

# „In der Schweiz Qualität eine neue Rolle als in Deutschland“



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

**fng:** Frau Detmers, kochen Sie gern?

**Ulrike Detmers:** In meiner Freizeit kann ich mich beim kreativen Zubereiten von Speisen wunderbar entspannen. Oftmals kommen der Markenchefin in dieser Situation neue Einfälle fürs Markenmanagement, und auch fürs Social Marketing.

**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:** Ich habe zur Schweizer Küche großes Vertrauen, was Qualität und Einfalls-

reichtum anbelangt. Die regionale Verbundenheit der Schweizer und ihr ausgeprägter Sinn für natürliche Nahrung beflügeln das Schweizer Kochimage. Herrn Studer bewundere ich wegen seiner Verbindung von feinen Speisen und Schweizer Bodenständigkeit.

**fng:** Herr Studer, Sie leben in Berlin, sind aber ein großer Verehrer 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 diese brodelnde, pulsierende und fröhliche Stadt Berlin. Hier ist praktisch die Küche fast jeder Nation der Erde vertreten, auch die der Schweiz natürlich. Hier kann sich wirklich jeder - was das Essen betrifft - heimisch fühlen.

**fng:** Nun sind Sie ja ein bekannter 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



# spielt ch größere schland...“

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 weltbekannte *Bündnerfleisch* gehört. Hinzu kommen die vielen Käsesorten, denken wir nur an den von mir am meisten geliebten *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 Deutschland zu kaufen, in gleicher Qualität übrigens wie in der Schweiz.

**fng:** *Frau Detmers, ist die Schweiz ein guter Markt für die Brotspezialitäten von MESTEMACHER?*

**Ulrike Detmers:** In der Tat hat sich die Schweiz als Absatzmarkt für Brotspezialitäten der Marke *Mestemacher* sehr gut entwickelt. Mit unseren gesundheitsorientierten Broten liegen wir voll im Trend vieler Schweizer Verbraucher. Das liegt natürlich auch an den umfangreichen Vorteilen, die Brotspezialitäten aus unserer Familienbäckerei bieten.

Wir backen mit frisch vermahlenem Roggen und nutzen dafür eine eigene Mühle. Im frisch vermahlene Roggen bleiben wertvolle B-Vitamine besser erhalten. Wir erzeugen mit unserer schonenden Pasteurisation eine ungeöffnete Genussfrische von sechs Monaten und mehr. *Mestemacher* Brote sind reich

an Ballaststoffen und tun dem Körper gut. Wir backen Brot für unterschiedliche Geschmäcker, das kommt auch in der Schweiz gut an.

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

**Ulrike Detmers:** Reinheit, Regionalität und Naturbelassenheit.

**fng:** *Und Sie, Herr Studer, wenn Sie auf einem Lebensmittelprodukt den Schriftzug *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 Rang eins aber liegt *Swissness*. Obwohl die Schweiz international anders wahrgenommen wird als Deutschland, liefern sich beide Länder in der Gunst der Konsumenten ein Kopf-an-Kopf-Rennen.

**fng:** *Warum, Frau Detmers, sind die Konsumenten in*

*Deutschland in der Mehrzahl nicht bereit, für qualitativ hochwertige Lebensmittel auch mehr Geld auf den Ladentisch zu legen?*

**Ulrike Detmers:** Leider ist im Zuge der Denkweise „Geiz ist geil“ eine gewisse Hemmungslosigkeit bei der Lebensmittelverschwendung entstanden. Die Discountisierung hat nichts Gutes bewirkt. Die Wertschätzung für Lebensmittel hat tendenziell nachgelassen.

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

**Andreas C. Studer:** Wir sind kritischer. Bei uns geht Klasse vor Masse. In der Schweiz spielt Qualität eine noch größere Rolle als in Deutschland.

**fng:** *Kennen Sie eigentlich Pumpernickel?*

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

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

**Ulrike Detmers:** Eine ausgezeichnete Idee des Redaktionschefs!

**Andreas C. Studer:** Sehe ich genauso! Mir fällt da ganz spontan unser Schweizer Käsefondue ein. Denn für mich ist das Einfache immer das Beste. Dazu braucht es nicht viel. Vor allem geraspelt *Gruyère*, Weißwein und 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 Kirschkör trinken!

**fng:** *Herzlichen Dank für dieses informative und unterhaltsame Gespräch!*

*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 Managerin Professorin für Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Personalmanagement und Organisationsmanagement.

**Andreas C. Studer**, der TV-Koch mit der roten Mütze, verkörpert kompetent, überzeugend und sympathisch den modernen Schweizer Lifestyle. Seinen Kochstil beschreibt er selbst 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 Koch-Stil begeistert. Seine Küche steht für *Convenience Cooking* mit tagesfrischen Zutaten in bester Qualität. *Studer* lebt seit 17 Jahren in Berlin.