

Ulrike Detmers: ist vom



Philipp Hirt-Reger traf Prof. Dr. Ulrike Detmers aus der Geschäftsleitung der Großbäckerei Mestemacher und den Schweizer Starkoch Andreas C. Studer

Mestemacher meets Andreas C. Studer

fng: Frau Detmers, Sie sind intensiv eingebunden in die Geschicke der Großbäckerei MESTEMASCHER, haben Sie da überhaupt Zeit, mal selbst in der Küche zu stehen und für Ihre Familie zu kochen?

Ulrike Detmers: Mein Mann und ich entspannen bei gutem Essen. Wir schaffen es allerdings trotz unseres „nur“ Ehepaar-Daseins so gut wie nie, selbst zu kochen. Meistens gehen wir mit Kind und Kegel am Wochenende in unsere so genannte Kantine. Damit ist ein familiengeführtes Restaurant in Steinwurfnähe unseres Wohnhauses gemeint. Dort wird übrigens auch schweizerisch gekocht!

fng: Wie gefällt Ihnen die Schweizer Küche, und haben Sie selbst schon mal ein eidgenössisches Rezept, vielleicht sogar

eines von Andreas C. Studer, ausprobiert?

Ulrike Detmers: Dies zwar nicht, aber ich muss sagen: Trotz des Frankenpreises ist das Essen in der Schweiz vom Geschmack und vom Image her Grand cru Classe. Herrn Studers Rezepte lese ich mit großer Begeisterung und Zunahme der Entspannung.

fng: Herr Studer, Sie verbringen einen großen Teil Ihres Lebens in Berlin, sind aber ein echter Verfechter der Schweizer Küche, ist das nicht irgendwie ein Widerspruch?

Andreas C. Studer: Aber ganz und gar nicht! Sehen Sie, die Küche eines Landes lässt sich in unserer modernen Welt nicht mehr allein auf das Territorium der Nation reduzieren. Nehmen wir nur mal diese brodelnde, pulsierende und fröhliche Stadt Berlin. Hier ist praktisch die Küche jeder Nation unserer Erde

vertreten, auch die der Schweiz natürlich. Hier kann sich jeder - was das Essen betrifft - heimisch fühlen.

fng: Nun sind Sie ja ein Freund des „Easy Cooking“, des „Convenience Cooking“. Das zelebrieren Sie dann - sagen Sie - aus tagesfrischen Zutaten in bester Qualität. Aber die kommen ja aus Berlin. Was hat das dann mit typischer Schweizer Küche zu tun?

Andreas C. Studer: Sie glauben gar nicht, wie viele Qualitätsprodukte aus der Schweiz hier zu finden sind. Dazu gehören zahlreiche Fleischspezialitäten. Apéro zum Beispiel, der bei uns zu jeder Feier in kleinem Kreis zelebriert wird, wozu natürlich auch das weltberühmte Bündnerfleisch zählt. MICARNA ist eines der Unternehmen, die Bündnerfleisch auch in die deutschen Geschäfte bringt. Hinzu kommen die vielen Käsesorten



...das Essen in der Schweiz Geschmack und Image her Grand cru Classe...

wie *Sbrinz AOP*, diese vollmundig-mürbe Spezialität aus der Innerschweiz, der von mir besonders geschätzten *Gruyère* oder die würzigen Varianten des *Appenzeller*. Von den hochwertigen Schokoladenkreationen müssen wir erst gar nicht reden. All dies gibt es in gut sortierten Supermärkten in ganz Deutschland zu kaufen, in gleicher Qualität übrigens wie in der Schweiz.

fng: Frau Detmers, Schweizer Qualitätsprodukte, sagt Herr Studer, sind bei uns überall zu haben. Ist die Schweiz auch ein guter Markt für die Brotspezialitäten aus dem Hause MESTEMACHER?

Ulrike Detmers: Das sehr ausgeprägte Bewusstsein der Schweizer für eine Lebensmittelproduktion, die im Einklang mit Mensch und Natur steht, erleichtert uns das Verkaufen unserer Brote und Backwaren *Made in Germany*. MESTEMACHER backt vorzüglichen Westfälischen Pumpernickel, versehen mit dem Siegel der EU geographisch geschützte Angabe, g.g.A. Michelin-Köche haben uns den Superior Taste Award für diese Brotspezialität verliehen. All dies schätzen Schweizer. Auch die Bio-Brote von MESTEMACHER laufen in unserem Nachbarland im wahrsten des Wortes wie geschnitten Brot.

fng: Was verbinden Sie mit dem Markenzeichen, dem Schweizer Kreuz, wenn Sie dabei an Lebensmittel denken?

Ulrike Detmers: Das Schweizer Kreuz steht für Vertrauen, Wertkonservativität und Naturschutz. Alles in allem also ein Top-Landes-Logo.

fng: Und Sie, Herr Studer, was empfinden Sie, wenn Sie

auf einem Lebensmittelprodukt *made in Germany* lesen?

