familienunternehmen. In dieser Zeit steigert er die jährlich verarbeitete Milchmenge von 1,7 Millionen Kilogramm auf mehr als 500 Millionen Kilogramm. 2003 übergibt er das Unternehmen vollständig an seine Söhne Thomas und Klaus. Mit seiner ersten Ehefrau Ellen Rücker, geb. Offt, hat er die vier Kinder Susan, Thomas, Peter und Klaus. In zweiter Ehe ist er mit Rita Koch-Rücker verheiratet. Er stirbt 2012, kurz nach Einführung der neuen LEH-Marke, wo er noch mit zur Messe nach Düsseldorf fuhr, im Alter von 85 Jahren.

Paul Forthmann

Weggefährte von Paul Rücker am einstigen Stammsitz in Oldenburg

Paul Rücker war ehrgeizig. Was er wollte, das wollte er. Meistens ging das gut. Er war ein guter Chef. Wenn ich vorschlug, dass wir uns von einem Mitarbeiter trennen sollten, versuchte er, ihn noch zu halten. Sein Talent bestand im Umgang mit den Leuten, den eigenen Mitarbeitern, den Bauern, den Konkurrenten. Paul Rücker konnte mit jedem. Die Konkurrenz verzweifelte an ihm, weil sie ihn nie verstand.

Als Paul Rücker 1964 die Molkerei in Oldenburg kaufte, arbeitete ich bei einem seiner größten Konkurrenten, der Molkerei Grube. Ich war dort technischer Leiter. Eines Tages kam mein Chef zu mir und sagte: „Paul Rücker sucht einen, und er will Sie haben.“ Kurze Zeit später war ich bei Rücker in Oldenburg.

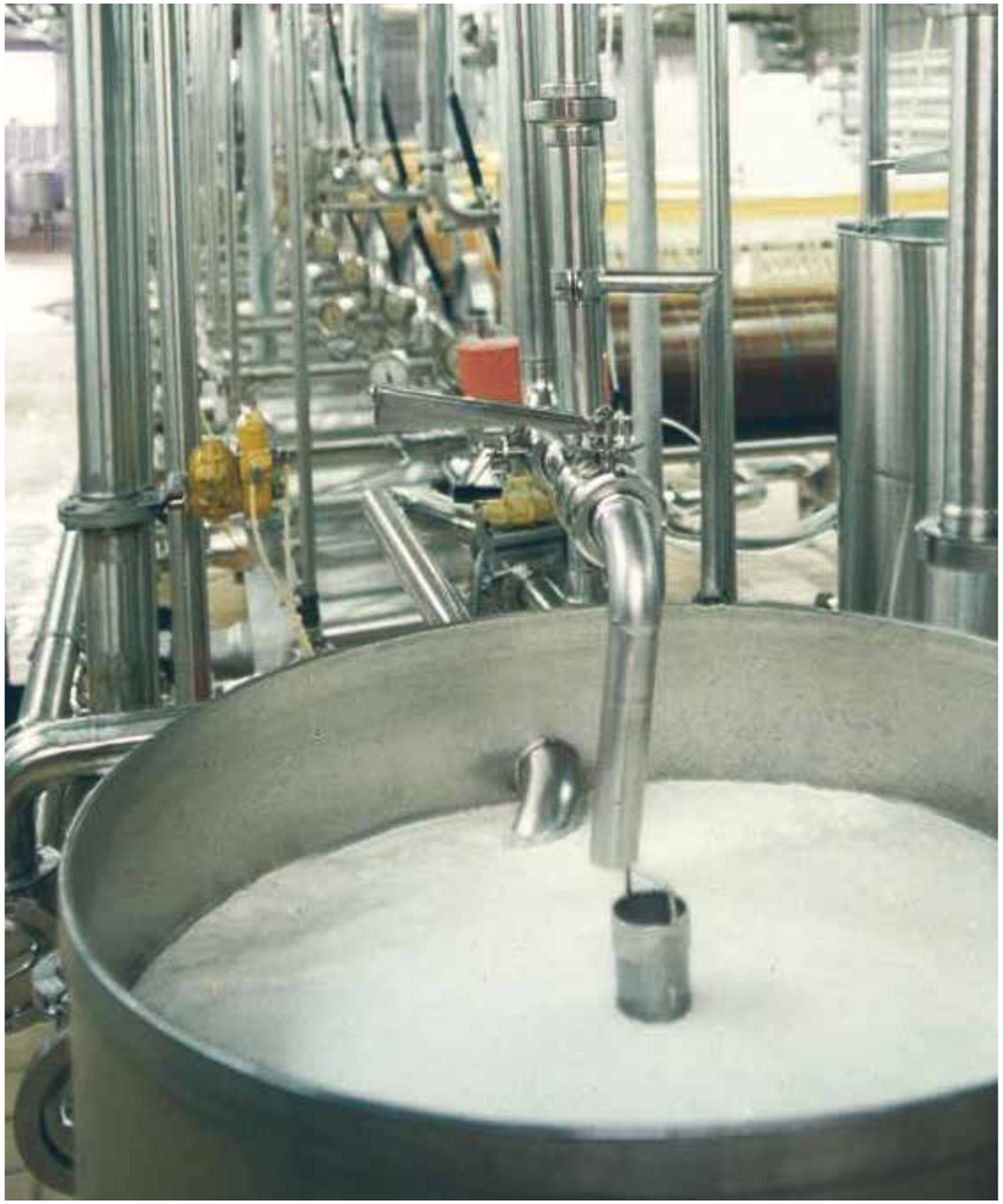
Wir haben nur gearbeitet. Es gab nur die Arbeit. Jeden Tag. Und doch sind wir nicht ein einziges Mal aneinandergerasselt. Paul Rücker war der Branche immer einige Schritte voraus. Er hat die Spielregeln immer wieder geändert. So war es seit jeher Tradition, dass die Bauern die Magermilch für ihr Vieh kostenlos von der Meierei zurückbekamen. Anders kannte man das gar nicht. Und Paul Rücker hat das von einem Tag zum nächsten abgeschafft: Er zahlte den Bauern einen höheren Milchpreis, und dafür mussten sie fortan für die Magermilch bezahlen. Die Bauern merkten bald, dass beide Seiten von diesem System profitieren.

Sein Talent bestand im Umgang mit den Leuten, den eigenen Mitarbeitern, den Bauern, den Konkurrenten. Paul Rücker konnte mit jedem.

Paul Rücker setzte zeitlebens auf die Menge. Er kaufte, was er kriegen konnte, und je mehr Milch wir bekamen, desto gesünder war das Unternehmen. Verrückt war es, als wir den Feta in den Iran lieferten. Da stand die Molkerei nicht still, wir fuhren drei Schichten. Wenn man bedenkt, dass niemand von uns jemals im Iran war, ist das fast schade.

Paul Rücker hatte einen Namen in der ganzen Gegend. Einmal im Jahr luden wir zur großen Versammlung. Von zehn bis zwölf Uhr wurde über das Geschäft gesprochen, danach gab es ein richtig gutes Mittagessen für alle. Nachmittags wurde noch kurz verhandelt, bis am frühen Abend dann die Kapelle kam und das Buffet aufgebaut wurde. Der Tanz währte bis drei Uhr morgens, mit Ehefrauen natürlich, da ging es hoch her.

Am liebsten war Paul Rücker unterwegs, er liebte es, Leute zu besuchen. Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter – das war sein Metier. Und wenn er investierte, dann richtig. Technologisch waren wir immer auf dem neuesten Stand und daher meist günstiger als die Wettbewerber. Wir haben 48 Jahre zusammengearbeitet, das fühlt sich heute komischerweise ganz kurz an.



AURICH

Mehr Milch

Und Paul will mehr. Viel mehr. Er erkennt, dass Menge die neue Macht im Milchgeschäft ist. Wer unabhängig bleiben will, muss wachsen. Dafür braucht eine Meierei Milch, und die bekommt derjenige, der den Milchbauern persönlichen Service bietet und sie gut bezahlt. Nach dieser einfachen Formel bringt Paul Rücker das Familienunternehmen über Jahrzehnte auf einen fulminanten Wachstumskurs.
1966 zunächst mit der Übernahme der privaten Milchverarbeiter in Heiligenhafen und Bahrensdorf, es folgt die Meiereigenossenschaft in Teschendorf. Innerhalb kürzester Zeit verdoppelt sich die jährliche Milchmenge – mit mehr als elf Millionen Kilogramm darf sich Rücker nun zu den Großmeiereien zählen.
Ein weiterer Sammelwagen ist längst bestellt, eine neue Käserei mit Kesselhaus und Lager wird gebaut. Unter dem Namen „Bunte Kuh“ verkauft Rücker Edamer und Butterkäse. Weitere Produkte sind Trinkmilch, Sahne, Butter, Joghurt und Quark. Die jährliche Käseproduktion verdreifacht sich binnen kurzer Zeit auf 1000 Tonnen. 1971 verdoppelt sich diese Menge noch einmal im Zuge der Übernahme der Meierei auf der nordfriesischen Insel Pellworm.
Die jährlich verarbeitete Milchmenge steigt auf 15 Millionen Kilogramm – und Paul Rücker macht sich Sorgen. Die Genossenschaften in der Branche beginnen zu fusionieren, damit entstehen Betriebe in ganz neuen Dimensionen. Mehr denn je ist Rücker zum Wachstum verdammt, um seine Position zu behaupten. Paul Rücker denkt dabei weiterhin nicht kleinlich: Im Jahr 1972, die Medien beschäftigen sich mit der Watergate-Affäre und der Verhaftung der führenden Mitglieder der Rote Armee Fraktion, während in Weinheim fünf ehemalige IBM-Mitarbeiter ein Unternehmen namens „Systemanalyse und Programmentwicklung“ (SAP) gründen, kauft Paul Rücker wieder einen Betrieb, der größer als sein eigener ist. Die Molkerei in Friesoythe verarbeitet im Jahr 25 Millionen Kilogramm Milch. Nach einem halben Jahr entschließt sich die genossenschaftliche Nachbarmolkerei, den Wettbewerb mit dem neuen lästigen Nachbarn zu umgehen, und kauft Rücker den Betrieb zu einem Preis ab, den er nicht abschlagen kann.

Der Hecht im Milchteich

Paul Rücker besitzt nun das Kapital, um noch größer denken zu können: 1974, Deutschland wird im eigenen Land Fußballweltmeister, während die heimische Wirtschaft mit den Folgen der ersten Ölkrise sowie einer hohen Inflation kämpft, derweil in Jugoslawien Präsident Tito sein Amt auf Lebenszeit zugesprochen bekommt, in diesem Jahr also fährt

Paul Rücker nach Ostfriesland. Die Region an der Nordsee ist für ihn ein Eldorado – sie zählt zu den milchreichsten Regionen Europas. Dagegen stehen unzählige kleine Genossenschaften, die diese Milch nur sammeln und weiterverkaufen. Weiterverarbeitende Betriebe und damit eine echte Wertschöpfung vor Ort findet man kaum.
Im kleinen Städtchen Aurich besucht Paul Rücker eine Molkerei in Privatbesitz, deren Besitzer er gut kennt. Einige Wochen später schraubt Paul Rücker das neue Firmenschild „Zentral-Molkerei Aurich“ an den Betrieb. Er hat eine Molkerei mit 32 Millionen Kilogramm Milch im Jahr, 25 Beschäftigten und einer weiteren Verarbeitungsstätte im nahen Simonswolde gekauft. Einige Tage nach der Vertragsunterzeichnung stellt Paul Rücker sich und sein Konzept den Milchlieferanten vor. Er erntet Beifall.
Die folgenden Jahre stehen ganz im Zeichen einer Expansion, die sich auf ganz Ostfriesland ausdehnt. Rücker baut in Aurich eine Anlage zur Milchtrocknung und eine Butterei. Man kauft weitere Betriebe, bindet neue Milchlieferanten an sich. 1985 nimmt Paul Rücker die erste und bis heute einzige nennenswerte Käserei in Ostfriesland in Betrieb. Hier bindet er seinen Sohn Klaus bereits mit ein. Die ostfriesische Presse betitelt Paul Rücker als „Hecht im Milchteich“ und stellt fest: „Während sich von Bonn bis Brüssel alle Welt den Kopf darüber zerbricht, wie man dem milliardenfressenden Interventionsprogramm Milch Herr werden kann (…) kommt der 57-jährige Chef der Zentralmolkerei Aurich mit 106 Millionen Kilogramm Milch seiner Bauern nicht aus.“ Vor allem aber fragen sich alle: Was macht er bloß mit diesem gewaltigen Milchsee?

Das Feta-Imperium

So viel Milch wie möglich zu kaufen ist das eine – sie gewinnbringend zu verarbeiten und zu verkaufen das andere. Paul Rücker beherrscht beides, er ist Kaufmann und Techniker gleichermaßen. Er findet nicht nur immer neue Lieferanten, sondern entwickelt auch immer neue Produkte, die am Markt erfolgreich sind. Sein Credo: „Wer keinen eigenen Markt hat, kann sich nicht behaupten.“ Deswegen investiert er in Aurich zum Beispiel frühzeitig in die Fertigung von Milchpulver und Markenbutter.

