

Convenience beim Spargel

Griesheim. Als klassische Erzeugergewerkschaft vermarktet die Obst und Gemüsezentrale (OGZ) in Griesheim fast ausschließlich das, was ihre 60 produzierenden Mitgliedsunternehmen in die Halle fahren. Wer jetzt glaubt, im Südhessischen gibt es nur Erdbeeren und Spargel, der sieht sich getäuscht.

„Umsatzmäßig ist Spargel zwar unser größtes Produkt“, erläutert Vorstandsvorsitzender Richard Herbel, aber von der Menge her sind das Zwiebel.“ 25 000 Tonnen Zwiebel verpacken die Griesheimer im Jahr, 4 000 Tonnen Buschbohnen und erst an dritter Stelle folgt der Spargel mit 1 500 Tonnen. Erdbeeren machen rund 800 Tonnen aus, hinzu kommen noch 4 Mio. Kolben Zuckermais, obendrein Kürbisse und Halloweenkürbisse. Das summiert sich auf einen Gesamtumsatz von rund 20 Mio. Euro.

Ein kleiner Anteil geht in den Export, das Gros bleibt in Deutschland.

Den Trend zu mehr Regionalität merken die Griesheimer Frischevermarkter dennoch: „Spargel und Erdbeeren gibt es ja durch neue Anbaumethoden unter Folie oder im Gewächshaus.“



FOTO: OGZ

Der Handel fordert Innovationen

Dittmann kündigt neue Produkte in verschiedenen Bereichen an

Diez. Der ursprünglich auf mediterrane Produkte spezialisierte Feinkosthersteller Dittmann feiert sein 111-jähriges Bestehen, unter anderem mit einer speziellen Dose.

Eine der vielen Anekdoten aus der 111-jährigen Geschichte des Feinkostherstellers: Der Chef höchstpersönlich soll Anfang der 60-er Jahre im eigenen Auto ein unscheinbares Fass Oliven aus Spanien importiert haben – seither sind Oliven eines der Hauptstandbeine des Diezer Unternehmens. Zum Jubiläum kredenzt der Hersteller seine Spezialitäten in einer gold-schwarz gehaltenen Jubiläumsdose. Spezielle Aufsteller, Zweitplatzierungen und eine Verlosung von 111 Geschenkkörben sollen das Jubiläum auch für den Handel zu einem Grund zum Feiern machen.

Vor allem im Bereich der Olivenkonserven und der Aufstriche wollen die Taunussteiner dieses Jahr neue Produkte auf den Markt bringen. Darüber hinaus



FOTO: DITTMANN
Neu gebaut: Hochregallager am Standort Taunusstein.

soll die in Thailand produzierte Marke Real Thai ausgeweitet werden. Ein weiterer Fokus liegt auf der Umstellung des gesamten Sortiments auf die von der Firma selbst entwickelten PVC-freien Glasdeckel. Besonders erfreulich entwickelt sich das Sortiment Ponti mit beinahe 15 Prozent Steigerung und die Real Thai Range, die 85 Prozent mehr Umsatz generierte. „Trotz aller Internationalität: Wir sind uns unserer regionalen Wur-

zeln durchaus bewusst“, erklärt Timm J. Reichold die Firmenphilosophie. Das drückt sich auch dadurch aus, dass möglichst viel Vorprodukte, wie Jogurt, aus der Region bezogen werden. sch/lz 11-12

111 Jahre Dittmann

- 1. Juli 1901:** Carl Dittmann gründet ein Feinkostgeschäft in Wiesbaden.
- 1930:** Leo Halbleib wird Teilhaber.
- 1965:** Günter Reichold tritt in das Unternehmen, später übernehmen die Söhne Timm J. und Thorsten.
- 1974:** Niederlassung in Taunusstein.
- 1988:** Gründung der spanischen Tochter Matithor Iberica.
- 1998:** Bau des Zentrallagers in Diez.
- 2001:** Die Feinkost Dittmann Gourmet Factory bietet Full-Service-Catering
- 2004:** Gründung des Werks Burakcan in Manisa / Türkei
- 2011:** Neues Hochregallager in Taunusstein

Signifikantes Wachstum

30 Prozent des Umsatzes macht Erlenbacher mit Neuentwicklungen

Groß-Gerau. Der Tiefkühlkuchen-Spezialist Erlenbacher aus Südhessen verzeichnet im LEH Umsatzsprünge – durch kleinere Packungen und mehr Portionsware.



Vor allem neue Packungsgrößen – kleinere Kuchen und Einzelportionen – tragen dem Trend zu Convenience in kleineren Haushalten Rechnung. Um die Range gegenüber Handel und Endverbraucher bekannter zu machen,

Knigge für Handkäs' & Co.

Frankfurt. Die Hessen sind ein traditionsbewusstes Volk. Das zeigt sich unter anderem darin, wie und unter Zuhilfenahme welcher Gerätschaften ihre Spezialitäten gegessen werden müssen. Wer in der Apfelweinwirtschaft etwa seinem knusprigen Hinkelsche mit Messer und Gabel zu Leibe rückt, erntet missbilligende Blicke der Einheimischen. Wie weitland seine Vorfahren fällt der heutige Hesse über sein Hähnchen immer noch mit bloßen Fingern her. Dasselbe gilt für die hessische Spezialität schlechthin, die Frankfurter Würstchen. Auch die werden – nur keine Angst, so heiß sind die Dinger nicht – mit Daumen und Zeigefinger



FOTO: PETRA BORK



FOTO: HEINZ OBER

Spezialitäten: Bei den Würstchen kommen die Finger zum Einsatz, beim Handkäs' nur das Messer.