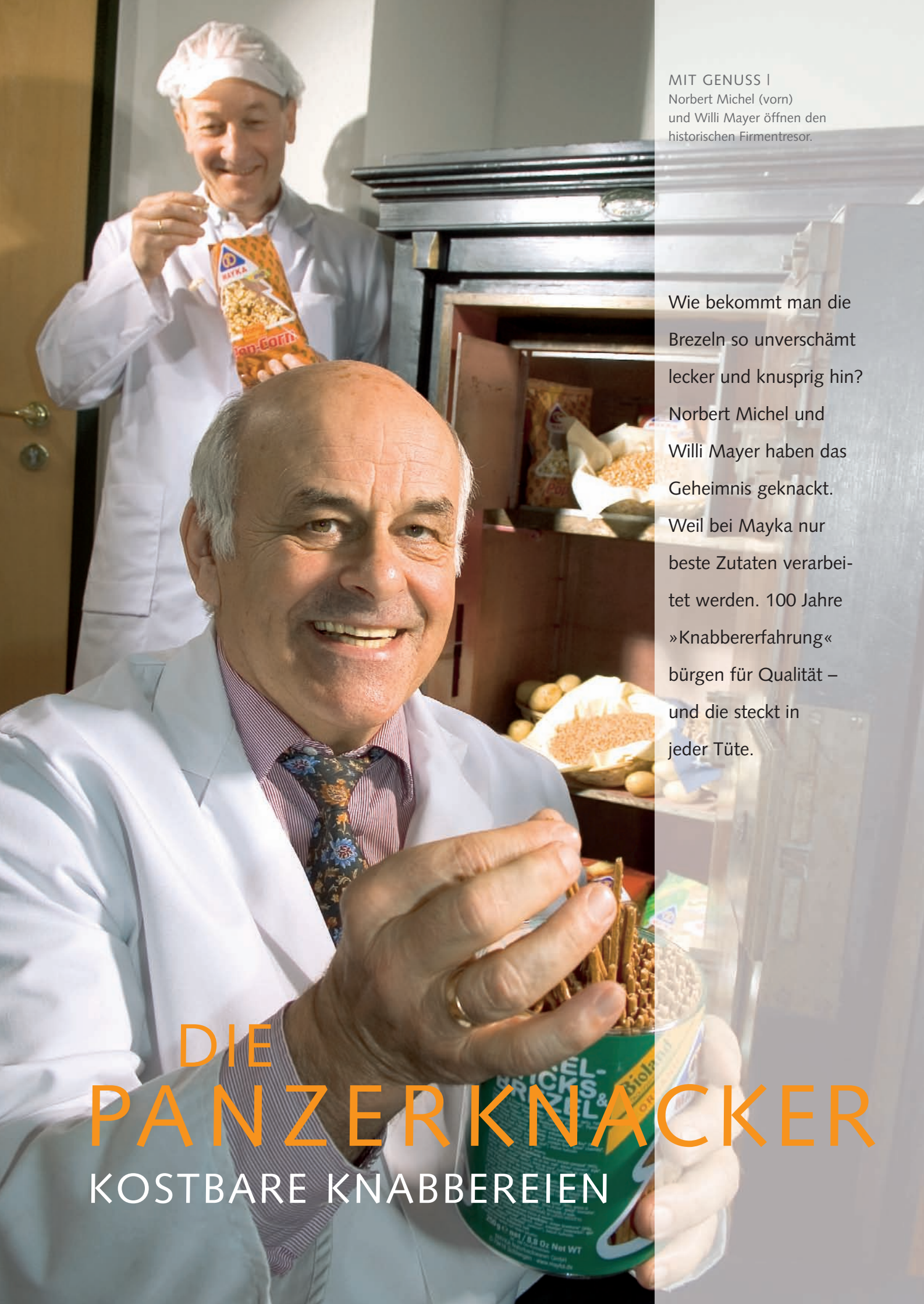


MIT GENUSS I
Norbert Michel (vorn)
und Willi Mayer öffnen den
historischen Firmentresor.