Schon 1966 kommt es zu einer Begegnung, die erst viele Jahre später das Schicksal der Familienmolkerei mehr als positiv beeinflusst und aus der auch die Idee für die passende Verwendung des ostfriesischen Milchteichs geboren wird. Ein Grieche erzählt Paul Rücker damals etwas über Feta. Der Unbekannte prophezeit, dies werde das Käseprodukt der Zukunft. Paul Rücker lässt sich den Weichkäse umfassend erklären. Er hat in einer Camembert-Käserei gelernt, das Grundprodukt von Feta und Camembert ist gleich. Weichkäse ist ihm also vertraut. In den folgenden Monaten sieht man ihn in der Molkerei häufig beim Tüfteln. Knapp ein halbes Jahr dauert es, bis er die Rezeptur für einen Schafskäse aus Kuhmilch herausgefunden hat. Er hat ein neues Produkt erfunden. Intensiv liest er die Meldungen der Exportunion, verfolgt Entwicklungen in anderen Ländern. Aber den Markt für dieses Produkt findet er nicht gleich. Weitere zehn Jahre vergehen, bis er erfährt, dass der Iran Fetakäse nachfragt. Paul Rücker telefoniert mit dem Exporteur Rainer Bruß in Lübeck. Dessen Vater hatte bereits Pauls Vater Gustav geholfen, Käse nach Dänemark zu exportieren, sein Sohn entdeckt nun gemeinsam mit Paul den Markt im Iran. Noch zu Zeiten des Schahs, bevor der Ayatollah Khomeini 1978 eine Revolution ausruft, die ein Jahr später mit dem Ausruf der Islamischen Republik Iran endet. Paul Rücker begleitet diese Zeitenwende täglich mit 72 000 Kilogramm Milch, die in seiner Molkerei zu Feta verarbeitet werden. Jeden Tag parken bis zu fünf sowjetische Kühllastwagen auf dem Molkereihof, die den Weichkäse in zehn Tagen nach Persien bringen. In Dosen à 17 Kilogramm, darin faustgroße Fetastücke. Es sind goldene Zeiten.

Die auch die Konkurrenz auf den Plan rufen. Feta kommt in Mode – und Paul Rücker auf eine neue Idee: die Ultrafiltration. Ende der 1970er-Jahre führt er dieses neue Verfahren ein. Der Milch wird schon vor dem Käsungsprozess das Wasser entzogen, der fertige Käse dann flüssig abgefüllt. Salzbäder und Käseformen entfallen, damit ist der sogenannte UF-Käse kostengünstiger herzustellen als traditioneller Feta. Zudem lieben die Kunden die cremige Konsistenz.

Die neue Technologie ist in mehrfacher Hinsicht ein Glücksgriff. Erst wird im Iran der traditionelle Feta verboten, weil es oft bakterielle Probleme gibt. Rückers UF-Feta boomt in der Folge. Zudem entdecken auch die Deutschen diese Spezialität, Feta avanciert im heimischen Markt zum Trendprodukt, und im UF-Segment gibt es nur zwei große Hersteller in ganz Europa – einer davon ist die Firma Rücker.

Selbst als in den 1990er-Jahren der Iran als Exportmarkt wegfällt, erlauben die in den Jahren aufgebauten Strukturen Lieferungen in andere arabische Länder und auch in die Sowjetunion. Sogar Griechenland, das Mutterland des Feta, fragt Rückers Hirtenkäse fässerweise an.

Dann auch Mozzarella

Ende der 1980er-Jahre spürt Paul Rücker den nächsten Trend auf: Mozzarella. Die nächste ausländische Spezialität, an die sich Paul Rücker als einer der Ersten in Deutschland heranwagt. 1989 beginnt die Mozzarella-Produktion in Aurich. Heute ist Mozzarella-Rohware, der sogenannte Cagliata, von Rücker in ganz Italien ein Begriff. Dort verarbeiten heute viele kleine Dorfmolkereien die Rohware, die mittlerweile aus Wismar kommt, zu frischem Mozzarella weiter.

Anfang der 1990er-Jahre ziehen die Söhne nach Aurich. Klaus pendelt zwischen Aurich und Wismar, Thomas wohnt in Aurich. So entwickelt sich Ostfriesland zum geschäftlichen und privaten Mittelpunkt der Familie. Nur Paul Rücker wird sich nicht mehr an das Konzept eines zentralen Ortes gewöhnen. Er pendelt bis zuletzt zwischen den Welten und Orten, ist rastlos, voller Energie.

Diese Fahrten haben ihn in fast vier Jahrzehnten zu einigen überaus erfolgreichen Ideen inspiriert. Dass er im tiefsten Ostfriesland einmal griechische und italienische Spezialitäten herstellen würde, daran wird selbst Paul Rücker zu Zeiten der Geschäftsübernahme nicht gedacht haben. Schon gar nicht, dass die sich um den halben Globus verkaufen. Eines aber ist über die vielen Jahre unverändert geblieben: die Identität. Rücker steht für den Norden und die Küste – so gesehen passt es dann auch, dass der nächste Meilenstein nach Wismar in Mecklenburg führt.

Veta-Käse für die Moslems von der ZMA Rücker KG

Käsewerk eingeweiht / 10 Mio. DM Investition

mag **Aurich**. Mit einem „großen Bahnhof“ wurde gestern das neue Käsewerk der Zentralmolkerei Aurich (ZMA) Paul Rükker KG offiziell eingeweiht. Der L-förmige Neubau mit einer Grundfläche von rund 2 000 qm erforderte einschließlich der fünf Milchstapeltanks und der beiden Abwassertanks eine Investition in der Größenordnung von etwa 10 Mio. DM.

Die Paul Rücker KG mit ihren 120 Mitarbeitern – davon 70 in Aurich einschließlich der 30 neu geschaffenen Arbeitsplätze durch die Käserei – hat ihren Unternehmenssitz in Oldenburg in Holstein. Sie unterhält Verarbeitungsbetriebe in Oldenburg (verarbeitete Milchmenge 1984: 63 Mio. kg), auf Pellworm (9 Mio. kg) und in Aurich (122 Mio. kg) und erzielte damit einen Jahresumsatz von 187 Mio. DM.

Der Grundstein der Unternehmensgruppe wurde 1890 von Eduard Rücker mit der Inselmolkerei Fehmarn gelegt. Durch den Erwerb der Zentralmolkerei Aurich mit einer jährlichen Milchanlieferung von damals 30 Mio. kg im Jahre 1974 erreichte das Unternehmen über die Grenzen Schleswig-Holsteins hinaus eine neue Dimension.

Bis Mitte des Jahres wurden die angelieferte Milch und die hinzugekauften Milchmengen zu Butter und vor allem zu Trokkenmilcherzeugnissen verarbeitet. In der Käseherstellung sieht die Rücker KG aber die beste Verwertung ihrer Milch, was in den schleswig-holsteinischen Betrieben bereits mit Erfolg dokumentiert wurde.

Ganz besonders spezialisiert hat sich das Unternehmen dabei auf die Herstellung einer Käsespezialität, den Feta-Käse. Feta ist ein deutscher, weißer Weichkäse mit einem Fettgehalt von 40 % i.Tr. Sein würziger, ausgeprägt salziger Geschmack erinnert an Schafskäse, was den erfolgreichen Export in südosteuropäische und arabische Länder begünstigte.

Zur weiteren Expansion und Sicherung ihrer Marktposition errichtete das Unternehmen jetzt in Aurich ein neues computergesteuertes Käsewerk mit einer Verarbeitungskapazität von täglich 250 000 l Rohmilch.

Molkereibesitzer Holdorf (Rehburg), der Vorsitzende des Verbandes der privaten Molkereien in Norddeutschland, nannte den Neubau der Käserei einen mutigen, richtungweisenden Schritt nach vorn, indem nicht mehr für die Intervention, sondern für den freien Markt produziert werde. Paul Rücker bezeichnete er dabei als „das Nordlicht der privaten Milchwirtschaft“ und gleichzeitig als „das Bollwerk gegen eingefahrene Molkereistrukturen“.

Dirk de Boer (Riepe), der Sprecher des Lieferantenausschusses, berichtete von 900 mit der ZMA zufriedenen landwirtschaftlichen Milchanlieferern, nicht zuletzt wegen des guten Milchpreises.

Paul Rücker selbst gab abschließend den Leitspruch seines Handelns bekannt: „Die Ablehnung eines Risikos ist für ein Unternehmen das größte Risiko!“

Paul Rücker führt iranische Kunden nach Aurich in die neu gebaute Käserei. Dabei ist der Lübecker Händler Rainer Bruß (rechts), der den Vertrieb für Rücker macht.

Feta für den Iran, so weit das Auge reicht. Wilhelm Gees im Oldenburger Kühllager.

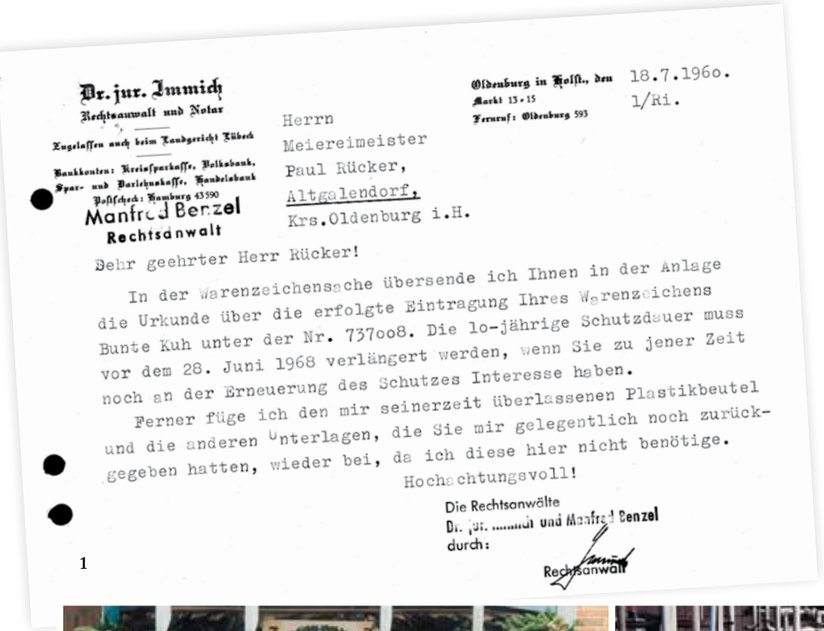
Rücker rückt mit Feta vor

gn Oldenburg

Mit einem neuen Käsewerk in Aurich hat die Rücker KG (Oldenburg/Holstein) ihre Verarbeitungskapazitäten wesentlich erweitert.

Wie das Unternehmen am Dienstag mitteilte, sieht es in Südosteuropa und Arabien für Feta-Käse, einer Weichkäsespezialität aus Kuhmilch, dem im Geschmack dem Schafskäse ähnlich ist, weiter erhebliche Marktchancen. Das neue Werk mit einer Tagesleistung bis zu 250 000 Liter Milch soll die Position des Unternehmens als einer der führenden deutschen Feta-Exporteure ausbauen.

In seinen drei Betrieben in Oldenburg, Aurich und auf Pellworm verarbeitete Rücker 1984 mit 120 Mitarbeitern 194 Millionen Kilogramm Milch. Der Umsatz lag bei 187 Millionen DM. Durch das Erweiterungsvorhaben entstanden 30 neue Arbeitsplätze.



Dr. jur. Immich
Rechtsanwalt und Notar
Zugelassen auch beim Landgericht Lübeck
Bankkonten: Kreissparkasse, Volksbank, Spar- und Darlehnskasse, Handelsbank
Postscheck: Hamburg 43590
Manfred Benzel
Rechtsanwalt

Oldenburg in Holst., den 18.7.1960.
Markt 13 - 15
Fernruf: Oldenburg 595
1/Ri.

Herrn
Meiereimeister
Paul Rücker,
Altgalendorf,
Krs.Oldenburg i.H.

Sehr geehrter Herr Rücker!

In der Warenzeichensache übersende ich Ihnen in der Anlage die Urkunde über die erfolgte Eintragung Ihres Warenzeichens Bunte Kuh unter der Nr. 737008. Die 10-jährige Schutzdauer muss vor dem 28. Juni 1968 verlängert werden, wenn Sie zu jener Zeit noch an der Erneuerung des Schutzes Interesse haben.

Ferner füge ich den mir seinerzeit überlassenen Plastikbeutel und die anderen Unterlagen, die Sie mir gelegentlich noch zurückgegeben hatten, wieder bei, da ich diese hier nicht benötige.

Hochachtungsvoll!

