

NAMEN



**Rainer Lorenz** (re.) zieht sich nach vielen Jahren an der Spitze des Baugewerbe-Verbandes Niedersachsens (BVN) zurück. Auf der Mitgliederversammlung trat er nicht mehr zur Wiederwahl für das Amt des Präsidenten an. „Es ist nun Zeit für einen Wechsel“, sagte Lorenz. Nach 15 Jahren Präsidentschaft des BVN mache ich Platz für einen Jüngeren und werde nicht mehr kandidieren“, sagte Lorenz. Die Versammlung wählte **Christian Staub** einstimmig zum neuen Präsidenten. Lorenz, Ko-Geschäftsführer und Gesellschafter eines 1891 gegründeten Bauunternehmens in Hannover, engagierte sich seit mehr als 32 Jahren ehrenamtlich im BVN. Seit 1984 ist er Mitglied im Präsidium, 2001 übernahm der damals 48-Jährige das Amt des Präsidenten. Sein Nachfolger Staub würdigte den Einsatz von Lorenz für das niedersächsische Bauhandwerk und das Handwerk im Allgemeinen. Lorenz bleibt Präsident der Landesvereinigung Bauwirtschaft sowie BVN-Vizepräsident. Der langjährige Osnabrücker Obermeister Staub war vor seiner Wahl fünf Jahre Vizepräsident des Verbandes. Er ist Inhaber der Chr. Staub Baugesellschaft in Osnabrück.

**Christoph Kempkes** wechselt die Position, bleibt aber im Agrarhandel. Der 48-Jährige verlässt den Vorstand der Agravis Raiffeisen AG (Münster und Hannover), um am 1. Juli Vorstandsvorsitzender der RWZ Rhein-Main eG in Köln zu werden. Hintergrund dieser Entscheidung ist ein geplantes Zusammenrücken der beiden genossenschaftlichen Unternehmen aus dem Agrarsektor. „Um den Willen dieser strategischen Zusammenarbeit zu unterstreichen“, hätten die Aufsichtsräte der beiden Unternehmen die Personalie, „im gegenseitigen und positiven Einvernehmen“ entschieden, heißt es in einer Mitteilung. Demnach prüfen die beiden großen Landhändler die Möglichkeiten einer engeren Zusammenarbeit, wobei allerdings die Unternehmen eigenständig bleiben sollen. Der bisherige Vorstandsvorsitzende der RWZ Rhein-Main, **Hans-Josef Hilgers**, war Mitte März ausgeschieden.

HYPOTHEKENZINSEN

**Zinssatz (in %) bei 100 % Auszahlung, 60 % Beleihung und Festschreibung für**

	5 Jahre nom./eff.	10 Jahre nom./eff.	15 Jahre nom./eff.
Calenberger Kreditverein	1,31/1,32	1,69/1,70	---
Commerzbank Hannover	1,09/1,10	1,44/1,45	2,05/2,07
Deutsche Bank	0,89/0,89	1,39/1,40	2,04/2,06
Hannoversche Volksbank	1,15/1,16	1,40/1,41	2,00/2,02
Hypo Vereinsbank	1,08/1,09	1,29/1,30	1,43/1,44
ING-DiBa	1,05/1,06	1,30/1,31	1,75/1,76
Nord/LB Hannover	1,03/1,03	1,38/1,39	1,89/1,91
PSD Bank Hannover	1,15/1,16	1,15/1,16	2,05/2,07
Sparada-Bank Hannover	1,05/---	1,30/---	1,95/---
Sparkasse Hannover	1,00/1,00	1,34/1,35	1,98/2,00

**Vermittler**

Dr. Klein & Co.	0,76/0,81	0,93/0,96	1,41/1,44
Santander Bank	0,90/0,96	1,25/1,29	1,80/1,84

Stand: 11. Mai 2016 (ohne Gewähr)

IM FOKUS

# Klassiker mit Biss

Seit 125 Jahren stellt Bahlsen seinen Butterkeks her. Die Produktion ist moderner geworden, das Rezept ist geblieben. Ein Besuch am Fließband.