Wie bekommt man die
Brezeln so unverschämt
lecker und knusprig hin?
Norbert Michel und
Willi Mayer haben das
Geheimnis geknackt.
Weil bei Mayka nur
beste Zutaten verarbei-
tet werden. 100 Jahre
»Knabbererfahrung«
bürgen für Qualität –
und die steckt in
jeder Tüte.

DIE PANZERKNACKER

KOSTBARE KNABBEREIEN





schmeckt natürlich

MAYKA Naturbackwaren GmbH, D-79418 Schliengen

MAYKA NATURBACKWAREN

Backe mir ein Gebäck, durch das dreimal die Sonne scheint! Diese Bedingung stellte einst ein Bäckermeister an seinen armen Gesellen, als dieser die Tochter seines Meisters zur Frau begehrte. Der Geselle ging ans Werk und so entstand das Gebäck mit der verschlungenen Form – die Brezel. »Das ist nur eine von zahlreichen Anekdoten, die sich um die Entstehung ranken«, klärt uns Norbert Michel, Geschäftsführer von Mayka Naturbackwaren auf. Die Geschichte des Knabberspezialisten und die der Brezel sind eng verbunden. War es doch Willi Mayer, Sohn des Firmengründers Karl Frieder Mayer, durch dessen Erfindergeist die erste automatische Fertigung von kleinen Brezeln möglich wurde. »Als die Firma 1899 gegründet wurde, formten rund 100 Frauen die Brezeln noch von Hand«, berichtet Michel. Aber der Reihe nach.

SPEISE DER MÖNCHE | Die verschlungene Form entstand vermutlich aus antiken Kranzbrotten. Später waren Brezeln eine beliebte Fastenspeise in katholischen Klöstern. Namensgebend soll übrigens der lateinische Begriff »bracchium«, übersetzt Ärmchen, sein. Vielleicht, weil die Form ein Kind mit verschlungenen Armen symbolisieren soll. Andere Quellen besagen, die Brezel stelle einen Mönch beim Gebet dar. »Die Laugung war damals noch nicht bekannt«, erzählt Michel weiter. Einem Bäcker soll ein Stück Teig in Natronlauge gefallen sein, welche zum Reinigen der Gerätschaften diente. Der Teigrohling wurde trotzdem gebacken – und erhielt so die braune Farbe und den bekannten Geschmack. »Bis zu den heutigen Mayka-Brezeln war es aber noch ein langer Weg«, so der Geschäftsführer, »ähnliche wurden aber schon Ende des 18. Jahrhunderts

gebacken.« Allerdings nur von den Hausfrauen selbst – als kleiner Snack zu Wein oder Bier.

Bis schließlich Bäckergeselle und Firmengründer Karl Frieder Mayer begann, die in seiner Freizeit hergestellten und auf Schnüren aufgefädelten kleinen Brezeln am Wochenende in der näheren Umgebung zu verkaufen. Sein Angebot fand solch einen Anklang, dass er schließlich im Jahre 1899 die Bäckerei übernehmen und die Knusperbrezelbäckerei in großem Stil aufziehen konnte.

Aus der Bäckerei Mayer in Kandern wurde die Firma Mayka.

Gefertigt wurde zuerst in Handarbeit, doch Mayers Sohn Willi war technisch sehr versiert. Während seiner russischen Kriegsgefangenschaft erfand er eine Maschine zur maschinellen Formung der Brezeln und setzte dies nach dem Krieg um. Die Lösung entsprach dem heute noch bei Mayka gebräuchlichen Prinzip: maschinelle Formung über Walzen, bei der die Form ausgestanzt wird, die drei ausgestanzten Teigstücke zunächst angesaugt und dann mittels Druckluft aus der Form ausgeblasen werden. Diese »Revolution in der Knusperbrezelbäckerei« machte es schließlich möglich, den rasant steigenden Bedarf an dem Knabbergebäck zu decken.