Die Rechtsanwälte
Dr. jur. Immich und Manfred Benzel
durch:
Rechtsanwalt

1

1. *Die „Bunte Kuh" gibt es seit Ende der 1950er-Jahre.*
2. *15 Jahre ZMA: Werkstattmeister Rudi Hock, Heye Hoppen und Fritz Rieken montieren das Schild ans Bürogebäude in Aurich.*
3. *Edelstahl, so weit das Auge reicht. Heute ist vieles automatisiert.*
4. *Seit seiner Kindheit kontrollierte Paul Rücker den Käsebruch in der Wanne – und ließ ihn in den Mund wandern.*
5. *Ein vertrautes Bild: Paul Rücker in seinem Auricher Büro.*
6. *Das Werksgelände in Aurich in den 2000er-Jahren.*

2

3

4

5

6

Gerd Pollmann

65, Leiter des Ein- und Verkaufs von Großhandelswaren

Mein Vater wollte, dass ich Bankkaufmann werde. Ich hatte aber keine Lust, in Schlips und Kragen am Schalter zu stehen. 1966 begann ich eine Ausbildung zum Molkereifachmann, und 1972 wechselte ich in die Molkerei nach Aurich. Als Paul Rücker die Firma 1974 kaufte, war ich gerade auf dem Meisterlehrgang. Während des Lehrgangs rief er mich zu sich. Mit wenigen Worten fragte er, ob ich bei ihm weiterarbeiten wollte, als Produktionsleiter. Ich sagte zu. Seine ruhige Art hat ihn immer ausgezeichnet. Er wurde nie laut. Gab es ein Problem, sagte er immer: „Komm mal mit, wir sprechen das mal durch."
In den ersten Jahren pendelte Paul Rücker zwischen Aurich und Oldenburg. Ich erinnere, dass er sich in Aurich beim Geschäftsführer einfach mit an den Schreibtisch setzte. Ein großes Büro war ihm nicht wichtig. Irgendwann richtete er sich eine Schlafstätte im Verwaltungsgebäude ein, um nicht mehr im Hotel zu wohnen.
Paul Rücker hatte die Angewohnheit, jeden Morgen erst einmal seine Tasche abzustellen, sich den weißen Kittel anzuziehen und einen Rundgang durch den Betrieb zu machen. Als Produktionsleiter habe ich ihn dabei oft begleitet. Jeden Mitarbeiter begrüßte er mit Handschlag und erkundigte sich, wie es läuft. So was wäre heute gar nicht mehr möglich, bei mehr als 300 Leuten allein in Aurich.

Entscheiden und machen lassen

Er hat uns Mitarbeitern viel Vertrauen entgegengebracht, sich auch Rat geholt. Entschieden hat er aber immer allein. Was mich an Paul Rücker immer sehr beeindruckt hat, war sein gutes Verhältnis zu den Wettbewerbern. Da gab es keine „Feindschaft" wie bei vielen anderen. Damals gab es in Ostfriesland noch in jedem Dorf eine Molkerei, und Paul Rücker kannte sie alle. Außerdem war er sehr bescheiden.

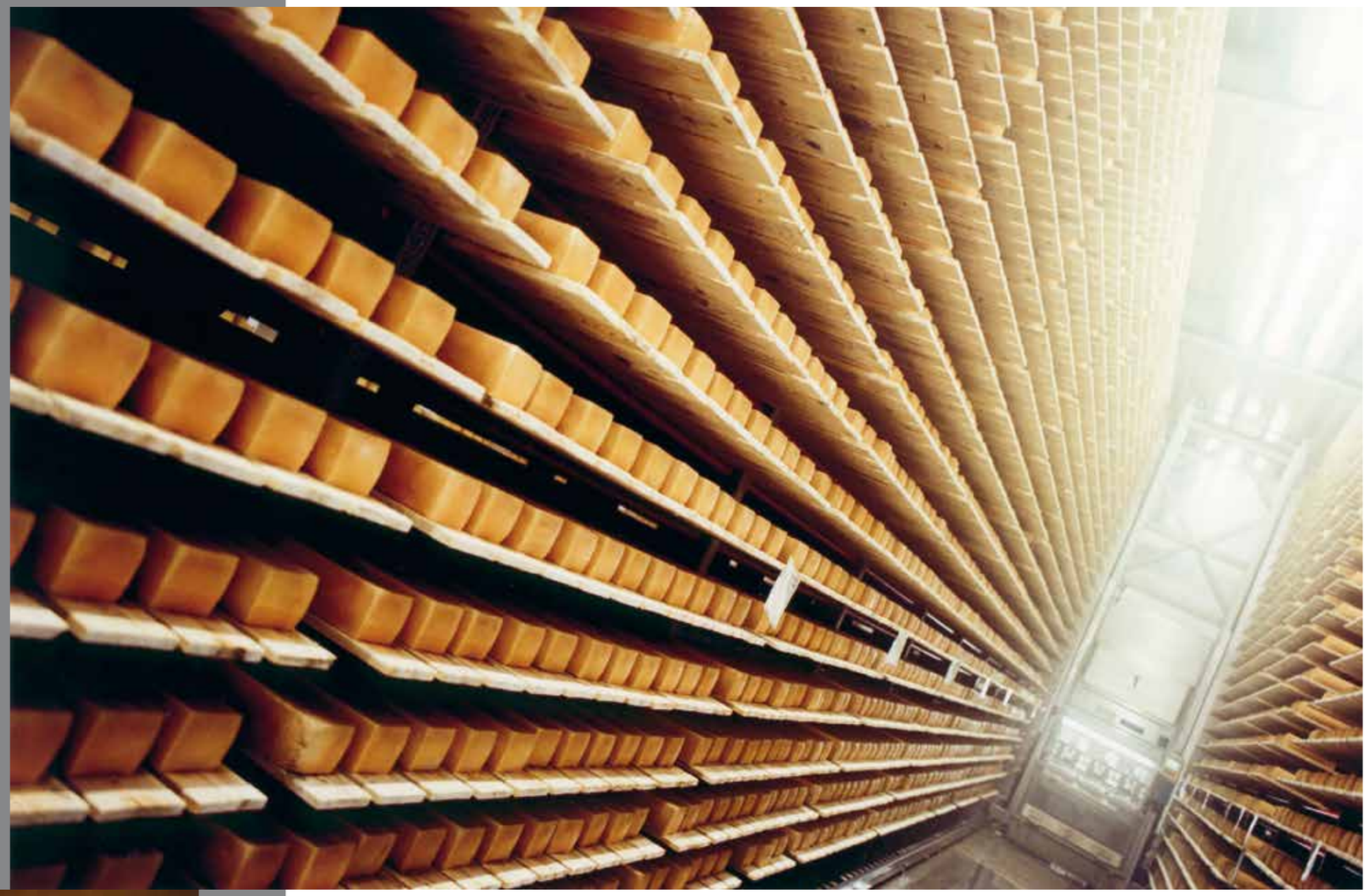
Ich erinnere, dass er zum Abendbrot immer ein Schwarzbrot mit Käse aß. „Und eine Flasche Bier gönne ich mir", sagte er dann.

Ich erinnere, dass er zum Abendbrot immer ein Schwarzbrot mit Käse aß. „Und eine Flasche Bier gönne ich mir", sagte er dann. Er hat für seinen Betrieb gelebt und die Menschen nie vergessen. Die vielen Jahre, als Paul Rücker aktiv das Geschäft führte, haben wir uns immer gesiezt. Als er es an die Söhne übergeben hatte, kam er zu mir und sagte: „Gerd, ab jetzt heiße ich Paul."

KÄSE – eine Leidenschaft

Mit Käse wird jeder Rücker groß.
Eine Beziehung, die weit über das Geschäft damit hinausreicht.

Paul Rücker trug stets einen Käsebohrer in der Tasche. „Ich erinnere mich, wie Vater mit mir regelmäßig durch die Käsereifung schlenderte, immer wieder seinen Käsebohrer aus der Tasche zog und eine Probe aus einem Käselaib drehte. Die wanderte direkt in den Mund. Das hat mir als Kind riesig Spaß gemacht.“
Bis heute gehören Verkostungen zur Routine in der Käserei, sie laufen nur standardisiert und professioneller ab. Ein besonderes Ereignis sind sie noch immer. In Wismar treffen sich einmal in der Woche Vertreter der verschiedenen Abteilungen, sie probieren gemeinsam, werten die Labordaten aus. Den ersten Eindruck liefert die sogenannte Sensorik: Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Geruch.
Klaus Rücker fachsimpelt an diesem Morgen mit der Laborleiterin und dem Verantwortlichen für die Milchlieferanten im Labor. Auf einer Edelstahlfläche liegen mehrere Käse. Klaus Rücker schneidet allen ein dickes Stück ab und beginnt sogleich mit der Begutachtung. Er biegt den Käse, zieht etwas und prüft so die Konsistenz. „Blassgelbe Farbe, geschmeidiger Teig, eine sehr schöne Lochung mit gerstenkorngroßen Löchern und Schlitzen – so soll er sein, der Tilsiter.“



Der Geschmack der Kindheit

Mit Tilsiter ist Klaus Rücker groß geworden. „Von allen Sorten begeistert er mich am meisten. Schon als Kind habe ich mir davon dicke Scheiben abgeschnitten und dann pur ohne Brot gegessen.“ Zu Beginn der Produktion in Wismar kramte er sogar die alten Berichtshefte aus seiner Lehrzeit in Ascheberg wieder heraus. „Wir tüftelten damals an der optimalen Rezeptur und Herstellung unseres Tilsiters“, erinnert sich Klaus Rücker. Er hat auch noch den Geschmack des Tilsiters aus seiner Kindheit im Gedächtnis. „Und das ist die absolute Referenz für unser heutiges Produkt.“
Die Rezeptur hat sich seit 100 Jahren kaum verändert. Die Ausgangsrohstoffe sind Milch, Milchsäurebakterien, das Enzym Lab und Salz. „Mehr nicht“, sagt Klaus Rücker. Und doch ist heute vieles anders.
„Früher gelang der Käse mal besonders gut, und manchmal ließ die schwankende Qualität der Rohstoffe eben kein perfektes Produkt zu. Jeder Käse war anders, das würde der Verbraucher heute nicht akzeptieren.“ Zwei Generationen zurück galt Käse vor allem als ein Nahrungsmittel, um satt zu werden. Der Genuss kümmerte die wenigsten, schon gar nicht Details wie die Lochung oder Farbe. „Heute aber steht das geschmackliche Erlebnis absolut im Vordergrund“, sagt Klaus Rücker. Vor allem aber muss diese geschmackliche Qualität verlässlich reproduzierbar sein.

Alles unter Kontrolle

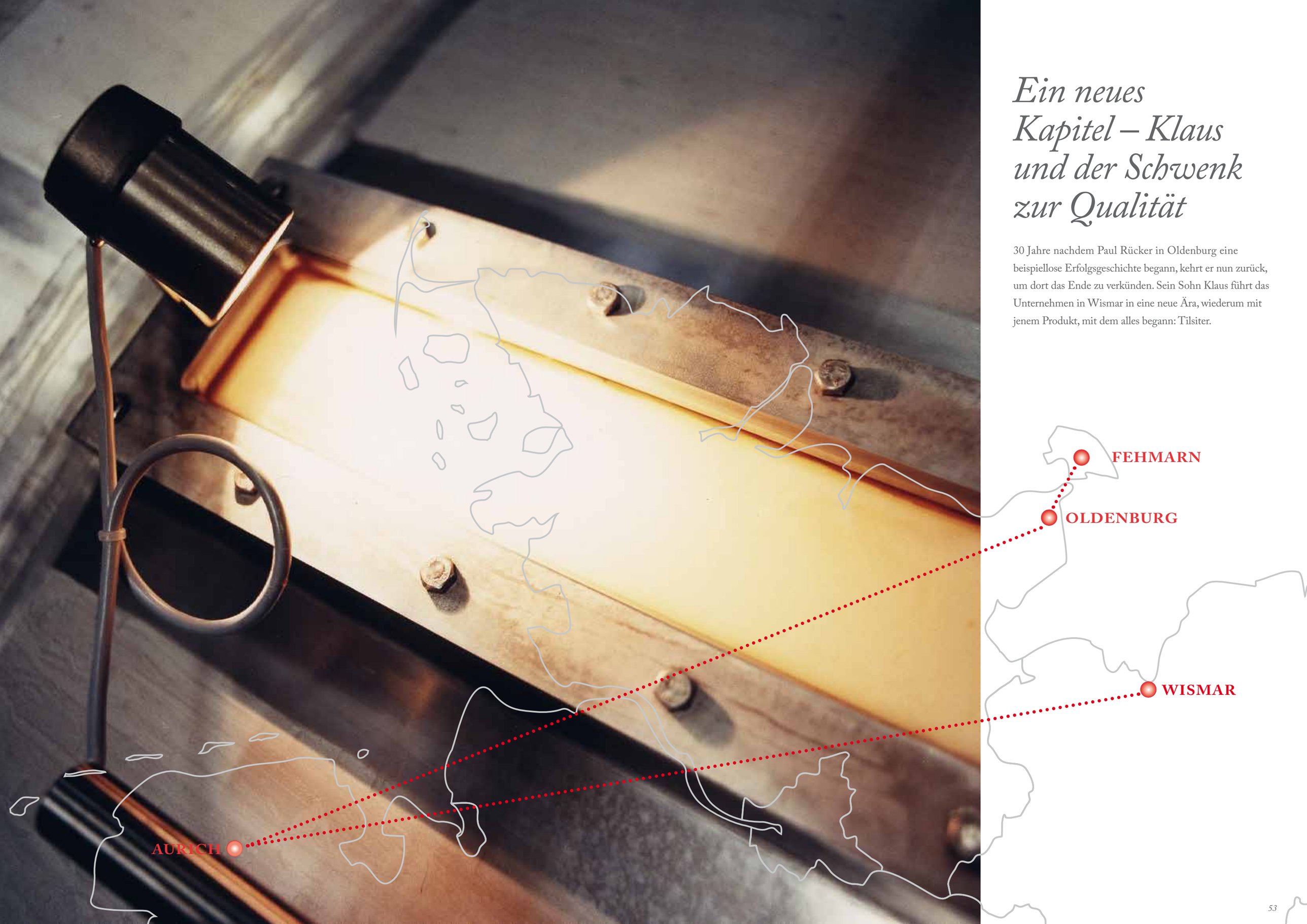
Für ein Naturprodukt ist das immer eine Herausforderung. Die Qualität der Ausgangsrohstoffe schwankt je nach Jahreszeit oder Fütterung. Um am Ende der Produktion dennoch ein einheitlich gutes Ergebnis zu garantieren, bedarf es ständiger Kontrolle und großem Know-how. Im Labor werden permanent Daten wie Eiweißgehalt der Milch, das Fett in der Trockenmasse und der pH-Wert geprüft. Nichts bleibt dem Zufall überlassen. Auch nicht die momentane Aktivität der Mikroorganismen, die Zusammensetzung der Raumluft im Reifekeller, die Luftfeuchte, der Frischluftanteil, die Temperatur – und natürlich verlässt keine Charge ohne Qualitätskontrolle die Produktion.
Aber wie gelingt er, der perfekte Käse? Zunächst hängt alles von der Qualität der natürlichen Zutaten ab, um eine geschmackliche Reinheit zu erreichen. Das macht es bei aller Technik nach wie vor so spannend. „Das Feintuning“, erklärt Klaus Rücker, „gelingt mit der Auswahl der richtigen Bakterien, der Hefestämme, dem perfekten Abstimmen des Klimas im Reifekeller und der idealen Lagerzeit.“ Die Reifung auf Holz ist wichtig, auf Kunststoff oder Edelstahl würden die Mikroorganismen nicht wie gewünscht arbeiten. Am Ende einer Verkostung treffen Klaus Rücker und die Kollegen wichtige Entscheidungen: ob der Käse lange genug in der Salzlake ausharrte, die Reifung abgeschlossen ist oder ein paar Tage mehr im Keller noch eine geschmackliche Verbesserung bedeuten. Mit jeder Woche in der Reifung legt der Tilsiter im Geschmack zu, auch in der Farbe. Es gilt exakt den Punkt abzupassen, an dem der Käse noch nicht bitter ist oder wie Klaus Rücker sagt: „Es darf nicht prickelig auf der Zunge sein.“