Andreas C. Studer: Ohne Frage verknüpfe ich damit ein Qualitätserzeugnis. Zum Beispiel hat sich in Sachen Klasse in den Fleischtheken der Supermärkte viel Positives getan. Da greife auch ich gern zu. *Made in Germany* hat auf der ganzen Welt - vornehmlich auf den Wachstumsmärkten - einen hervorragenden Ruf. Mit Abstand rangiert *made in Germany* bei Lebensmitteln vor den USA und Japan auf Platz zwei.

Mit knappem Vorsprung auf Platz eins liegt aber *Swissness*. Obwohl die Schweiz international anders wahrgenommen wird als Deutschland, liefern sich die Nachbarstaaten in der Gunst der Konsumenten ein Kopf-an-Kopf-Rennen.

fng: Nur 25 Prozent der Konsumenten in Deutschland, sagte erst kürzlich die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie im fng-Magazin, seien bereit, für Qualität mehr Geld auszugeben. Warum ist das so, denn gute Tierhaltung und bester Ackerbau sowie exzellente Herstellung haben schließlich ihre Kosten?

Ulrike Detmers: Ich kann das sachlogisch nicht verstehen, zumal die Worte vieler Befragter pro Tierwohl, pro Umweltschutz und GMO-frei (ohne gentechnische Veränderungen, d. Red.) etwas anderes vermuten lassen.

fng: Wie ist das in der Schweiz, Herr Studer?

Andreas C. Studer: Wir sind kritischer als die Deutschen. Bei uns geht Klasse vor Masse trotz der Tatsache, dass die Lebensmittel in der Schweiz wesentlich teurer sind als jenseits der Gren-

ze. In der Schweiz spielt Qualität eine deutlich größere Rolle als in Deutschland.

fng: Kennen Sie eigentlich Pumpernickel?

Andreas C. Studer: Aber selbstverständlich! Das ist dieses schwarze Vollkornbrot aus Roggenschrot, das seinen Ursprung in Westfalen haben soll. Ich bin sogar ein großer Fan von Pumpernickel. Mein Lieblingsessen ist ja gut gereifter *Gruyère* aber auch kräftiger *Sbrinz* mit einem herzhaften Brot. Das darf gern auch mal Pumpernickel aus dem Hause MESTEMACHER sein!

fng: Wäre es nicht mal eine reizvolle Idee, Rezeptvorschläge von Andreas C. Studer mit den hochwertigen *Mestemacher*-Brot zu kreieren, die in beiden Ländern bei den Konsumenten gleichermaßen Anklang fänden?

Ulrike Detmers: Eine Spitzenidee! Das sollten wir machen. Wir profilieren uns als Synergiepartner. *Mestemacher meets Andreas C. Studer!*

Andreas C. Studer: Sehe ich genauso! Mir fällt da ganz spontan unser Schweizer Käse-Fondue ein. Denn für mich ist ja das Einfache immer das Beste. Dazu braucht es nicht viel. Vor allem geraspelten *Gruyère* oder *Sbrinz*, guten Weißwein, etwa einen trockenen Tropfen der *Oberberger Bassgeige* vom Kaiserstuhl, gehackte Petersilie, ein bisschen Maisstärke, eine Prise Muskatnuss, schwarzen Pfeffer und eine Knoblauchzehe. Dazu wird ein herzhaftes Brot gereicht, warum nicht eine Vollkornspezialität der Marke *Mestemacher*. Übrigens herrscht bei uns folgende Sitte: Wenn jemand das Brot beim Eintunken verliert, muss die ganze Runde einen Kirschlikör trinken!

Es stellten sich den Fragen

Prof. Dr. Ulrike Detmers ist Unternehmerin, Wirtschaftsprofessorin und Frauenrechtlerin. In der MESTEMACHER Gruppe ist *Ulrike Detmers* Mitglied der Geschäftsführung und Gesellschafterin. Zugleich leitet sie die Ressorts Zentrales Markenmanagement und Social Marketing.

Für das Unternehmen in Gütersloh hat *Ulrike Detmers* das Markenkonzept *Mestemacher – the Lifestyle-bakery* initiiert und entwickelt. An der Fachhochschule Bielefeld ist die Unternehmerin Professorin für Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Personalmanagement und Organisationsmanagement.

www.mestemacher.de

Andreas C. Studer, der TV-Koch mit der roten Mütze, verkörpert kompetent, überzeugend und sympathisch den modernen Schweizer Lifestyle. Seinen Kochstil beschreibt er selber als *Easy Cooking*.

Dahinter verbirgt sich ein intelligentes Konzept, das auch ungeübten Kochamateuren zu Erfolgserlebnissen am Herd verhilft. In mehr als 1.000 Fernsehauftritten hat *Andreas C. Studer* sein TV-Publikum in der Schweiz und in Deutschland mit seinem Kochstil begeistert. Seine Küche steht für *Convenience Cooking* mit tagesfrischen Zutaten in bester Qualität. *Studer* lebt in Berlin und in Zürich.

www.studionline.de