NEUBEGINN NACH KONKURS | Trotzdem kam nach fast 100 Jahren Firmengeschichte 1981 das Aus. Das Unternehmen musste Konkurs anmelden. In diesem Zeitraum sah sich der studierte Volkswirt Norbert Michel nach einer neuen Herausforderung um. »Ich wollte etwas Eigenes aufbauen, meine Ideen verwirklichen«, erinnert sich der heute 66-Jährige, der damals für den Süßwarenkonzern Suchard tätig war. In Willi Mayer, dem Sohn des Brezelwalzenerfinders, fand er einen ▶

Römische Ringbrote gelten als Urform der Brezel

Aus biologischem Landbau 100% Schafmilch



Bergerie

Schaf • Schaap • Brebis • Sheep

Entdecken Sie
das neue Erlebnis mit Schafmilch.
Feiner milder lieblicher Geschmack



Natur und Frucht
Schaf-Joghurts

Mild

Das neue Erlebnis
mit Schafkäse.
Mild und cremig



Schaf-Quark

Schafkäse
100% Schafmilch

Schaf-Frischkäse

- ✓ Hervorragende Alternative zur Kuhmilch
- ✓ Lieblicher Genuss der Schafmilch
- ✓ Leckere und hochqualitative Produkte

Hervorragende Alternative zur Kuhmilch, die Schafmilch ist eine gute Kalzium- und Eiweiß-Aufnahmequelle.

Bergerie bietet eine komplette Palette an köstliche Joghurts, Quark, Desserts und Käse aus Schafmilch, hergestellt im Süden und im Westen Frankreichs. Mit Bergerie entdecken Sie die Lieblichkeit und den feinen Geschmack der biologischen Schafmilch. Garantiert 100% biologisch.



Produktinfos über www.oekoinform.de "Bergerie"
Triballat Noyal - BP 93106 - 35531 Noyal-sur-Vilaine Cedex - Frankreich
export2@triballat.com - jfriese@t-online.de



MIT KRAFT | In wenigen Minuten verarbeiten die Metallarme der Rührmaschine die Zutaten zu rund 100 Kilogramm Teig.



MIT SYSTEM | Durch die maschinelle Formung über Walzen wurde eine massenhafte Herstellung der Brezeln möglich.



MIT KENNERBLICK | Als Produktionsleiter sorgt Willi Mayer dafür, dass nur makellose Brezeln in den Ofen gelangen.

Partner, der seine Visionen teilte. Die Wiederbelebung der alten Traditions-marke Mayka begann – mit einer klaren Philosophie: Qualität vor Quantität und so natürlich wie möglich. 1988, fünf Jahre nach Michels Einstieg als Hauptgesellschafter bei Mayka, lief das erste Bio-Produkt vom Band. »Sie können sich nicht vorstellen, auf was für Widerstände wir damit in der Bio-Branche gestoßen sind«, berichtet Michel. »Knabberartikel, so etwas Unnützes brauchen wir nicht.« Diese Aussage bekam der Unternehmer immer wieder zu hören. Doch Hartnäckigkeit und Überzeugungsarbeit des Volkswirtes zeigten Wirkung. Erste Naturkost-Großhändler begannen, die Mayka-Produkte zu listen. Von da an war der Erfolg nicht mehr aufzuhalten.