Am Stück und in Scheiben

Vieles geschieht auch in einer modernen Molkerei vom Prinzip her wie zu Zeiten der Vorfahren im Unternehmen. „Wir nutzen nur mehr und bessere Technik, alles ist hygienischer und standardisierter“, sagt Klaus Rücker. „Vater und Großvater standen noch persönlich im weißen Kittel an den Käsewannen, legten im Wortsinne Hand an das Produkt.“ Heute läuft die gesamte Herstellung aus hygienischen Gründen in geschlossenen Systemen. „Die Milch sehen wir in der Produktion gar nicht mehr, und ich kann auch nicht einfach so in die Produktion marschieren“, sagt Klaus Rücker. Gesprächsthema war und ist Käse in der Familie Rücker immer. „Mit Vater stritt ich oft, ob Scheibenkäse eine gute Idee sei. Vater war sich sicher, dass das nicht funktionierte. Für Käsekenner galt damals: Käse am Stück oder gar nicht. Heute sind wir ein Stück weiter und beweisen, dass auch Scheibenkäse eine hohe Qualität haben kann.“
Klaus Rücker ist der Erste in seiner Familie, der nicht mehr ständig einen Käsebohrer in der Tasche trägt. Käse in dicken Scheiben in seinen Mund wandern zu lassen ist aber eine Leidenschaft geblieben. Und, Hand aufs Herz: Würden die Verkoster einen Rücker-Käse garantiert nur am Geschmack erkennen? Klaus Rücker und die beiden Mitarbeiter schauen sich mit einem Lächeln an, nach kurzer Pause folgt deren einhellige Antwort: „Ja, definitiv.“

Ein neues Kapitel – Klaus und der Schwenk zur Qualität

30 Jahre nachdem Paul Rücker in Oldenburg eine beispiellose Erfolgsgeschichte begann, kehrt er nun zurück, um dort das Ende zu verkünden. Sein Sohn Klaus führt das Unternehmen in Wismar in eine neue Ära, wiederum mit jenem Produkt, mit dem alles begann: Tilsiter.



WISMAR

Das Jahr 1994, Deutschland privatisiert die Bahn, in Marrakesch wird nach sieben Jahren Verhandlungen die Welthandelsorganisation (WHO) gegründet. Damit ist der Weg bereitet für die weltweiten Warenströme, die nun mit zunehmendem Tempo die geschützten Märkte, allen voran die Landwirtschaft, in die freie Wirtschaft entlassen. Paul Rücker hat das im Blick. Was bedeutet die Globalisierung für ein norddeutsches Familienunternehmen, das nun verstärkt gegen immer größer werdende Genossenschaften und multinationale Konzerne antreten muss? Paul setzt weiter auf Wachstum. Und auf Wachstumsmärkte. Gelbkäse, so scheint es, wird eines der neuen Trendprodukte der neuen globalisierten Zeit werden. Gelbkäse, das können die Rückers. Paul ist mit dem Produkt seit seiner Kindheit vertraut, Klaus seit seiner Lehre in Ascheberg. Eine Gelbkäserei, die hätten sie nun gern.
Nach der Wiedervereinigung versucht die Familie Rücker einen Milchverarbeitungsbetrieb in Mecklenburg-Vorpommern von der Treuhand zu kaufen. Die Sahnestückchen am Markt greifen aber die großen Genossenschaftskonzerne ab. Dass auch der Betrieb in Wismar eine Perle ist, erkennt man nur mit der nötigen unternehmerischen Fantasie. 1993 wird die insolvente Ostsee-Molkerei dem Unternehmen Rücker zum Kauf angeboten. Spontanes Herzklopfen erzeugt das nicht, der Betrieb ist veraltet.
Andererseits, wenn ein Rücker einen Tilsiter sieht, schaut er doch noch mal genauer hin. Unter der Marke „Alt-Mecklenburger“ produzierte die Ostsee-Molkerei einen in den neuen Bundesländern sehr bekannten naturgereiften Tilsiter. Ließe sich daraus nicht etwas machen?

Neuanfang und Ende

Dieser Gedanke lässt Paul und Klaus Rücker nicht mehr los. Über die Weihnachtsfeiertage konkretisiert sich das Szenario. Allen ist klar: Wismar kann eine Chance bedeuten, eine Chance für die Zukunft. Mit naturgereiften Spezialitäten für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel und foliengereiftem Käse für den Export, denn hier zeichnet sich großes Potenzial ab.
Dem folgt allerdings auch die Einsicht, dass der Stammsitz in Oldenburg dann Vergangenheit wird. Mit der Schließung beziehungsweise dem Verkauf der Standorte in Oldenburg und auf Pellworm sowie dem gleichzeitigen Kauf der Molkerei Wismar beginnt eine neue Ära für das Unternehmen, das Paul Rückers Leitbild folgt: „Die Ablehnung eines Risikos ist für ein Unternehmen das größte Risiko.“ Abermals in der langen Geschichte bricht man auf zu neuen Ufern, wieder bahnt sich ein Generationswechsel an. Auch wenn Paul Rücker noch unumstritten das Unternehmen führt, übernehmen die Söhne Thomas und Klaus immer mehr Verantwortung.
Das Ende der Produktion in Oldenburg und auf Pellworm löst von einem Tag auf den anderen eines der größten Probleme in Wismar: Es gibt Milch. Statt Oldenburg steuern die Milchlaster nun Wismar an, liefern täglich bald mehr als 100 000 Liter Milch. Gleichzeitig werden Produkte wie die in der DDR legendäre Schoko-Trinkmilch aus dem Sortiment genommen, Rücker konzentriert sich ganz auf Käse. 1500 Tonnen produziert die Belegschaft bereits im ersten Betriebsjahr. Erstmals kommt auch foliengereifter Schnittkäse dazu. Klaus Rücker wird in diesem Veränderungsprozess mehr und mehr zum maßgeblichen Akteur. Tag und Nacht arbeitet er in Wismar, um den Betrieb auf Vordermann zu bringen. Der Käseverkauf läuft gut an. Die Umsätze steigen, und schon bald benötigt die Molkerei wieder mal mehr Milch, um mehr Käse verkaufen zu können.
Um die Milch kümmert sich Paul Rücker. Ein letztes Mal lässt er sein Talent aufblitzen, wird noch einmal zum Hecht im Milchteich, diesmal in Mecklenburg. Im Umkreis von 200 Kilometern besucht er potenzielle Lieferanten, zusammen mit der einheimischen Monika Sandkuhl tourt er durch die Lande. Wie in den Jahrzehnten zuvor bleiben seine Argumente ein

(weiter auf Seite 58)

Monika Sandkuhl

Rentnerin, früher verantwortlich für Milchlieferanten

Ich erinnere mich noch an die Schlagzeile in der Zeitung: „Wismarer Molkerei am Ende“ – und das zwei Tage vor Weihnachten. Ich machte mir große Sorgen, seit 1970 arbeitete ich im Betrieb. 6.30 Uhr war Dienstbeginn, um 18.30 Uhr fuhr der Bus zurück nach Hause. Am 23. Dezember 1993 wurde uns mitgeteilt, dass der Betrieb in die Insolvenz geht.
Ich fand eine neue Stelle beim Landeskontrollverband in Güstrow, einer Art Milchqualitätsverbesserung für die Milchbauern. Ich kannte alle Betriebe im Land. Im Dezember sprach mich Paul Rücker an. Wir haben uns gleich verstanden, er wollte keinen Lebenslauf, keine Bewerbung, er sagte nur: „Komm zu uns.“ Ab dem 1. Januar 1998 arbeitete ich dann bei Rücker.

Im Dezember sprach mich Paul Rücker an. Wir haben uns gleich verstanden, er wollte keinen Lebenslauf, keine Bewerbung, er sagte nur: „Komm zu uns.“

Ich sollte mich um die Milchquoten kümmern. Das Regelwerk dazu war ziemlich kompliziert und überforderte viele Bauern. Die Idee von Paul Rücker war, dass wir ihnen helfen, die richtigen Mengen zu berechnen und abzunehmen. Also paukte ich einige Nächte lang die Gesetze, und dann fuhren wir die Bauern im Umkreis von bis zu 200 Kilometern in Ost und West ab. Unsere Art kam gut an, wir waren die Leute des Handschlags, nicht der Verträge. Wir berechneten verlässlich die Quoten, zahlten oft mehr als die Wettbewerber, und so wechselten immer mehr Lieferanten zu uns.

1. Etwa 90 Minuten dauert es, bis aus der Milch Käse wird.

2. Von hier aus wird der Käsebruch in die Form gefüllt. Zu sehen sind Käse und Molke.

3. Nachdem der Käse in die Form gefüllt wird, muss er gepresst werden.

4. Nach dem Pressen geht es für den Käse ins Salzbad.

5. Hygiene ist das A und O bei der Herstellung von Lebensmitteln. So werden die Formen früher gewaschen.

6. Einmal wachsen bitte: Hier wird der fertige Edamer durch die Wachsanlage geführt.

7. Nach wie vor wird die Qualität unserer naturgereiften Spezialitäten täglich im Reifekeller von Hand überprüft.

Karsten Scheil

Molkereitechniker und heute verantwortlich für die Milchlieferanten in Wismar

Ich weiß noch, dass es ein Donnerstag war. Ich wollte gerade Feierabend machen. Damals trugen wir noch die sogenannten „Pager“ oder „Pieper“, und meiner meldete sich plötzlich mit: „Kannst du mal hochkommen?“

Ich war erst seit einigen Monaten Abteilungsleiter in der Molkerei Aurich. Oben im Büro saßen Paul und Klaus Rücker. Ohne Umschweife kamen sie zum Thema: „Du weißt ja, wir haben Wismar gekauft, hast du Lust, den Betrieb dort mit aufzubauen?“ Ich meinte, ich würde mir das mal überlegen. Paul Rücker sagte aber: „Wir müssen das heute wissen, Montag sollst du schon anfangen.“

Ich hatte wohl nur noch „dann mach ich das“ geantwortet, damit war die Sache erledigt. Ich packte die wichtigsten Sachen, zog am Wochenende in das Hotel „Bertrams Hof“ in Wismar.

Bei Paul Rücker hatte ich in Oldenburg gelernt, ging dann nach Kempten ins Allgäu und machte hier meine Fortbildung zum Molkereitechniker, nach der Technikerschule holte mich Paul Rücker nach Aurich zurück in sein Unternehmen. Er war fast wie eine Vaterfigur für mich. Wenn er mal wieder eine Idee hatte, kam er oft zu mir, um mir davon zu erzählen. Wenn er in Wismar war, gingen wir abends zusammen essen. Er hat mir damals sehr schnell das Du angeboten, aber ich bekam das nie hin, ihn zu duzen. Ich blieb immer beim Sie. Eine Woche vor seinem Tod haben wir in Wismar noch zusammen Kaffee getrunken, und er hat mir von seinen Visionen erzählt. Ich war immer erstaunt, woher er die Energie nahm, am Abend setzte er sich ganz selbstverständlich ins Auto und fuhr zurück nach Aurich.

Ich hatte wohl nur noch „dann mach ich das“ geantwortet, damit war die Sache erledigt.

Seit meiner Lehrzeit habe ich das Unternehmen immer als sehr zukunftsausgerichtet erlebt. Ich erinnere mich, dass wir manchmal Maschinen bekamen, die noch in keinem Lehrbuch standen. Während meiner Ausbildung bat mich mein Lehrer einmal, doch einen Vortrag über unsere neue Maschine zu halten, er hatte davon selber noch nichts gehört.

