

„Alter Schwede, 20 Jahre Ostsee-Molkerei Wismar!“

Rücker – eine familiengeführte Erfolgsgeschichte: Wie aus einer kleinen Meierei eine der größten und modernsten Molkereien im Nordosten Deutschlands wurde.

Aurich/Wismar, 6. Februar 2014 – Vor genau 20 Jahren, also 1994, wurde die Ostsee-Molkerei Wismar Teil des Familienunternehmens Rücker. Heute gehört die Rücker Ostsee-Molkerei Wismar zu den größten Molkereien im Nordosten Deutschlands. Am 9. Februar feiert das Familienunternehmen mit rund 130 Mitarbeitern in Wismar 20-jähriges Bestehen. Mit den Käsespezialitäten „Alter Schwede“ und „Alt-Mecklenburger“ hat Rücker ein ostdeutsches Erfolgskonzept entwickelt, das bewusst auf die Region Mecklenburg-Vorpommern setzt. Die Käsespezialitäten von Rücker sind nicht nur äußerst beliebt im deutschen Handel und bei den Verbrauchern, sie verzeichnen auch steigende Wachstumsraten im weltweiten Export. Auf dieser Grundlage setzt Inhaber Klaus Rücker am Standort Wismar weiterhin auf die naturgereiften Käsespezialitäten, denn der Markt für authentische regionale Produkte ist eine Wachstumsmarkt der Zukunft, der den Fortbestand der Ostsee-Molkerei Wismar langfristig sichert. Eine Umsatzsteigerung von 55 Millionen auf 445 Millionen Euro in 2013 bestätigt den strategischen Kurs des modernen Familienunternehmens: familiär und innovativ, heimatverbunden und gleichzeitig international – und vor allem – zukunftsorientiert tätig.

Ostsee-Molkerei Wismar – natürlich erfolgreich

Mit 30 Millionen Kilogramm verarbeiteter Milch jährlich und einer Produktion von 2500 Tonnen Käse im Jahr ist die Rücker Ostsee-Molkerei Wismar 1994 gestartet. Damals, mit dem Kauf der Ostsee-Molkerei, hat Paul Rücker (1927-2012) das Aus der damals insolventen Ostsee-Molkerei abgewendet. Paul Rücker (Ehrenbürger der Stadt Wismar) konnte zusammen mit seinem Sohn Klaus die Molkerei schnell zu einem erfolgreichen regionalen Unternehmen entwickeln: Heute verarbeiten rund 130 Mitarbeiter 430 Millionen Kilogramm Milch und produzieren rund 45.000 Tonnen Käse pro Jahr. Damit ist die Rücker Ostsee-Molkerei Wismar eine der größten Molkereien im Nordosten Deutschlands, die auch viele Arbeitsplätze bei Milchlieferanten und in der Zulieferindustrie sichert. Die Wismarer Molkerei war eine der ersten großen Molkereien in Deutschland, die naturgereifte Spezialitäten nach alten Familienrezepten gänzlich ohne Zusatzstoffe produzieren konnte, denn Käse mit natürlichen Verfahren herzustellen, das war und ist ein wichtiges Anliegen von Inhaber Klaus Rücker, der das alte Käsereihandwerk seiner Vorfahren wiederentdeckte: Außergewöhnliche natürliche Qualität – dafür stehen u.a. die Marken "Alt-Mecklenburger" und "Alter Schwede", die beide am Standort Wismar hergestellt werden und die Region Mecklenburg-Vorpommern erfolgreich im deutschen Handel repräsentieren.

Rücker ist eine der größten Privatmolkereien Deutschlands

Die Molkerei Rücker mit ihren Standorten Aurich und Wismar zählt mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm Milch zu den größten Privatmolkereien Deutschlands. Die Einführung der neuen Marke RÜCKER, unter der nicht nur die Wismarer Käsespezialitäten „Alter Schwede“ und „Alt-Mecklenburger“, sondern auch die norddeutschen Hirtenkäse-Spezialitäten „Cremas“, „Waterkant“ und „GlutGut“ geführt werden, hat sich bereits im vergangenen Jahr als ein sehr erfolgreicher Unternehmensschritt erwiesen. Die Rücker GmbH konnte 2013 ihren Umsatz um rund 55 Millionen auf 445 Millionen Euro steigern, was insbesondere den Milcherzeugern zugute kam. Und im aktuellen Wirtschaftsblatt Ranking 2013 ist das Unternehmen erneut unter den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland geführt (Stand: Januar 2014).

„Mein Vater Paul handelte nach dem Leitsatz ‚Die Ablehnung eines Risikos ist für ein Unternehmen das größte Risiko‘. Wie vieles von ihm, war auch dies Ansporn für uns 2012 die Marke RÜCKER im deutschen Handel einzuführen und 2013 weitere neue Export-Märkte im Mittleren Osten und Asien zu erschließen. Die Umsatzsteigerung von 55 Millionen Euro im vergangenen Jahr bestätigt uns, dass wir die richtigen Wege eingeschlagen haben“, so Inhaber Klaus Rücker.