VON SABINE GÜROL

**BARSINGHAUSEN.** „Wie Sie sehen, Butter ist tatsächlich drin.“ Tino Reyser deutet auf vier große gelbe Blöcke, die halb in blaue Folie eingewickelt in der Nähe des Teigmischers stehen. Drei davon wandern in den Metallbehälter mit den großen Rührstäben, die den Teig amischen. Nur einen Knopfdruck später beginnen sich die Stäbe wie Propeller zu drehen. Fast wie zu Hause, sagt Reyser, der bei Bahlsen die Keksproduktion im Auge behält. „Hier müssen Sie sich das einfach in XXL vorstellen.“

Was im Bahlsen-Werk in Barsinghausen von Reyser und seinen Kollegen angemischt wird, gibt es schon sehr lange. 1891 – also vor 125 Jahren – verkaufte Firmengründer Hermann Bahlsen seine „Leibniz Cakes“ zum ersten Mal. Aus einem Besuch in Großbritannien hatte er die Idee mit zum Bahlsen-Stammsitz nach Hannover gebracht. Als Namensvorbild wählte er einen der bekanntesten Söhne der Stadt: Gottfried Wilhelm Leibniz. Im Laufe der Zeit wurden aus den Cakes schließlich der Keks. Das Rezept aber ist bis heute weitgehend gleich geblieben.

Bahlsen produziert inzwischen in sechs Werken. Vier stehen in Deutschland, zwei in Polen. Am Standort in Barsinghausen beschäftigt das Unternehmen etwa 500 Mitarbeiter, gebacken werden nicht nur der berühmte Butterkeks, sondern auch viele andere Marken der Firma. Der Klassiker ist aber der rechteckige Keks mit den 52 Zähnen. Teigmacher Erik Tesch weiß genau, was drin ist, die Mengenabmischung bleibt aber ein Geheimnis. Das richtige Zutatenverhältnis kennen nur ein Computer und einige wenige Eingeweihte.

Ist der Teig fertig geknetet, geht es durch einen Trichter abwärts – eine ganze Etage. In der Halle, in der es riecht wie in der heimischen Küche kurz vor Weihnachten, übernimmt Bäcker Marco Wagner die Teigmasse. Er überwacht eine Walzmaschine, die den Teig zunächst ausrollt und dann in mehreren Schichten übereinander legt. Über ein Fließband rattert der gelbliche Teigteppich schließlich durch weitere Walzen, bis er von anfangs mehreren Zenti-



2000 Kekse pro Stunde laufen im Werk in Barsinghausen von diesem Band. Fotos: Franson (3), dpa (2)



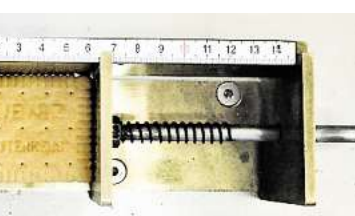
metern auf eine dünne Schicht geschrumpft ist. Eine weitere Walze mit mehreren Ausstechformen in Reihe sticht schließlich die Kekse aus dem Teig, bevor sie im Schlund der Backöfen verschwinden.

Was heute in Barsinghausen entsteht, produzierte Hermann Bahlsen ursprünglich in der Oststadt in Hannover, 1911 wurde der Stammsitz an der List bezogen. Dass der Keks auch heute noch so beliebt ist, erstaunt sogar Kenner. „Es gibt nicht viele Produkte, die seit über 100 Jahren Marktführer im Regal und Herzen der Verbraucher sind“, sagt der Düsseldorfer Markenexperte Frank Dopheide. Er bescheinigt dem Gebäck- und Süßwarenhersteller, sein Traditions-Image erfolgreich angepasst zu haben: „Den Verantwortlichen ist es 125 Jahre lang gelungen, diesen Wirkmechanismus gegen alle Veränderungen zu verteidigen und behutsam in die neue Welt zu tragen.“ Zwar haben mittlerweile moderne Produktvariationen dem Keksriesen zahlreiche neue Zielgruppen erschlossen. Bahlsen setzt auf neue Produkte, neue Verpackungskonzepte und zuletzt sogar auf ein neues Logo – alles basiert aber weiterhin auf dem rechteckigen Leibniz-Keks. Einen Werbeeffekt hatte wohl auch der spektakuläre Diebstahl des vergoldeten Kekses im Januar

2013 von der Fassade der Firmenzentrale an der Podbielskistraße. Die Geschichte mit dem Krümelmonster ging um die Welt.

Zurück in die Fabrik: Damit die Qualität beim Keks gleich bleibt, müssen die fertigen Stücke am Ende der Backstraße einer genauen Prüfung standhalten. Nach einer Gewichtskontrolle legt Bäcker Wagner einige Kekse in ein spezielles Messgerät, das auf den ersten Blick an einen kleinen Schraubstock erinnert. Mit diesem lassen sich Höhe und Breite bestimmen – und somit abschätzen, ob alle Kekse in ihre Verpackung passen werden. Sind sie zu leicht oder zu schwer, muss Wagner über einen kleinen Touchscreen nachbessern. Dieser steuert, wie stark die Walzen am Beginn der Backstraße auf den Teig einwirken.