Die Entscheidung für Wismar habe ich nie bereut, schon deshalb, weil ich hier meine heutige Ehefrau kennenlernte.

(Fortsetzung von Seite 54)
fairer Milchpreis und der persönliche Kontakt, dazu kommt neuerdings die Beratung, wie die Bauern die komplizierte Quotenregelung einhalten.
Auch produktseitig sind Innovationen gefragt. Im Wettbewerb mit den großen Konzernen braucht Rücker eine Nische. Für den naturgereiften Käse lautet die Idee: eine gleichbleibend hohe Qualität zu bezahlbaren Preisen zu vermarkten. Voraussetzung dafür ist modernste Technologie.
Die finden die Rückers zum Beispiel in der Schweiz. Kurze Zeit nach der Übernahme des Betriebs in Wismar besuchen Paul und Klaus die Alpenrepublik. Dort begeistert sie eine Maschine, die sich „Käsepflegeroboter“ nennt. Die Anlage schmiert und bürstet den Käse in der Reifung. Für die Produktion der riesigen Schweizer Käse erhöht das enorm die Effizienz. Klaus und Paul Rücker glauben, dass dies für die kleinen Tilsiter-Brote in Mecklenburg auch funktionieren könnte. Gemeinsam mit dem Anlagenbauer entwickelt Rücker die automatisierte Tilsiter-Pflege. 1995 wandern die Tilsiter in Wismar in den ersten vollautomatischen Reifekeller Deutschlands. Die Maschine surrt durch die Gänge des Reifekellers, greift einen Käse nach dem anderen aus den meterhohen Regalen, bürstet und schmiert die Brote, stellt sie zurück ins Regal. Im Jahr 2004 steht dann für einige Tage die gesamte Produktion still. Lastwagen liefern die neueste Käsereitechnik an, die alte Produktionsanlage muss weichen. Die Jahresproduktion steigt dadurch bis zum Jahr 2006 auf dann 30 000 Tonnen. Den Aufbau der neuen Käserei leitet wieder Klaus Rücker. Paul begleitet all diese Projekte mit Rat und Tat, gibt aber seine Anteile im Jahr 2002 zu gleichen Teilen an die Söhne Thomas und Klaus. Der übernimmt immer mehr Aufgaben, die weit über nur molkereitechnische Fragen hinausreichen und bald so umfangreich sind, dass ein Werksleiter eingestellt wird. Zum ersten Mal in der Firmengeschichte kümmert sich damit ein „Externer“ um die Produktion und Technik.
Und der hat viel zu tun. Im Rahmen einer Werkserweiterung werden mit Einwilligung der Stadtverwaltung umstehende Altbauten abgerissen. Dieses politische Bekenntnis zur Molkerei erlaubt eine neue Zuwegung und bietet vor allem viel Platz für weitere Investitionen am Standort Wismar. Es entsteht unter anderem ein neues Salzbad, sodass heute eine Million Liter Milch am Tag zu jährlich 45 000 Tonnen Käse verarbeitet werden. Das nächste Projekt, das nun ansteht: ein neues Reifezentrum, um den Spezialitätenanteil zu erhöhen.
Auch in Aurich sind die Weichen in Richtung Zukunft gestellt. Bereits im Jahr 2007 gab Klaus Rücker den Startschuss für eine dritte Käserei an diesem Standort, um den großen Bedarf an Hirtenkäse weiterhin bedienen zu können. Der Neubau beinhaltet auch einen der europaweit längsten Koagulatoren zur vollautomatisch und kontinuierlich arbeitenden Weißkäseproduktion. Mit diesen technologischen Voraussetzungen festigt Rücker seine Position als wichtiger Weißkäsehersteller in Europa. Die belieferten Exportmärkte reichen bis in den arabischen Raum.
Für acht Jahre bilden die Söhne Thomas und Klaus eine Doppelspitze. Im Jahr 2010 übernimmt dann Klaus Rücker die Geschäftsanteile seines Bruders und ist fortan alleiniger geschäftsführender Gesellschafter der Molkerei.

Carola Winter
Verwaltung

1981 begann ich im VEB Milchkombinat Wismar meine Arbeit in der Verwaltung, ich war für Planung und Löhne zuständig. Damals arbeiteten dort 300 Leute. Wir produzierten Tilsiter und Flaschenmilch, die Sorte Schoko war sehr beliebt und im Handel immer knapp.
Das Jahr der Wende erinnere ich noch sehr gut. Die Zeit der Montagsdemonstrationen, ausgerechnet am Tag der Maueröffnung hatten wir unsere „Brigade-Feier“. Nach der Wende wechselte ich in den Vertrieb, unseren alten Chef hatten wir mit Sitzstreiks weggemeutert.
Der Konkurs im Dezember 1993 war schlimm. Ich hatte ein kleines Kind und wusste nicht, wie es weitergeht. Eigentlich glaubte niemand, dass es überhaupt weitergeht. Dann kam Paul Rücker mit seinen beiden Söhnen. Als wir hörten, dass sie den Stammsitz in Oldenburg schließen, nahmen wir das als Bekenntnis zu Wismar wahr. Das war ein sehr schönes Gefühl.

Dann kam Paul Rücker mit seinen beiden Söhnen. Als wir hörten, dass sie den Stammsitz in Oldenburg schließen, nahmen wir das als Bekenntnis zu Wismar wahr. Das war ein sehr schönes Gefühl.

Wir hatten nun plötzlich viel Arbeit, denn es gab wieder Milch, die aus Oldenburg. Über viele Jahre habe ich allein den Vertrieb gemacht. Gerade der Export war neu für mich, das Ausfüllen der Zollpapiere, das Arbeiten mit dem Computer. Wir lieferten bald nach Russland, Saudi-Arabien, Bulgarien und in viele andere Länder – da war ich mächtig stolz. Man stelle sich das vor, jemand in Saudi-Arabien isst unseren Käse.

Die erhält seither ein neues Credo. Waren es über Jahrzehnte ausschließlich die charismatischen Führungsfiguren, die dem Unternehmen ein Gesicht verliehen, sind es heute die Produkte. Mit der 2012 entwickelten Marke RÜCKER steht heute der Käse im Vordergrund, als leckere Spezialitäten, bei denen auf den ersten Blick erkennbar ist, woher sie kommen und wofür sie stehen.
Unter Klaus Rücker ist die Firma von 300 auf 500 Mitarbeiter und von 320 auf 445 Millionen Euro Umsatz gewachsen. Außerdem ist es ihm gelungen, 75,1 Prozent des renommierten dänischen Handelshauses Quantum einzunehmen. Mit der hochmodernen Produktion, der Vielfalt seiner Produkte und der Ausdehnung der Märkte besteht das Familienunternehmen in einem volatiler werdenden Wettbewerb, der von Ausschlägen nach oben und unten – wie zuletzt der dramatischen Milchkrise in den Jahren 2008/09 – und von einer zunehmenden Konzentration des Geschäfts gekennzeichnet ist. Die Großen werden größer, und die Kleinen fallen weg. Von einst Tausenden Molkereien sind knapp 140 geblieben.
Mit einer jährlichen Milchmenge von derzeit 850 Millionen Kilogramm zählt Rücker zu den zehn größten deutschen Milchverarbeitern und hat damit die kritische Größe erreicht, um in diesem Wettbewerb mitzuhalten.
Der Weg ist beschritten, aber das Ziel noch nicht erreicht. Dabei ist und bleibt Rücker ein fairer Partner der Bauern, mit einem leistungsfähigen Milchpreis wie schon in den Generationen zuvor – dafür steht nun Klaus Rücker. Die Zeiten, in denen er das Unternehmen ganz allein führen könnte wie seine Vorgänger, sind vorbei. Die zunehmende Komplexität und Vielfalt der Unternehmensführung spiegelt sich im heutigen Team von Führungskräften rund um Klaus Rücker. Für sie alle gilt ein Führungsleitbild, das den Geist und die Tugenden der Familie Rücker vermittelt.
Und so ist Rücker trotz der vielen Neuanfänge und Wendepunkte stets Rücker geblieben. Ein Familienbetrieb mit norddeutschen Wurzeln, angetrieben von der ständigen Lust auf Neues, ausgestattet mit dem tiefen Bekenntnis zum Unternehmen, den Mitarbeitern und den Partnern des Hauses.

„Wir wollen mit Qualität erfolgreich sein.“

Der Spielplatz seiner Kindheit wurde für Klaus Rücker zu seinem heutigen unternehmerischen Verantwortungsbereich. Er leitet als geschäftsführender Gesellschafter das Familienunternehmen Rücker in vierter Generation. Keine leichte Aufgabe, verlangt sie doch das Bekenntnis zu den Werten der Vergangenheit und den Mut, immer wieder Neues zu wagen.

Sie wuchsen auf dem Werksgelände des Familienunternehmens auf, die Wohnung der Familie lag eine Etage über der Molkerei. Wann haben Sie gemerkt, dass Sie an einem besonderen Ort leben, Herr Rücker?

Als kleines Kind war es einfach Normalität. Verstanden habe ich es erst in der Schule. Es gab damals Schulmilch – und auf den Milchpackungen stand der Name unserer Familie. Das war natürlich schon etwas anderes, als der Sohn des Metzgers oder Tischlers zu sein. Allerdings war die Meierei für mich und die Nachbarskinder vor allem ein Spielplatz. Wir waren immer froh, wenn irgendwo eine Tür nicht verschlossen war. Dann spielten wir in den Lieferwagen und Garagen, im Käselager sind wir mit dem Hubwagen Roller gefahren.

Wie erlebten Sie Ihren Vater Paul in dieser Zeit?

Als einen sehr zugewandten und liebevollen Menschen. Ich musste ja nur aus der Wohnung eine Treppe hinuntergehen, schon stand ich direkt in seinem Büro. Dort oder in der Produktion traf man ihn fast immer, auch am Wochenende oder abends. Das Unternehmen war damals noch klein, es arbeiteten kaum eine Handvoll Leute in der Verwaltung. Wenn wir Kinder zu ihm kamen, nahm er sich aber immer Zeit. Egal was los war: Er legte den Schreiber aus der Hand, drehte sich zu uns und hörte zu.

Ihre Ausbildung absolvierten Sie in der Molkereigenossenschaft Ascheberg und nicht im Familienunternehmen. Warum?

Es stand nie zur Diskussion, im elterlichen Betrieb zu lernen. Ich sollte und wollte etwas anderes kennenlernen. Da die Molkerei Ascheberg zu weit weg von zu Hause war, wohnte ich damals über der dortigen Meierei. Ich war also Tag und Nacht im Betrieb und habe dadurch sehr viel mitbekommen. Das Unternehmen existiert heute leider nicht mehr. Es war eine kleine Käserei, die naturgereiften Tilsiter produzierte, so wie wir heute in Wismar. Daher habe ich auch ein ganz besonderes Verhältnis zu diesem Produkt.

Nach Ihrer Ausbildung kehrten Sie ins elterliche Unternehmen zurück.

Wir haben zu der Zeit, Anfang der 1980er-Jahre, eine neue Käserei in Aurich errichtet, um dort künftig Fetakäse, heute Hirtenkäse genannt, für den Export zu produzieren. Meine erste Aufgabe im elterlichen Unternehmen war der Aufbau dieses neuen Werkes. Eine sehr spannende Aufgabe, bei der ich mit vielen Menschen zusammengekommen bin. Während dieser Zeit habe ich auch begonnen, darüber nachzudenken, wie ich mir meine berufliche Zukunft vorstelle.

Auf welche Gedanken sind Sie dabei gekommen?

Als ich klein war, war mein Vater immer der Meinung, ich sollte später mal einen Abschluss als Molkereimeister machen. „Den Rest bringe ich dir bei“, sagte er in seinem typischen Selbstverständnis. Wir besaßen damals drei Betriebe. In Oldenburg, in Aurich und auf der Nordseeinsel Pellworm. Letzteren erreichte man nur mit der Fähre. Dort fuhr ich als Kind mit meinem Vater immer sehr gern hin, manchmal gab es dafür sogar schulfrei. Ich erinnere mich, wie Vater oft sagte: „Na ja, du übernimmst den Betrieb in Pellworm, ich kaufe mir in Husum ein Ferienhaus, und wenn du ein Problem hast, komme ich schnell rüber.“ Das war seine etwas romantische Vorstellung von der Zukunft. Aber nach der Berufsausbildung ist mir klar geworden, dass dieser Weg nicht reicht. Ich brauchte ein Studium, um der Firma wirklich helfen zu können.

Also legten Sie das Abitur ab und studierten anschließend in Hannover Milch- und Molkereiwirtschaft.

Ich schlug den klassischen Weg des Ingenieurs ein, der in der Produktion arbeitet. Die technische Seite des Berufs lag mir schon immer. Allerdings wählte ich damals auch den Schwerpunkt Betriebswirtschaft, das war mir wichtig und machte mir auch Spaß. Grundsätzlich interessierten mich stets alle Aspekte des Betriebs, nicht nur die Produktion, sondern auch die Vermarktung und natürlich die Finanzen.

1993 kehrten Sie erneut in das Familienunternehmen zurück, leiteten zunächst den technischen Bereich. Wie haben Sie den Betrieb damals wahrgenommen, nun mit dem Wissen aus dem Studium und der Erfahrung aus einer weiteren Tätigkeit bei einer großen Genossenschaftsmolkerei?