Und weiter: „Die Ostsee-Molkerei Wismar ist ein äußerst wichtiger und auch zukunftsrelevanter Teil unseres Unternehmens: Mit unseren naturgereiften Käsespezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern erfüllen wir den Verbrauchertrend nach qualitativ hochwertigen regionalen und authentischen Produkten. Und damit generieren wir knapp die Hälfte des Gesamtumsatzes unseres Familienunternehmens am Standort Wismar.“

Weltweit beliebt: Naturgereifte Käsespezialitäten aus Wismar

Seit 120 Jahren und in vierter Generation produziert die Molkerei Rücker naturgereifte Käse. Runder Tilsiter war die Spezialität des Firmengründers Eduard Rücker, der damals den Grundstein für die Privatmolkerei in einer kleinen Meierei auf der Ostseeinsel Fehmarn legte. Sein Sohn Gustav sowie sein Enkel Paul führten diese Tradition in Schleswig-Holstein fort. Urenkel Klaus Rücker, der heutige Firmeninhaber, nahm ab 1994 diese Tradition in der Ostsee-Molkerei Wismar wieder auf und baute die 1979 bereits dort eingeführte Marke „Alt-Mecklenburger“ weiter aus, indem er die alten Rezepturen erstmals so optimierte, dass sie ohne Zusatzstoffe auskamen. Heute ist „Alt-Mecklenburger“ wieder eine Spezialität des Hauses – ein moderner Klassiker der traditionellen Käseerei, aber neu interpretiert. Auch die nordische Käsespezialität „Alter Schwede“ ist ein altes Familienrezept von Eduard Rücker aus Fehmarn, das in der Ostsee-Molkerei Wismar Ende der 1990er Jahre neu aufgelegt wurde. Die Namensgebung war ein „Geniestreich“ der Mitarbeiter, die schon zu DDR-Zeiten einen „Alten Schweden“ auf den Markt bringen wollten – unter der Leitung von Klaus Rücker wurde dies endlich möglich.

Die RÜCKER Käsespezialitäten „Alt-Mecklenburger“ und „Alter Schwede“ sowie der Rahm- und Rauchkäse „Leckerbek“ sind erfolgreich im deutschen Lebensmittelhandel. Schnittkäse aus der Ostsee-Molkerei Wismar wird aber u.a. auch nach Südeuropa (insbesondere Italien) sowie traditionell nach Russland und Skandinavien exportiert.

Rücker – das Beständige ist der Wandel

Nicht nur für Paul Rücker war „das Beständige der Wandel“, auch sein Sohn Klaus Rücker setzt auf den strategischen Ausbau und damit auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Familienunternehmens. „Solides Wachstum ist unser Ziel auch in den nächsten 20 Jahren, denn die Beständigkeit der Ostsee-Molkerei und die Sicherheit der Arbeitsplätze stehen für uns als Familienunternehmen an erster Stelle“, bekräftigt Klaus Rücker.

Der Ausbau des RÜCKER Markengeschäfts im europäischen Lebensmittelhandel ist ein zusätzliches Geschäftsfeld, mit dem in fünf Jahren die 50 Millionen Umsatzmarke erreicht werden soll. Und damit sichert man sich zusätzlich den Weg, die unternehmerische Selbstständigkeit des Familienunternehmens weiter zu bewahren. Vorausschauende umfangreiche Investitionen sind auch in das Wismarer Werk geplant. Rücker investiert kontinuierlich in die Verbesserung der Produktionstechnologien und -anlagen. Für noch bessere Käsequalität und immer weiter verfeinerten Geschmack. Der kürzliche Ausbau der Reifekapazitäten und Investitionen in ein noch moderneres Produktionsverfahren, das eine gleichbleibende Käsequalität „bis zur letzten Scheibe“ ermöglicht, waren nur der Anfang. „Wir wollen noch mehr begeisterte Fans für unsere Unternehmensbotschafter "Alt-Mecklenburger" und "Alter Schwede" gewinnen und unsere naturgereiften Käsespezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern in noch mehr Haushalte in ganz Deutschland bringen“, ergänzt Klaus Rücker die Zukunftsplanung.

Über die Molkerei Rücker: „Unverschämt lecker seit 1890“

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich und Wismar steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit mehr als 120 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm Milch und einem Umsatz von 445 Millionen Euro zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und zu den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland („Wirtschaftsblatt“ 2011-2013). 500 Mitarbeiter verarbeiten die Milch von 1200 norddeutschen Landwirten im Jahr zu 80.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchkpulver. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note: „Alter Schwede“, „Alt-Mecklenburger“, „Leckerbek“, „Cremas“, „Waterkant“, der Back- und Grillkäse „GlutGut“ und das „Butterherz“. RÜCKER ist „Top-Marke 2012“ der „Lebensmittel Zeitung“ im Bereich „Feta und fetaähnlicher Weichkäse“.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Vielen Dank!

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelse Straße 111, 26605 Aurich
Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Bzw. während Mutterschutz von Frau Rücker: Kerstin Altmann
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de