Zwischen 50 und 60 Prozent seines Umsatzes macht das Unternehmen mit Knabberartikeln in Bio-Qualität. Wegen der rasanten Entwicklung des Betriebs entschloss sich die Geschäftsführung 1996 dazu, eine neue Produktionsstätte zu bauen und den Firmensitz von Kandern nach Schliengen, nahe der Schweizer Grenze bei Basel, zu verlegen. Heute residieren die Mayka Naturbackwaren in einem Gebäude, das deutlich vom ökologischen Verantwortungsbewusstsein der Firmenleitung zeugt. Neben der Holzständerkonstruktion mit Klinkerfassade verfügt das Gebäude über eine Regenwasserzisterne, Möbel aus Naturholz und ein begrüntes Dach. 20 Mitarbeiter produzieren im Zweischichtbetrieb, denn

man will keine Familien durch Nachtschicht zerstören. In der über Lichtkuppeln mit Tageslicht beleuchteten Halle mit den modernen Backstraßen hat auch eine Steinmühle Platz gefunden. »Nach jahrelangem Ausprobieren stand für uns fest, dass die Produkte am besten schmecken, wenn wir das Mehl frisch mahlen und verarbeiten«, so Produktionsleiter Willi Mayer.

REISE DER BREZELN | Etwa 2,5 Tonnen Laugengebäck werden pro Tag produziert – streng nach IFS (International Food Standard). 2005 ließ sich Mayka auf höherem Niveau zertifizieren. Das Bio-Getreide, in erster Linie Dinkel,

stammt zum großen Teil aus der Region. »Wir verzichten bewusst auf Hefe in der Rezeptur, da sie ein Einfalls-tor für die Gentechnik darstellt«, so Michel. Stattdessen wird das Wasser für den Teig speziell aufbereitet – es läuft

durch eine Revitalisierungsanlage mit Halbedelsteinen. »Das hat nichts mit Esoterik zu tun, die Teigqualität wird dadurch einfach besser«, bekräftigt Mayer. Fast 100 Kilogramm verlassen nach dem Rührvorgang die überdimensionale Küchenmaschine und werden in den Vorratsbehälter der 30 Meter langen Produktionsstraße eingefüllt. Von jetzt an läuft alles automatisch. Walzen bringen den Teig in drei Touren auf unter drei Millimeter Dicke.

Dann werden die Brezeln ausgestochen. In einer nicht enden wollenden Karawane wandern die Teiglinge auf einem Gitterband weiter in das Laugen-

bad. Die Natronlauge, eine Lösung aus ca. 1,7 Prozent Natriumhydroxid und Wasser, verleiht dem Gebäck nicht nur die charakteristische braune Farbe und den herzhaften Geschmack, sondern sorgt auch dafür, dass der anschließende »Regen« aus Salz oder Sesam daran haften bleibt. Jetzt wird es heiß – doch nur für die Brezeln, denn der Hochleistungs-ofen selbst ist außen perfekt isoliert, damit möglichst wenig Energie verloren geht. Schon fünf Minuten später kommt das fertige Knabbergebäck wieder ans Tageslicht. Über ein Förderband ergießt sich der Brezelstrom schließlich in die Wägeschütten.

Regelmäßig wird die Qualität der Produkte durch neutrale Institutionen untersucht und bewertet. Dabei werden Jahr für Jahr höchste Auszeichnungen erzielt. »Irgendwann können wir die vielen Urkunden in unseren Räumlichkeiten gar nicht mehr aufhängen«, meint Michel schmunzelnd. Der wichtigste Qualitätscheck findet für den Geschäftsführer aber nach wie vor im Hause statt – durch die eigenen Mitarbeiter. »Jedes Neuprodukt schicken wir in den sogenannten Putzfrauentest«, berichtet der 66-Jährige. Die Belegschaft erhält Produktproben und Fragebögen, die anschließend ausgewertet werden. Die Erfahrung zeigt, dass bei 2/3 Zustimmung die Neuentwicklung auch gute Chancen auf dem Markt hat.

»Unsere Produkte sollen schmecken. Qualität ist nach wie vor unser oberstes Gebot«, versichert Michel, »wir fragen uns immer: Wie können wir unsere Produkte noch besser machen?« Daher reagierte das Unternehmen prompt

Bei Mayka wurde Geschichte in der Backtechnik geschrieben



MIT HINGABE | Die optimale Mischung aus Handwerk und Erfahrung bürgt für den köstlichen Geschmack.