Als ich als junger Ingenieur in das Stammwerk in Oldenburg eintrat, war mein erster Eindruck ziemlich eindeutig: Hier können wir die Zukunft nur bedingt gestalten. Wir hatten eine geringe Auslastung, der Vertrieb funktionierte nur bedingt gut, der Betrieb lag mitten in der Stadt und hätte nicht weiterentwickelt werden können. Mein Vater sah das in der Tendenz ähnlich. Wir mussten etwas verändern.

Veränderungen verlangen Entscheidungen. Eine davon war 1994 der Kauf der insolventen Ostsee-Molkerei in Wismar. Erinnern Sie noch den Entscheidungsprozess?

Wir waren nach der Wiedervereinigung daran interessiert, einen Standort in Mecklenburg-Vorpommern zu erwerben. Als kleineres Familienunternehmen überboten uns aber meist die großen Konzerne. Wir kamen nicht zum Zuge. Weihnachten 1993 ergab sich die Möglichkeit, die insolvente

Ostsee-Molkerei in Wismar zu übernehmen. Wir fanden den Betrieb interessant – die naturgereiften Spezialitäten reizten uns. Aber es gab auch Risiken, die uns zunächst abschreckten.

Was sprach dagegen?
Wir hatten dort zunächst keinen Rohstoff. Außerdem war der Betrieb relativ marode. Dennoch ging mir die Spezialitätenproduktion, insbesondere der naturgereifte Tilsiter, nicht aus dem Kopf. An den Weihnachtstagen 1993 dachte ich viel über diese Möglichkeit nach. Bei einem der täglichen Telefongespräche mit meinem Vater sagte ich zu ihm: „Wir müssen noch mal über Wismar sprechen." Ich weiß es noch wie heute, wie er antwortete: „Das wollte ich dir auch schon sagen." Es war keine Euphorie, die Chance unseres Lebens zu ergreifen, sondern vielmehr die Erkenntnis, dass wir uns das Ganze doch einmal anschauen sollten. Das haben wir gemacht – im Februar kauften wir den Betrieb.

Wer traf solche Entscheidungen, Ihr Vater allein?
Mein Bruder und ich hielten seinerzeit Minderheitsanteile, Vater traf aber in der Tat die Entscheidungen. Er war jedoch sehr offen für Beratung. Ich habe damals die Strategie gesehen, ohne die kaufmännische Seite vollständig bewerten zu können. Grundsätzlich aber waren wir uns alle einig, und das trug sicherlich mit dazu bei, dass mein Vater für den Kauf stimmte.

Aus heutiger Sicht war es die richtige Entscheidung. Wie gelang es, einen insolventen Betrieb in das Unternehmen einzugliedern und neu aufzustellen?
Unser Ziel war es, eine Spezialitätenkäserei aufzubauen. Wir strebten zunächst eine Jahresproduktion von 5000 bis 6000 Tonnen an, da ja auch unklar war, wie schnell wir die Milcherzeuger in der Region für uns gewinnen konnten. Es lief dann besser als erhofft, sodass wir in größeren Maßstäben denken konnten. Heute stellen wir in einer hochmodernen Produktion 45 000 Jahrestonnen her. Der Markt hat sich in den Jahren sehr dynamisch entwickelt, zunehmend auch in Richtung Export.

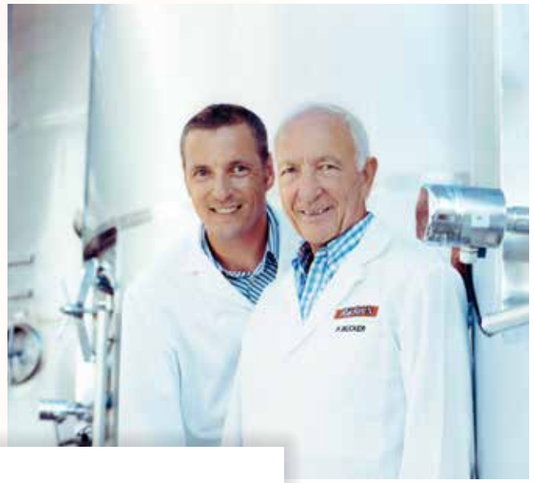
Die Entscheidung für den Standort Wismar war auch eine gegen das Stammwerk in Oldenburg. Das muss vor allem Ihrem Vater doch sehr schwergefallen sein.
Natürlich, aber wir hatten keine andere Wahl. Die Milchmenge aus Oldenburg war die Voraussetzung, um in Wismar produzieren zu können. Wir mussten unsere Kräfte bündeln, das war allen klar. Neben der Werksschließung in Oldenburg veräußerten wir daher auch die Inselmeierei Pellworm. Für die rund 50 Mitarbeiter an den beiden Standorten war das eine harte Entscheidung. Ich erinnere mich an sehr bewegende Betriebsversammlungen. Vater hatte zu vielen der langjährigen Mitarbeiter einen sehr persönlichen Draht. Es war eine der schwersten Situationen in seinem Leben, diesen Leuten sagen zu müssen, dass die Arbeitsplätze für die meisten von ihnen in Zukunft wegfallen.

Wie hat er das begründet?
Ganz klar mit der Ausrichtung und der fehlenden Perspektive für das Stammwerk in Oldenburg und den gleichzeitigen Chancen, die sich in Wismar boten. Natürlich haben wir den Mitarbeitern angeboten, mit dorthin zu kommen. Es entschieden sich aber nur wenige dafür. Diejenigen aber, die mitkamen, sind heute noch dabei.

Gab es eine Situation, in der Sie oder Ihr Vater diese Entscheidung bereuten?
Ich war ab Februar 1994 vier Jahre lang ausschließlich in Wismar und habe gesehen, was wir dort schaffen konnten. Natürlich gab es immer wieder schwierige Momente, aber keine, die aus dem Unternehmen heraus kamen. Es waren äußere Einflüsse, wie etwa 1998 die Russland-Krise, die uns wie viele andere sehr gebeutelt hat. Wir erkannten dadurch aber auch, dass eine zu große Abhängigkeit von einzelnen Märkten ein Riesenproblem werden kann. Darauf haben wir damals reagiert und unsere Märkte seitdem diversifiziert. Heute exportieren wir in etwa 80 Länder.

In dieser Zeit veränderte sich bei Rücker die Organisation im Unternehmen. Sie wurden zum Sprecher der Geschäftsleitung ernannt. Welche Gründe gab es dafür?
Wir wollten damals investieren, da geriet die Finanzierung plötzlich unerwartet schwierig. Unsere Hausbank entschied schließlich, uns auch weiterhin zu begleiten, wünschte aber, dass ein Sprecher der Geschäftsleitung die kaufmännische Leitung bei Rücker verantworten sollte. Der Vorstand der Bank bestimmte mich für diese Rolle. Vater reichte in der Folge die Unternehmensanteile an meinen Bruder und mich weiter.

Er war damals bereits 74 Jahre alt. War der Übergang der Geschäftsführung nicht längst vorbereitet?
Wir steckten mitten in diesem Prozess: Es gab ein Führungsteam, bestehend aus einem kaufmänni-



Das Bild mit der handschriftlichen Widmung schenkte Paul Rücker seinem Sohn Klaus nach der Bündelung der Unternehmensanteile 2010.

Im Leben geht´s nicht ohne Kampf.
Denk nicht, ihn zu vermeiden.
Ring mit der Welt um Deinen Platz,
doch lerne Dich bescheiden.

Meinem lieben Sohn Klaus,
verbunden mit den besten
Wünschen für ein erfolgreiches,
spannende und glückliche
Zukunft. – Und denke daran
ohne die Bereitschaft, Schmerz und
Angst zu überwinden, kann
niemand wachsen.

Dein Papa
Eibia, im September 2010

schen Leiter, einem Vertriebschef Inland, meinem Bruder als Vertriebschef Export und mir als technischem Leiter. Deshalb kam meine Nominierung für mich zunächst überraschend. Aber ich war natürlich auch stolz darauf und habe mich dank des Studiums schnell in die kaufmännischen Dinge eingearbeitet. Unser Wirtschaftsprüfer hat mir damals sehr intensiv geholfen. Im Jahr 2004 übernahm ich zudem den für uns wichtigen Vertriebszweig Discount, sodass sich immer mehr Aufgaben bei mir bündelten.

Nach der Jahrtausendwende wurden Sie auch von anderer Seite gefordert. Ein sinkender Milchpreis brachte viele Milcherzeuger an den Rand der Existenz.

Die sogenannte Milchkrise erreichte im Jahr 2008 den Höhepunkt. Nur ein Jahr zuvor lag der Preis für einen Liter Milch bei einem Rekordwert von weit über 40 Cent, viele Milcherzeuger hatten die Kapazitäten daher ausgebaut. Das Angebot stieg sprunghaft, die Läger füllten sich, und prompt halbierte sich der Preis binnen weniger Monate. Diese Ausmaße hatte bis dahin noch niemand erlebt, schließlich handelte es sich um einen stark subventionierten und geregelten Markt. Die Milcherzeuger organisierten in ihrer Not große Demonstrationen und Blockaden. Der Betrieb in Wismar wurde fünf Tage lang blockiert. In dieser Zeit waren Vater und ich permanent vor Ort und immer im Gespräch mit den Bauern, sodass wir diese Situation am Ende auflösen konnten.

Zur gleichen Zeit nahm auch noch die globale Wirtschafts- und Finanzkrise ihren Lauf. Wie erlebten Sie diese?

Das war – wie für die gesamte Wirtschaft – eine sehr schwierige Zeit für uns. Die südeuropäischen Länder verloren das Vertrauen der Finanzmärkte, die Volkswirtschaften schlitterten in die Krise. Für uns brachen – wie für viele andere Molkereien in Europa – wichtige Märkte plötzlich weg. Nur eine Handvoll Käsereien in Deutschland hat diese Krise damals überhaupt überlebt.

Im Jahr 2010, inmitten dieser schwierigen Phase, übernahmen Sie die Unternehmensführung und zahlten Ihren Bruder aus. Wie kam es dazu?

Die Führung vieler Bereiche lag damals ohnehin bereits in meiner Hand. Wir hatten eine unterschiedliche Entwicklung genommen und schließlich sehr verschiedene Vorstellungen davon, in welche Richtung sich das Unternehmen weiterentwickeln sollte. Letztlich schafften wir es nicht, auf eine Linie zu kommen. Die Trennung war daher unvermeidlich.

Bei der Frage, wie sein Vater diese Entscheidung aufgenommen hat, steht Klaus Rücker kurz auf. Er deutet auf ein Bild an der Wand, ein Geschenk seines Vaters. „Er kam einige Zeit nachdem ich das Unternehmen übernommen hatte, auf mich zu und sagte: ‚Ich weiß nicht, ob dir schon jemand zur Übernahme des Betriebs gratuliert hat. Ich möchte das heute tun.' Auf dem Bild ist ein Spruch vermerkt, Klaus Rücker liest ihn langsam vor: „Im Leben geht's nicht ohne Kampf, denke nicht, ihn zu vermeiden, ring mit der Welt um Deinen Platz, doch lerne Dich bescheiden."

Was wollte Ihnen Ihr Vater damit sagen?

Das sind mahnende Worte, die mir aber gleichzeitig gezeigt haben, dass er mir vertraut. Das war ein gutes Gefühl. Auf der Rückseite hatte Vater handschriftlich noch eine Widmung vermerkt: „Und denke daran, ohne die Bereitschaft, Schmerz und Angst zu durchleben, kann niemand wachsen. Meinem lieben Sohn Klaus, verbunden mit den besten Wünschen für eine erfolgreiche, spannende und glückliche Zukunft." Für mich bedeutete das, dass er meine Entscheidung, die Firma allein zu führen, richtig fand.

Was bedeutet es, ein Familienunternehmen in vierter Generation zu führen?

Die Unabhängigkeit des Familienunternehmens war und ist für mich das oberste Unternehmensziel. Ich empfinde es als Ehre, ein Unternehmen in der vierten Generation führen zu dürfen. Dafür muss man aber auch den Mut haben, Neues zu wagen, und bereit sein, Dinge zu verändern. Gleichzeitig verbinde ich ein Familienunternehmen auch immer mit einer besonderen Bindung zwischen Unternehmensleitung und den Mitarbeitern. Das bedeutet auch, dass wir Veränderungen gemeinsam angehen.

Wo sahen Sie den größten Handlungsbedarf?

Die größten Herausforderungen lagen im Vertrieb. Im Discount waren und sind wir stark. Den Vertrieb für den deutschen Lebensmittelhandel mussten wir von Grund auf aufbauen. Im Export galt es vor allem, die Kundenstruktur neu zu sortieren und das Produktportfolio zu schärfen. Weniger Händlergeschäft, mehr Direktgeschäfte.

Wie haben Sie das erreicht?

Wir bauten zunächst eine schlagfertige Vertriebsorganisation für den deutschen und europäischen Markt auf. Dadurch sind wir für den Handel heute ein attraktiver Partner. Ein sehr wichtiger Schritt für unser internationales Geschäft war unsere Partnerschaft mit dem dänischen Handelshaus Quantum. Mittlerweile gehört uns Quantum zu 75,1 Prozent. Wir präsentieren uns zudem ganz bewusst als inhabergeführtes Familienunternehmen. Der Handel realisiert auch, welche Bedeutung darin steckt. Ohne Unternehmen wie uns gäbe es nämlich irgendwann nur noch eine Handvoll Konzerne, die dann die Produktauswahl und -qualität diktieren würden.