Nicht nur Wagner behält die Kekse genau im Auge, denn nicht nur Größe, Gewicht und Farbe müssen bei der Kontrolle vor Ort stimmen. In den Neunzigerjahren und Anfang des Jahrtausends



Erik Tesch mischt in Barsinghausen den Teig für die Leibniz-Butterkekse an (kleines Bild rechts). Sind diese fertig gebacken, werden Gewicht und Größe nachgemessen (kleines Bild links).

warb die Firma Bahlsen vor allem mit dem Knackgeräusch, das die Kekse beim Zerbeißen erzeugen. Weil nicht nur das Auge, sondern auch das Ohr mitisst, überwachen Sounddesigner den Klang des Butterkekse. Gemessen wird beim Abbeißen und beim Kauen im Mund.

Wie die Kekse sich im Mund anfühlen sollen, weiß Kerstin Trute ganz genau. Sie überwacht die Kekse, die nach dem Backen von einer Maschine mit einem kleinen Luftschuss auf mehrere metallene Rutschen verteilt werden. So werden die Kekse für die Maschinen vorbereitet, die sie schließlich in ihre bekannten Verpackungen hüllen, bevor sie in den Verkauf gehen.

Seit 25 Jahren arbeitet Trute bereits im Werk. Liegt einer der 2000 Kekse, die pro Stunde aus dem Ofen kommen, auf der falschen Seite, greift sie sich ihm mit flinken Fingern und sortiert ihn an die richtige Stelle. „Anfassen und sortieren, das ist der Job“, sagt sie. Das Auge esse schließlich mit. Sehen könne sie die Kekse immer, so Trute. „Essen kann man sie aber nur noch, wenn man wirklich Hunger drauf hat.“

Weltweit ist das Gebäck ein gefragter Snack. Zwei Milliarden Butterkekse hat Bahlsen im vergangenen Jahr verkauft. Das Gebäck zählt damit zu den beliebtesten Süßigkeiten überhaupt – auch noch nach 125 Jahren.



Firmenchef Werner M. Bahlsen und der 2013 gestohlene goldene Leibniz-Keks.

## 400 Milliarden für eine Packung Kekse

**Technischer Vorreiter:** Firmengründer Hermann Bahlsen (Foto), darauf verweist man im Unternehmen gerne, habe die erste Fließbandanlage in Europa eingeführt. Im Jahr 1905 war das – und damit acht Jahre vor dem Automobilbauer Henry Ford. „Hermann Bahlsen hat immer auch Innovationen mit auf den Weg gebracht“, sagt Tino Reyser von Bahlsen. Die Idee für die Bandanlage etwa brachte er aus



einer New Yorker Fleischfabrik mit, wo er eine ähnliche Produktionslinie gesehen hatte.

**Nicht verhindern konnte aber auch Bahlsen**, dass eine Packung Leibniz-Kekse auf dem Höhepunkt der Inflation im Jahr 1923 etwa 400 Milliarden Mark kostete. 1944 muss die Produktion sogar eingestellt werden, weil die Butterzuteilung reduziert wurde. Das Original war erst wieder ab 1948 zu haben.

Direkt kaufen oder bequem bestellen: [www.shop.haz.de](http://www.shop.haz.de)



## Lesen Sie das neue HAZ-Buch So erlebte Hannover die Nachkriegszeit

Im April 1945 lag Hannover in Trümmern. Es herrschte Chaos. Doch bald nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges packten die Stadtbewohner an und begannen mit dem Wiederaufbau.

Simon Benne, Historiker und HAZ-Redakteur, hat die vielfältigen Facetten der Nachkriegsmonate in einer eindrucksvollen Zeitungsreihe in der Hannoverschen Allgemeine Zeitung eingefangen. Diese berührende Rückschau erscheint nun als Buch. Es zeigt, was die Menschen in Hannover 1945 bewegte und was sie bewegt haben. Zahlreiche Zeitzeugen erzählen von ihren Erinnerungen.

