

# Gesunder Genuss im Butter-Format

Seit über 70 Jahren bringt Alsan feinste Reform-Margarine aufs Brot.

Foto: Michael Ruff

Goldgelbe Farbe, streichzart bei Zimmertemperatur und appetitlich verpackt in beschichteter Aluminium-Folie - alles in Butter? Vielleicht noch besser, vielleicht steckt auch ein Päckchen Alsan dahinter. Die Reform-Margarine wird seit 1938 in Horst im Kreis Steinburg hergestellt. Das Margarine-Werk ist Deutschlands kleinster unabhängiger Produzent.

Das Streichfett aus diesem Betrieb sieht aus wie Butter, es riecht wie Butter, und immer mehr Menschen schmeckt es so gut wie Butter, bekommt ihnen dabei aber wesentlich besser. Denn die Alsan-Produkte aus pflanzlichen Fetten sind praktisch cholesterinfrei, dafür aber reich an Vitaminen, sie enthalten keine Milchbestandteile und sind damit ein hervorragend geeignetes Nahrungsmittel bei Milcheiweißallergie oder Laktoseintoleranz. Wenn diese moderne Alternative schon so gesund ist, warum dann dieser Aufwand, sie wie Butter aussehen zu lassen?

Offenbar haben die Menschen ein Urbedürfnis nach diesem echt buttrigen Genuss auf der Stulle. Das hatte schon der französische Kaiser Napoleon III. erkannt. Er erteilte dem Chemiker Hippolyte Mège-Mouriés den Auftrag, einen Butterersatz zu entwickeln, der billiger und länger haltbar als Butter sein sollte, dabei dem Original aber geschmacklich und optisch möglichst nahe zu kommen hatte. Von dem, was Mège-Mouriés in die Margarine rührte, ist in Alsan glücklicherweise nichts mehr enthalten. Geblieben ist das Bemühen, der Margarine die besten Seiten der Butter mitzugeben. Darum gibt es Alsan eben auch nicht in der Plastikschale, sondern in der beim Öffnen verführerisch knisternden Folie. Diesen pfiffigen Verkaufstrick mussten die Schleswig-Holsteiner lange mit einem scheinbaren Nachteil erkaufen: Bis in die 80er Jahre durfte Margarine nicht in Butterform in den Handel gebracht werden. Die Gefahr einer Verwechslung sollte so vermieden werden. Vor allem Bauern fürchteten, die günstigere Margarine würde ihnen sonst den Butterabsatz verderben. Alsan ging erfolgreich in den Direktvertrieb. Später wurde die Formvorschrift EU-weit kassiert. Der Schritt in den Einzelhandel war schwer, aber die Überzeugungsarbeit gelang. Gerade Vollsortimenter stellten sich Alsan gern in die Regale, profitierten sie doch so vom Bio-Image der Margarine und von den vernünftigen Handelsspannen.

Inzwischen, auch dies ein Zeichen für den stetig wachsenden Erfolg der Horster, gibt es drei Alsans: das klassische Alsan-S, Alsan-Bio aus 100% biologisch kontrollierten Rohstoffen und Alsan-Fit mit 50% weniger Fett. Gemeinsam sind ihnen die Grundstoffe: Raps-, Sonnenblumen-, Kokos- und Palmenkernöl. Die werden – in natürlich geheimer Rezeptur – in riesigen Kesseln bei 50 Grad Celsius sorgfältig mit Wasser vermischt. Emulgatoren sorgen für eine besonders feine Konsistenz. Fertig ist die Margarine? Noch ist sie flüssig. Der Kühlneter bringt sie behutsam auf 12 Grad

Celsius und in den optimalen Aggregatzustand. Das läuft heutzutage alles vollautomatisch. Wesentlich aufwändiger und schwerer zu kalkulieren ist der Einkauf. Die stark schwankenden Rohstoffpreise im Agrarsektor stellen gerade für einen kleineren Hersteller wie Alsan eine besondere Herausforderung dar. Diesem beständigen Balance-Akt zum Trotz steht Alsan sehr gut da: 20 Millionen Päckchen stellt das Unternehmen mit seinen 12 Mitarbeitern jährlich her. Für die Giganten der Branche ist das zu wenig, um zu stören. Für Alsan bietet diese Nische ausreichend Raum für weitere spannende Entwicklungen. (bes) ■



20 Millionen Päckchen feinste Reform-Margarine verlassen jährlich das Werk.



Blickt optimistisch in die Zukunft seines Unternehmens: Geschäftsführer Jan P. Struve.

Fotos: Michael Ruff

ALSAN-WERK Johs. Thormählen GmbH & Co. KG

- **Branche:** Lebensmittel
- **Gegründet:** 1938
- **Mitarbeiter:** 15
- **Geschäftsführer:** Jan P. Struve
- **Umsatz:** 7 Millionen Euro
- **Firmensitz:** Horst-Hahnenkamp, Horster Landstrasse 11  
Postanschrift: Postfach 147, 25301 Elmshorn
- **Kontakt:** Telefon 04121/50044; E-Mail: info@alsan.de
- **Internet:** www.alsan.de