MIT PRÄZISION | Vollautomatische Waagen garantieren, dass in jeder Tüte genau 125 Gramm Gebäck landen.

beim wichtigen Thema Acrylamid. Die Kartoffelchips werden heute nach einem modifizierten Produktionsverfahren hergestellt. »So konnten wir den Wert deutlich senken.« Dies bestätigen auch die Ergebnisse des Acrylamid-Tests, den die Verbraucherorganisation foodwatch 2006 durchgeführt hat.

Für die Qualität werden die Kartoffelchips mit Schale geröstet

Volkswirt mit Nachdruck, »die Identifikation mit der Arbeit ist eine der Säulen des Unternehmens.« Ebenso viel Wert legt Michel auf die kleinen Dinge des Lebens. »Wohlstand ist beispielsweise die Luft zum Atmen, das Wasser zum Trinken, einfach eine intakte Umwelt«, sinniert der Geschäftsführer weiter und trägt auf seine Art dazu bei. Beispielsweise

indem er Projekte der örtlichen BUND-Gruppe unterstützt, die auch die Außenanlagen rund um den Firmensitz gestaltet haben. Für Michel gehen Lebens- und Firmenphilosophie Hand in Hand – natürlich genießen, natürlich leben. ■ *smb* | www.mayka.de

ÖKOLOGIE UND ENGAGEMENT | Hier zeigte sich einmal mehr, dass alle Mitarbeiter den Qualitätsgedanken mittragen. Eine Tatsache, die Michel sehr wichtig ist. »Ich möchte nicht, dass es hier irgendjemandem egal ist, wie wir unser Geld verdienen«, sagt der

GEWINNEN MIT **eve**

- ▶ **GEWINN** | Mayka verlost 20 Pakete für Knabberfreunde mit je einer Tüte Kartoffel-Chips in den Sorten Dill & Schnittlauch, Natur, Sauerrahm & Zwiebel und Paprika, Mais-Chips Natur, Mais-Chips Chili, Erdnuss-Flips, Pop-Corn mit Meersalz, Sesam-Dinkelbrezel, Mini-Brezel, Dinkel-Brezel und Dinkel-Sticks.
- ▶ **GEWINNFRAGE** | Wann wurde die Firma Mayka gegründet?



(A) 1899 (B) 1919

JETZT ANRUFEN UND

GEWINNEN!

☎ **01378-98 43 44-6**

(conVISUAL 0,50 €/Anruf aus dem DTAG-Festnetz) Teilnahmebedingungen siehe Seite 75.

20 MAYKA-KNABBERPAKETE IM WERT VON JE CA. 25 €

Voelkel

BIOSÄFTE AUS LEIDENSCHAFT

Natürliche Antioxidantien – wohltuend und voller Geschmack

Für diese spezielle Komposition aus dem Hause Voelkel wird edler, wertvoller Granatapfel-Saft schonend und auf höchstem Qualitätsstandard gewonnen, um seine reichen Wirkstoffe zu erhalten. Roter Traubensaft und wertvolles Açaimark, ebenfalls eine Quelle natürlicher Antioxidantien, runden den vollen Geschmack ab und machen den Roten Multi plus zu einem gesunden Trinkerlebnis.



Roter Multi Plus



Milder Apfelsaft rundet den edlen, wertvollen Granatapfel ausgezeichnet ab: Ein wohltuender, exotischer Genuss mit vielen natürlichen Wirkstoffen.

Apfel-Granatapfelsaft, Fruchtgehalt 100 %

www.voelkeljuice.de

Fit sein und sich wohl fühlen in Verbindung mit einer gesunden Ernährung – dafür steht die Voelkel Vital-Serie. Für Ihr Wohlbefinden und ein aktives Leben hat Voelkel diese Serie um einen 100 % reinen Granatapfelsaft erweitert.



100 % Granatapfel pur