

Leute essen immer gerne

GEBURTSTAG Günter Reichold wird heute 80 Jahre alt

Von
Mathias Gubo

TAUNUSSTEIN. Krisen sind an Feinkost Dittmann bisher spurlos vorüber gegangen. „Wahrscheinlich, weil die Leute gerne essen“, sagt Seniorchef Günter Reichold, der am heutigen Samstag seinen 80. Geburtstag feiert. Mit seinem Namen verbunden ist der erfolgreiche Aufstieg des Taunussteiner Unternehmens zu einem der Marktführer der Branche mit einem Jahresumsatz von rund 140 Millionen Euro. Oliven oder Kapern von Dittmann findet man fast in jedem Haushalt.

Dabei ging es der 1901 von Karl Walter Dittmann in Wiesbaden gegründeten Firma nicht immer so gut. Reichold spricht von einem „wechselvollen Schicksal“, auch, nachdem Leo Halbleib als Juniorpartner in die Firma eingestiegen war. Nach dem Tode Dittmanns wurde Halbleib Alleininhaber, bis 1965 der gelernte Bankkaufmann Günter Reichold in die Firma mit einstieg. Er habe seine „paar Kröten zusammengekratzt“, erzählt Reichold von seinen Anfängen in der Dotzheimer Straße 26 in Wiesbaden. 1,8 Millionen DM machte der

Feinkosthändler damals noch, auf zwei Produkte war man spezialisiert: feine Sardellen und Kapern.

Seitdem hat sich viel verändert. Mit einem feinen Gespür für den Markt und der notwendigen Risikobereitschaft baute Reichold die Produktpalette immer weiter aus. Er importierte die ersten Fässer mit Oliven noch im Kofferraum des eigenen Wagens, auch die Leidenschaft der Deutschen für Pfefferonen geht auf sein Angebot zurück. Günter Reichold, der passionierte Spanienurlauber, brachte mediterrane Köstlichkeiten in die prosperierende Bundesrepublik. Er traf damit den Nerv der Zeit, denn viele Deutsche hatten Antipasti bei ihren Urlauben in Spanien, Griechenland oder Italien kennen und schätzen gelernt. Feinkost Dittmann sorgte dafür, dass sie auf Oliven, Kapern, Peperoni oder Artischockenherzen auch Zuhause nicht verzichten mussten.

Mit dem Aufschwung kam der Umzug. Feinkost Dittmann zog 1974 in das neue Firmengebäude im Taunussteiner Stadtteil Neuhof. Dort wird heute noch produziert, ist auch die Produktentwicklung, das Labor und die Qualitätskontrolle angesiedelt. In Diez hat die

Firma inzwischen ihr Distributions- und Logistikzentrum. Längst ist aus dem Familienunternehmen eine weltweit operierende Feinkost-Firma geworden. Mit mehr als 500 Beschäftigten wird in sechs Betrieben, unter anderem in Marokko, Spanien, Griechenland und der Türkei, produziert, was Feinschmecker schon lange nicht mehr auf ihren Tellern vermissen möchten. 300 Mitarbeiter hat Dittmann allein in Deutschland, 150 sind in Taunusstein beschäftigt. Dort wird in zwei Schichten verarbeitet, was in großen Fässern frisch von den Bauern aus Südeuropa geliefert wird.

Seit 1990 ist Dittmann im Besitz der Familie Reichold. Vor zehn Jahren hat sich Günter Reichold aus dem operativen Geschäft von Dittmann zurückgezogen. Als „elder statesman“ ist er in alle wichtigen Entscheidungen eingebunden, freut sich an der erfolgreichen Arbeit seiner Kinder. Die Söhne Timm und Thorsten tragen als Mitgesellschafter und Geschäftsführer Verantwortung für Vertrieb und Marketing sowie Produktion und Einkauf. Tochter Martina absolvierte ihre Ausbildung im Familienunternehmen und ist heute im Verkauf aktiv.

Die edlen Sardellen, Oliven und die mit Käse gefüllten „Teufli“ nennt Günter Reichold seine Lieblingsprodukte. Derzeit wird in Neuhof an neuen Ofen-Antipasti gearbeitet. Der Seniorchef nimmt sich endlich mehr Zeit für das Golfen und sein geliebtes Klavierspiel. „Mir fehlt es nicht an Unterhaltung“, versichert der Jubilar glaubhaft, liest er doch auch gerne und feilt unermüdet an seinen Sprachkenntnissen. Seinen 80. Geburtstag feiert die Familie am heutigen Samstag im Bürgerhaus in Hahn mit 300 geladenen Gästen. Die Bewirtung übernimmt die „Gourmet Factory“ aus Villmar, die Cateringfirma aus dem Hause Dittmann.



Den Namen „Feinkost-König“ mag er nicht: Günter Reichold feiert heute seinen 80. Geburtstag. Foto: RMB / Wolfgang Kühn