Wie wollen Sie die Molkerei Rücker künftig am Markt positionieren?

Wir werden mit Qualität erfolgreich sein. Deswegen haben wir das Geschäftsmodell der Vergangenheit durchbrochen und versuchen, in allen Vertriebssegmenten die bestmögliche Qualität zu produzieren. Wir verbinden außerdem den Rücker-Markenkern deutlich mit unserer Tradition und unserer Herkunft. Insbesondere bei unserer Marke RÜCKER für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist das unser stärkstes Differenzierungsmerkmal. Bereits über die Verpackung machen wir klar: „Wir kommen aus dem Norden!" Das ist sympathisch, die Konsumenten können mit einer Verortung ihrer Lebensmittel etwas anfangen.

Was allerdings auch dazu führt, dass ein Hirtenkäse – traditionell ein mit Griechenland assoziiertes Produkt – bei Rücker „Waterkant" heißt.

Eben weil er an der Nordsee hergestellt wird. Der Verbraucher verlangt nach Ehrlichkeit und Authentizität. Auch der Handel hat das nach anfänglicher Skepsis schnell verstanden und schätzt uns dafür. Mittlerweile sind wir für diesen Schritt vom Land Niedersachsen sogar zum „Kulinarischen Botschafter" ernannt worden.

Welche Ziele haben Sie für das Markengeschäft?

Von unseren 445 Millionen Euro Umsatz erwirtschaften wir derzeit rund 25 Millionen mit unserer LEH-Marke RÜCKER. Diesen Anteil wollen wir in den kommenden drei Jahren verdoppeln. Insgesamt werden wir weiter wachsen, parallel aber die Geschäfte einschränken, die sich nicht zuerst über die Qualität definieren, sondern nur über den Preis.

Werden Sie dafür auch Geld in die Hand nehmen?

Wir investieren seit einigen Jahren erheblich in den Markt, um Distribution aufzubauen und unsere Marken bekannt zu machen. Der Weg funktioniert, die Absätze entwickeln sich gut, sodass wir für unsere naturgereiften Spezialitäten wie „Alt-Mecklenburger" oder „Alter Schwede" nun auch in zusätzliche Reifekeller investieren. Im Jahr 2016 eröffnen wir ein neues Reifezentrum in Wismar, um uns einen weiteren Qualitätsvorsprung zu sichern und die steigenden Absatzmengen bedienen zu können.

Klaus Rücker wird am 9. Juni 1965 in Oldenburg in Holstein geboren. Er absolviert die mittlere Reife und von 1982 bis 1984 eine Ausbildung in der Molkereigenossenschaft Ascheberg, im Herzen der Holsteinischen Schweiz. Für anderthalb Jahre arbeitet er danach im elterlichen Betrieb in Oldenburg. Anschließend holt er sein Abitur auf dem zweiten Bildungsweg nach und studiert in Hannover Milch- und Molkereiwirtschaft. Er wird Assistent des technischen Geschäftsführers in einer großen Genossenschaftsmolkerei. Im Jahr 1993 wechselt Klaus Rücker zurück ins Unternehmen der Familie. Seit dem 1. April 2010 ist er alleiniger geschäftsführender Gesellschafter der Molkerei. Gemeinsam mit seiner Frau Insa, mit der er drei Kinder hat, hält er alle Unternehmensanteile.

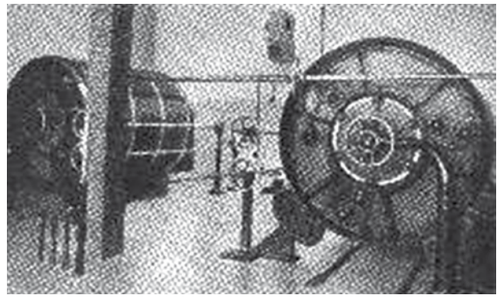
Von Holzbutterfertigern und Milchkurzzeiterhitzern

Molkereien waren lange Zeit sprichwörtliche Handwerksbetriebe. Von Hand wurde in Bottichen und Wannen gewirtschaftet, so haben es Eduard, Gustav, Paul und selbst Klaus in seiner Lehre auch noch erlebt. Heute sind Molkereien moderne Industriebetriebe, in denen vieles standardisiert ist.

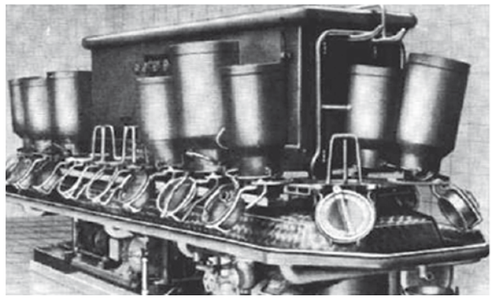
Erster Milchseparator mit geschlossener Milch- und Rahmabführung

Technische Zeichnung, erklärt von Peter Baasch, Mitarbeiter des Maschinenbauers GEA Process Engineering

Die Firmenlenker der Familie Rücker waren allesamt das, was man heute technikbegeistert nennt. Es wurde immer früh Technologie angeschafft, aber Kosten und Nutzen mussten und müssen dabei immer in einem vernünftigen Verhältnis stehen. So gelang es, ein effizientes und profitables Unternehmen zu entwickeln, das faire Milchpreise zahlt und dennoch Produkte zu wettbewerbsfähigen Preisen anbietet. Heute ist das Unternehmen ein enger Partner der Anlagen- und Maschinenbauer und immer offen für Neuentwicklungen. Die Milchwirtschaft ist eine technologiegetriebene Branche geworden, für die hochinnovative Unternehmen seit Jahrzehnten faszinierende Produktionsmittel kreieren.
Rückers Weg vom ersten Milchsammelwagen über die Ultrafiltrationstechnik bis zum vollautomatischen Reifezentrum oder zu einer der längsten Produktionsstrecken für Weißkäse in Europa bedeutet auch ein Stück Technologie-Geschichte. Einige besondere Maschinen, die zu ihrer Zeit das Molkereiwesen revolutionierten, stellen wir hier vor.



Holzbutterfertiger 1890

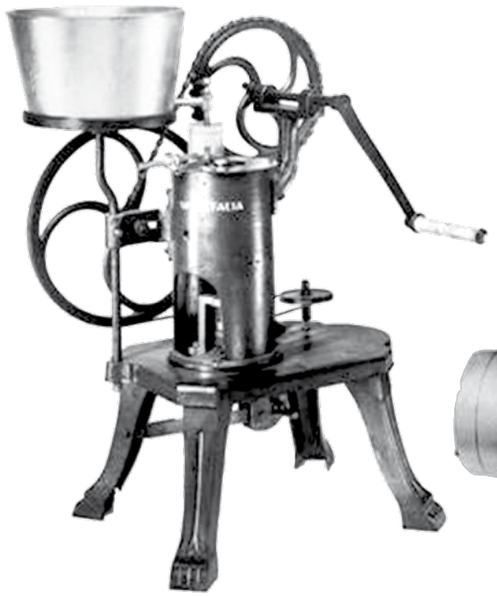


Milchkannenwaschanlage 1932

Jahrhundertelang wurde Butter in Holzfässern hergestellt. Ab den 1950er-Jahren lösten Metallfässer sie ab. Zunächst änderte sich nur das Material, die Butter musste weiterhin von Hand der Maschine entnommen und zur Verpackungsmaschine gebracht werden. Dieser Arbeitsschritt entfiel erst ab den 1960er-Jahren.

Auch die Milchkannen überlebten den Wandel der Zeit nicht: Heute wird die Milch in gekühlten Tanks gelagert, bis die Milchsammelwagen sie abholen. Noch vor Ort werden erste Proben gezogen, damit alles höchsten Qualitätsstandards entspricht.

Entrahmungsseparatoren gehören seit jeher zur Molkerei. Mit ihnen kann man den Fettgehalt der Käsereimilch einstellen.



Manuell angetriebener Entrahmungsseparator 1893

Entrahmungsseparator 1954

Entrahmungsseparator 2010

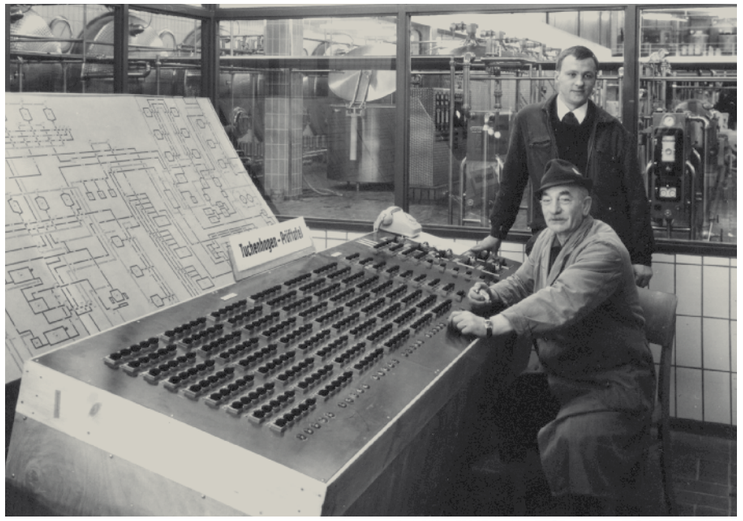
Milchsammelwagen Anfang der 1960er-Jahre

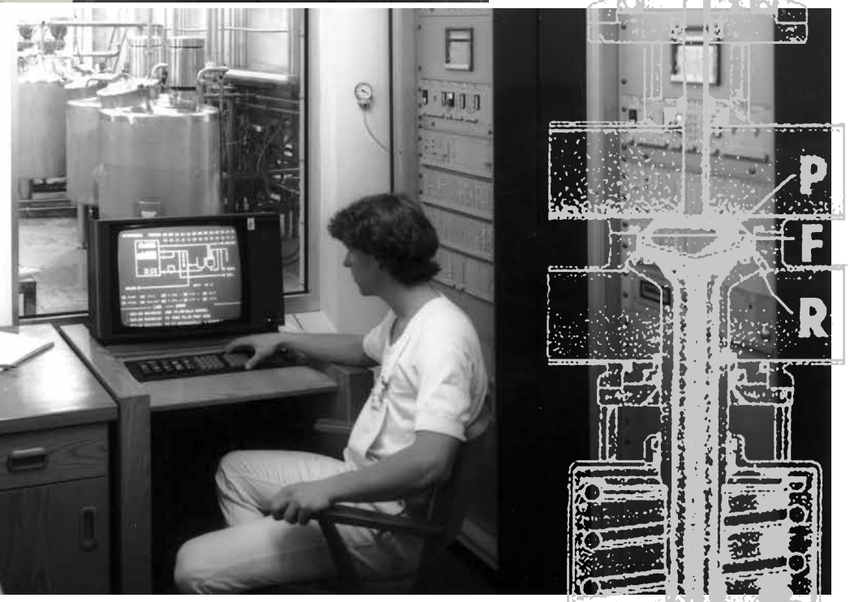
Milchsammelwagen 2014

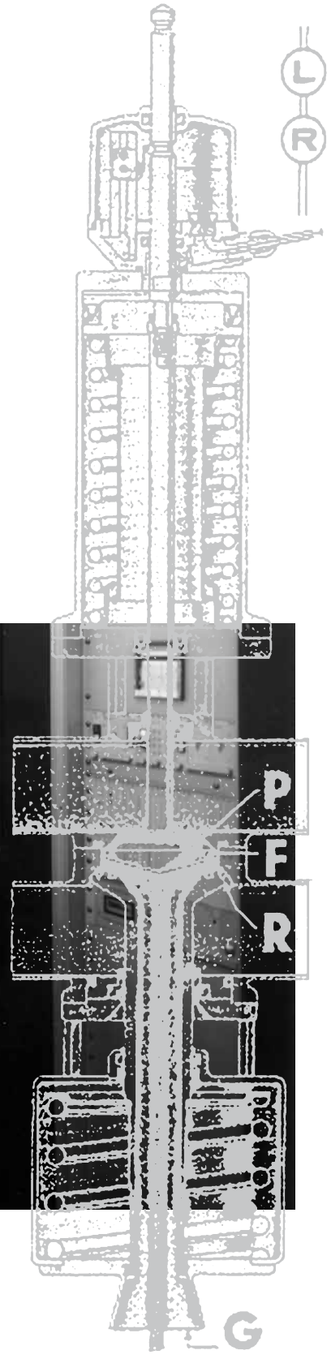
Der Koagulator ist das Herzstück der Käseproduktion in Aurich. Hier wird traditioneller Hirtenkäse hergestellt. Auch hier hat sich nur die Technik verbessert: Vom Prinzip her funktioniert diese Käserei noch wie die offene Käsewanne, die in Altgalendorf stand (siehe Seite 21, Foto 3).