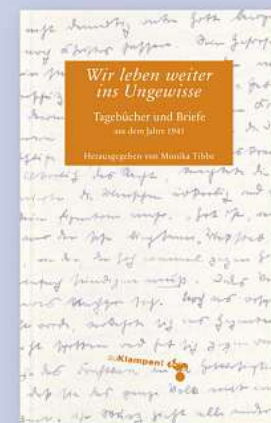
116 Seiten, Hardcover 14,90 €



HAZ-Redakteur und Historiker Simon Benne

### Wir leben weiter ins Ungewisse

Tagebücher und Briefe aus dem Jahr 1945 erzählen hautnah von den Wirren des Krieges. 208 Seiten, Hardcover



19,80 €



### Niedersachsen im Dritten Reich

DVD mit bisher unveröffentlichten Filmdokumenten aus den Jahren 1933 bis 1945.

12,99 €

### Gleich bestellen:

- im Online-Shop: [shop.haz.de](http://shop.haz.de)\*
  - per Telefon: (08 00) 1 51 85 18\*\*
  - in den Geschäftsstellen: z. B. Lange Laube 10 in Hannover Infos zu Service & Öffnungszeiten: [www.haz.de/geschaeftsstellen](http://www.haz.de/geschaeftsstellen)
- \* zzgl. 2,90 € Versandkosten, ab einem Warenwert von 30 € versandkostenfrei  
\*\* kostenfreie Servicenummer

# Apple kauft sich in China ein

Konzern zahlt eine Milliarde für Fahrdienstvermittler Didi Chuxing

VON ANDREJ SOKOLOV UND CHRISTOPH DERNBACH

**PEKING/CUPERTINO.** Kommt demnächst das iTaxi? Mit einer Milliarde Dollar kauft sich Apple bei der chinesischen Taxi-App Didi Chuxing ein. Damit vertieft der amerikanische iPhone-Konzern nicht nur sein Engagement in China, sondern sagt auch dem Fahrdienstvermittler Über den Kampf an. Es könnte der Anfang einer Rivalität sein, die die Zukunft der Mobilität mitbestimmen wird.



Didi Chuxing ist Marktführer in China bei der Fahrdienstvermittlung. Foto: dpa

Es ist das erste Mal, dass Apple so viel Geld aus seinem über 200 Milliarden Dollar großen Geldberg einsetzt, ohne dafür die ganze Firma zu bekommen. Der Fahrdienst-Vermittler Didi Chuxing ist ein erbitterter Rivale von Uber aus San Francisco. In China versenkt Uber derzeit Milliarden an Investorengeld, um möglichst viele Kunden zu gewinnen. Es ist der Markt, an dem Uber auf dem Weg zur weltweiten Dominanz nicht vorbeikommt.

Großaktionär und ein führender Entwickler von Technik für selbstfahrende Autos. Rührt man das alles zusammen, entsteht ein Cocktail, der zu Gedanken spielen anregt. „Bei diesem Deal geht es nicht um den heutigen Didi-Service. Er bildet eine zukünftige Allianz mit Technik wie selbstfahrende Autos, in der Apple und Google sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen liefern“, schrieb der im Silicon Valley gut vernetzte Branchen dienst „The Information“. Noch ein interessantes Detail aus dem Bericht: Uber-

Chef Travis Kalanick habe für diese Woche einen Besuch im Apple-Hauptquartier geplant, um über Möglichkeiten für künftige Partnerschaften zu sprechen. Es gab keine Angaben dazu, ob das Treffen stattfand. Kalanick selbst schrieb am Freitag bei Twitter, seine Freundin besitze Apple-Aktien, „was sie zum Didi-Investor macht“.

Die Anleger haben sich bei Apple an die Milliarden-Gewinne gewöhnt, die mit der Regelmäßigkeit eines Uhrwerks erwirtschaftet werden. Nun befürchten sie, dass im abgeregten Smartphone-Markt auch die iPhone-Verkäufe sinken. Das iPad läuft ohnehin seit etlichen Quartalen schwach. Und die Computer-Uhr Apple-Watch konnte diese Umsatz-Einbußen bisher nicht ausgleichen.

„Die Investition in Didi unterstreicht die strategische Bedeutung Chinas und des Dienste-Geschäfts für die zukünftige Strategie von Apple“, erklärte Jack Kent von der Analysefirma IHS. Vor allem dank der iPhone-Verkäufe kommt inzwischen ein Viertel der gesamten Apple-Umsätze aus dem Riesen-Markt. Jüngst gab es aber einen Rückschlag. Die Regierung stoppte das Film- und E-Book-Angebot des US-Konzerns.