Freistromapparat 1958

Ein Blick in die Käserei 1 in Aurich 2014







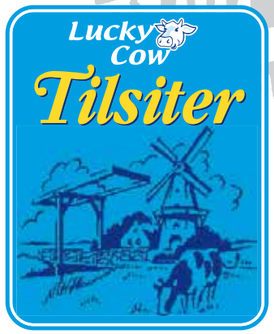
Einer der wichtigsten Arbeitsschritte in der Molkerei ist nach wie vor die Pasteurisierung der Milch. Bevor sie nicht auf 72 Grad erhitzt worden ist, darf sie nicht weiterverarbeitet werden. Die Pasteurisier-Einrichtung wurde deshalb in den 1950er-Jahren für Ingenieure zum Ausgangspunkt aller Automationsüberlegungen in der Molkereitechnik. Von den ersten bahnbrechenden Umschaltventilen ging es weiter zu automatischen Anlagensteuerungen (Bild oben: eine Anlage aus den späten 1960er-Jahren). In der Mitte zu sehen ist Klaus Rücker im Jahr 1985 an der ersten digitalen Steuerung der Unternehmensgeschichte: in der Auricher Käserei 1. Unten zu sehen ist die heutige Steuerung der Milchpulverproduktion in Aurich.

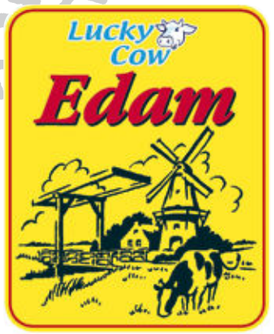
LUCKY COW

Bunte Kühe und weiße Möwen

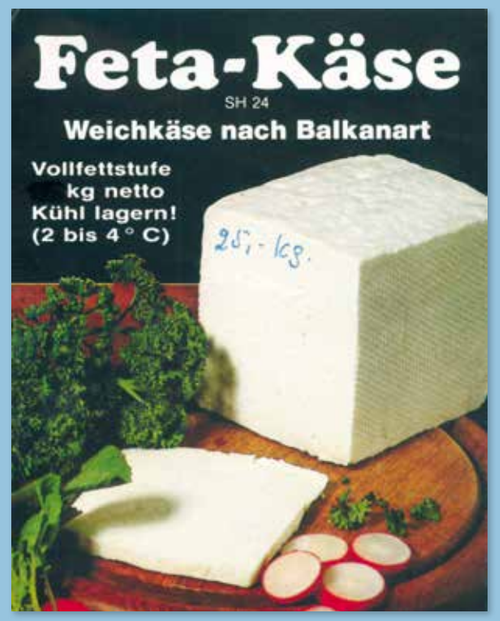
Früher wurden Milchprodukte lose verkauft. Im Milchgeschäft um die Ecke gab es alles, was man brauchte. Die Technologie wurde immer fortschrittlicher, Lebensmittel konnten haltbar gemacht und damit auch fertig abgepackt und in Regale eingeräumt werden. So entstanden die ersten Supermärkte, und so entwickelte sich auch der Handel von Lebensmitteln in andere Länder. Früher ging es nur darum, etwas so zu verpacken, dass es haltbar war und nicht kaputtging. Heute, in einer Zeit, in der es von allem zu viel gibt, entscheidet im Supermarkt häufig die Verpackung darüber, ob ein Produkt in den Einkaufswagen wandert. Verpackungen haben sich daher im Laufe der Zeit sehr verändert und vor allem diversifiziert, sie reichen von Großgebinden mit einem schlichten Etikett bis hin zu 75-Gramm-Verpackungen in aufmerksamkeitsstarker Markenverpackung.

Die Bunte Kuh macht ihrem Namen alle Ehre: Im Laufe der Zeit steht die Marke für verschiedenste Produkte. Am Ende wird die bunte zur „Lucky Cow“ (rechts).





Angefangen hat alles mit der „Bunten Kuh“. Diesen Namen verwendete bereits Gustav Rücker für seinen Käse. Die Bunte Kuh war auch die Marke für den Iran, sie wurde nach Russland verkauft – nur in Deutschland war sie bis auf den Norden nie sonderlich bekannt. Heute gibt es den Kuhkopf noch auf verschiedenen internationalen Verpackungen, da er auch in Ländern mit anderen Schriftzeichen klarmacht, was unter der Folie steckt. Als „Lucky Cow“ ist sie eine unserer starken Käsemarken für den internationalen Handel.



Die Griechen haben sich ihren Feta schützen lassen. Dem Erfolg von Hirtenkäse aus anderen Regionen hat das aber nicht geschadet. Der viel mildere Geschmack von Hirtenkäse aus Kuhmilch ist vielen Verbrauchern ohnehin angenehmer. Die entsprechenden Produkte aus dem Hause Rücker hießen bis 2002 Feta. Dann taufte man sie in „Aristides“ um. 2012 haben wir uns entschlossen, die Herkunft des Produkts klar zu benennen: Aus dem vermeintlich griechischen Aristides wurde der ostfriesische Hirtenkäse „Waterkant“. Dieser Schritt wurde von Handel und Verbrauchern honoriert. Das Land Niedersachsen hat das Produkt zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ gewählt.

Tollenser naturgereift – das war in der DDR ein sehr begehrtes Produkt. Hergestellt wurde es in der Ostsee-Molkerei in Wismar, die 1961 in einen volkseigenen Betrieb umgewandelt wurde – das „VEB Kombinat Wismar“. Die Molkerei fusionierte später mit weiteren Betrieben, damit die Genossen schließlich ein modernes Werk bauen konnten. Bis zur Wende produzierte die Molkerei in Wismar Flaschenmilch, Butter und den naturgereiften Tilsiter (Tollenser) unter der Markenbezeichnung „Alt-Mecklenburger“. Fünfmal in Folge gewann die Molkerei die Auszeichnung „Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit“.

Die tanzenden Griechen sind legendär. Rücker ging mit ihnen in den 1980er-Jahren an den Markt, andere Hersteller ahmten das Motiv schnell nach. Feta aus Kuhmilch durfte bis ins Jahr 2002 noch Feta heißen, danach wurde per Gesetz die Bezeichnung „Hirtenkäse“ vorgeschrieben. Die Tänzer ersetzte Rücker fortan durch den griechischen Namen „Aristides“.

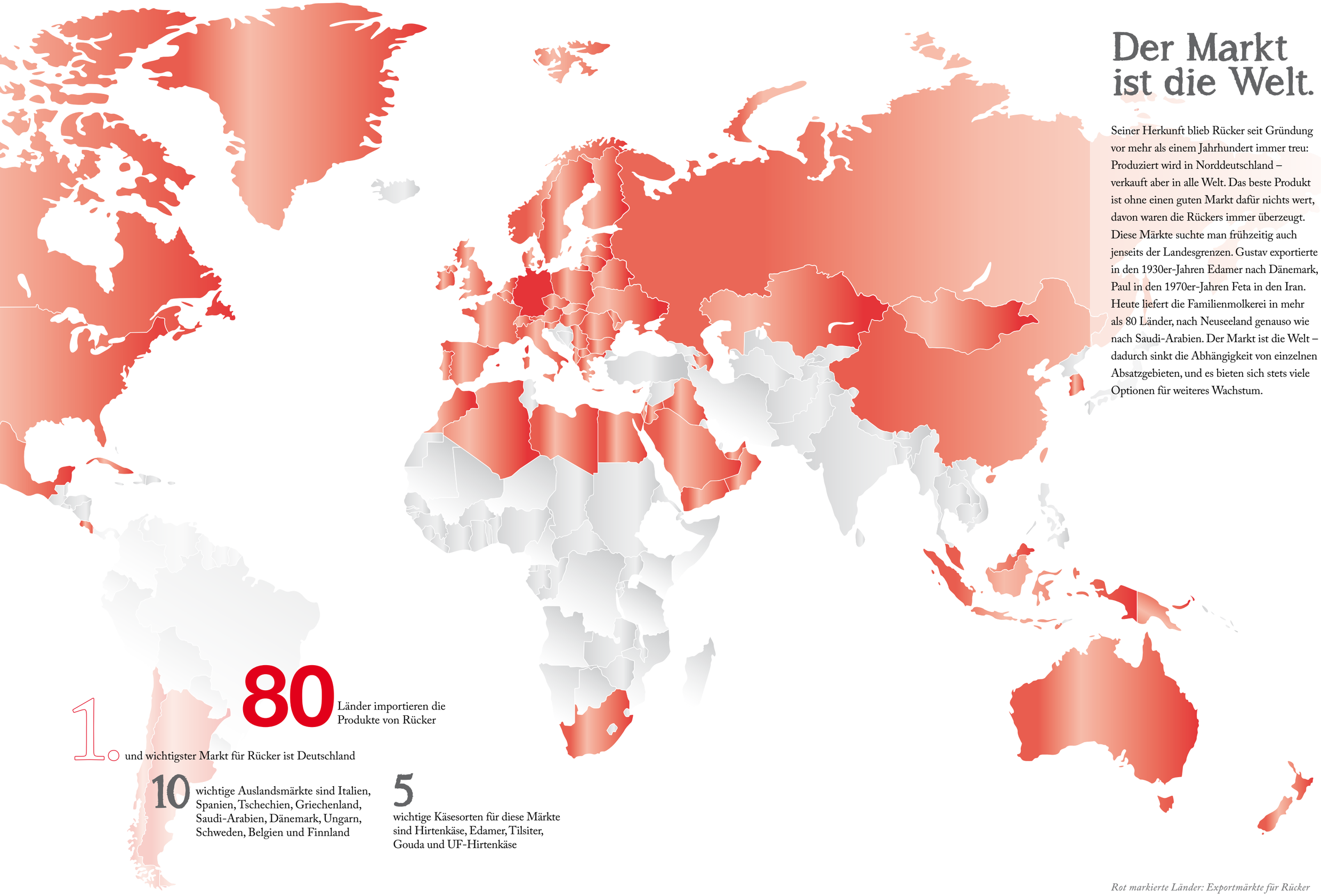
Wie bringt man einen kräftigen Tilsiter und einen cremigen Hirtenkäse unter ein Dach? Indem man ihre Herkunft herausstellt: Mit der im Jahr 2012 eingeführten Dachmarke RÜCKER geht das Unternehmen ganz neue Wege: ein sehr prägnantes und klares Design, das für Küste und Käsegenuss steht. RÜCKER hat ein Image erhalten, das weit über eine Käsemarke hinausreicht: Vom Logo bis hin zu den Milchsammelwagen erscheint RÜCKER heute in einem einheitlichen und frischen Design. Dieser neue visuelle und kommunikative Markenauftritt unterstreicht unseren Qualitätsanspruch und unsere unternehmerische Haltung.

RÜCKER

UNVERSCHÄMT LECKER SEIT 1890

Der Markt ist die Welt.

Seiner Herkunft blieb Rücker seit Gründung vor mehr als einem Jahrhundert immer treu: Produziert wird in Norddeutschland – verkauft aber in alle Welt. Das beste Produkt ist ohne einen guten Markt dafür nichts wert, davon waren die Rückers immer überzeugt. Diese Märkte suchte man frühzeitig auch jenseits der Landesgrenzen. Gustav exportierte in den 1930er-Jahren Edamer nach Dänemark, Paul in den 1970er-Jahren Feta in den Iran. Heute liefert die Familienmolkerei in mehr als 80 Länder, nach Neuseeland genauso wie nach Saudi-Arabien. Der Markt ist die Welt – dadurch sinkt die Abhängigkeit von einzelnen Absatzgebieten, und es bieten sich stets viele Optionen für weiteres Wachstum.



80 Länder importieren die Produkte von Rücker

1. und wichtigster Markt für Rücker ist Deutschland

10 wichtige Auslandsmärkte sind Italien, Spanien, Tschechien, Griechenland, Saudi-Arabien, Dänemark, Ungarn, Schweden, Belgien und Finnland

5 wichtige Käsesorten für diese Märkte sind Hirtenkäse, Edamer, Tilsiter, Gouda und UF-Hirtenkäse

Rot markierte Länder: Exportmärkte für Rücker

1890

Eduard Rücker pachtet offiziell die Genossenschaftsmeierei in Vadersdorf

1889
Eduard Rücker kommt auf die Insel Fehmarn

1923
Gustav Rücker übernimmt den väterlichen Betrieb

1926
Gustav Rücker pachtet zusätzlich die Meierei in Mummendorf

1932
Gustav Rücker verlässt Fehmarn und kauft die Meierei in Altgalendorf

1958

Gustavs Sohn Paul übernimmt den väterlichen Betrieb in Altgalendorf

1964
Paul Rücker kauft die Meierei in Oldenburg/Holstein

1966
Paul Rücker kauft die Privatmeiereien in Heiligenhafen und Bahrensdorf sowie die Meiereigenossenschaft in Teschendorf

1971
Paul Rücker kauft die Meierei auf der Nordseeinsel Pellworm

1972
Paul Rücker kauft die Molkerei im niedersächsischen Friesoythe

1974
Paul Rücker kauft die Molkerei in Aurich

1994

Paul Rücker kauft gemeinsam mit seinen Söhnen die Ostsee-Molkerei in Wismar

1994
Schließung der Zentral-Meierei Oldenburg/Holstein

2003
Paul Rücker zieht sich aus der aktiven Geschäftsführung zurück

2003
Thomas und Klaus übernehmen je zur Hälfte die Unternehmensanteile und die Geschäftsführung

2010

Klaus Rücker bündelt die Gesellschafteranteile und ist fortan alleiniger geschäftsführender Gesellschafter

2011
Beteiligung am dänischen Handelshaus Quantum

2015

feiert die Molkerei Rücker ihr 125-jähriges Jubiläum

125 DAS FÄNGT JA GUT AN

Molkerei Rücker, Rücker GmbH, Egelser Str. 111, D–26605 Aurich

Ostsee-Molkerei Wismar GmbH, Molkereistraße 1, D–23970 Wismar

www.ruecker.org