

Georg Sedlmaier (Hrsg.)

Mehr tun, als man tun muss



Georg Sedlmaier (Hrsg.)

Mehr tun, als man tun muss



GEORG SEDLMAIER (HRSG.)

Mehr tun, als man tun muss



Books on Demand

Inhalt

[Grusswort des Bundespräsidenten a.D. Walter Scheel](#)

[Vorwort Georg Sedlmaier – Eine „Kettenreaktion“ des Guten](#)

[Anna Maria Adrian – Tue das, was Du kannst, und das mache gut!](#)

[Vita Anna Maria Adrian](#)

[Felix Ahlers – Der Weg zu besseren Lebensmitteln](#)

[Vita Felix Ahlers](#)

[Karin Artzt-Steinbrink – Ein Documenta-Kunstwerk im Freibad von Usseln](#)

[Vita Karin Artzt-Steinbrink](#)

[Harald Bottin – Mehr tun, als man tun muss!](#)

[Vita Harald Bottin](#)

[Graciela Bruch – Das Engagement der GLOBUS-Stiftung im In- und Ausland](#)

[Vita Graciela Bruch](#)

[Friedhelm Dornseifer – Vertrauen macht Mut!](#)

[Vita Friedhelm Dornseifer](#)

[Dr. Franz Ehrnsperger – Buchtitel: „Mehr tun, als man tun muss“](#)

[Vita Dr. Franz Ehrnsperger](#)

[Jörg Hieber – Wie wir wieder Mut bekommen haben](#)

[Vita Jörg Hieber](#)

[Dr. med. Ulrich Kraft – Zurück zu meinen Wurzeln](#)

[Vita Dr. med. Ulrich Kraft](#)

[Johann Lafer – Mehr tun, als man tun muss ...](#)

[Vita Johann Lafer](#)

[Biografie Johann Lafer](#)

[Claus Leitzmann – Alle Visionen ohne Aktionen bleiben Illusionen](#)

[Vita Claus Leitzmann](#)

[Hans Löbbert – Mehr tun, als man tun muss!](#)

[Vita Hans Löbbert](#)

[Karl Schirnhofner – Die Zukunft erkennt man nicht, man schafft sie](#)

[Vita Karl Schirnhofner](#)

[Peer Schomburg und Steffen Werner – Da hat das Leben begonnen ...](#)

[Vita Peer Schomburg](#)

[Vita Steffen Werner](#)

[Georg Sedlmaier – Ich wollte nicht anfangen](#)

[Georg Sedlmaier - 18.000 Euro Sammelergebnis an einem festlichen Abend in Freiburg](#)

[Georg Sedlmaier - 26 neue persönliche Paten für SOS-Kinderdorf an einem Abend geworben](#)

[Vita Georg Sedlmaier](#)

[Ludwig Sothmann - Vom Glück, die Natur zum Freund zu haben](#)

[Vita Ludwig Sothmann](#)

[Heinrich Tiemann - Ein Tag, der alles veränderte](#)

[Vita Heinrich Tiemann](#)

[Monika Wedertz - Die Natur als Lebensgestalter](#)

[Vita Monika Wedertz](#)

Grusswort des Bundespräsidenten a.D. Walter Scheel



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

sehr geehrte Unterstützer der IG FÜR gesunde Lebensmittel, über die vielen Jahrzehnte in öffentlicher Funktion habe ich ein Auge und Geschmack für „gesunde Lebensmittel“ entwickelt. Und es ist mir ein großes Vergnügen, mich für gesunde Nahrungsmittel auf der ganzen Welt einzusetzen. So schließt sich auch der Bogen von einem partiellen Eintreten für Nahrungsmittel hin zu einem Eintreten für das Gemeinwohl. Und das ist ja die eigentliche Aufgabe von Politik. Ganz so, wie es die Väter der Demokratie im alten Griechenland verstanden haben: Für das Volk!

Und wir können in unserer deutschen Gesellschaft sehr stolz auf die Mitwirkung vieler, vieler Bürger für das Gemeinwohl sein. Das war auch immer für mich ein Beweggrund, Politik zu machen.

Dieses Bürgertum wird durch die Tatsache getragen, dass unsere Gesellschaftsprobleme den Bürger unmittelbar angehen. Dieser Politikbereich ist näher am Menschen als viele abstrakte Politikfelder. Essen und Trinken, der Bau einer Schule, einer Straßenbahn, eines Sportplatzes, eines Kindergartens, eines Altenheimes, all das ist handgreiflich sinnvoll und notwendig, bringt die Gemeinde, für die man wirkt, ein sichtbares Stück weiter.

All das betrifft den Bürger unmittelbar, freut ihn - und zuweilen ärgert es ihn auch.

Auf jeden Fall: Der Bürger nimmt Anteil, und gleichzeitig lebt die Gemeinde genau von dieser Mitwirkung ihrer Bürger.

Ich möchte noch ein Stück weitergehen, indem ich einen Satz aufgreife, den ich als amtierender Bundespräsident 1976 formuliert habe:

Die Bürgerbeteiligung ist die Wurzel des demokratischen Geistes.

Und daher pflegt die IG FÜR gesunde Lebensmittel mit dem vorgelegten Buch sozusagen die Wurzel des demokratischen Geistes unseres Landes und auch Europas!

Hoffentlich können sich die „gesunden Lebensmittel“ weiterhin durchsetzen gegen die Konkurrenz. Die IG FÜR gesunde Lebensmittel wird dazu ihren Beitrag leisten.

Ich wünsche dazu viel Erfolg!

Jan Wolter Scheel

Vorwort Georg Sedlmaier - Eine „Kettenreaktion“ des Guten

Wenn mir jemand vor 25 Jahren gesagt hätte, ich müsse nun so nebenbei und ehrenamtlich Gelder für ein weltweites SOS-Kinderdorf für allerärmste Waisenkinder sammeln - ich dürfte aber meinen Beruf als leitender Lebensmittelkaufmann nicht vernachlässigen -, so hätte ich es nicht geglaubt.

Wenn mir zusätzlich aufgetragen worden wäre, ich solle eine internationale Verbraucherschutzorganisation - praktisch so nebenbei gründen -, hätte ich wohl geantwortet: „Sie wollen mich wahrscheinlich ruinieren.“

Nun fühle ich mich selber als „ideell Beschenkter“. Warum wohl? Ich musste nachdenken und Ideen entwickeln. Ich musste „aus mir herausgehen“, den Mund aufmachen - Kontakte suchen und knüpfen. Ich lernte: „Alles wirkliche Leben ist Begegnung.“ Ja, ich lernte bei meinen Aktivitäten, Vorträgen, Sammlungen viele sehr interessante und wertvolle Menschen kennen.

Ich wurde immer mutiger, ich verlor manche unbegründete Angst. Ich betrachtete die gemeinsamen Fotos mit bekannten Persönlichkeiten. Ich las ermunternde Antwortbriefe. Ich erkannte Sinn und „Wozu“ meiner ehrenamtlichen Aktivitäten bei Besuchen in SOS-Kinderdörfern und bei großen Tagungen der von mir gegründeten internationalen Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V. (kurz IG FÜR ...).

Das „Böse“ und „Hinterlistige“ ist auf dieser unserer Erde/ Welt offenbar zugelassen. Einfach „verbieten“ funktioniert

wohl nicht richtig. Aber wenn es uns gelingt, „gute Kräfte zu stärken“, dann wird die Waage nicht ganz einseitig.

Also stärken wir uns auch mit diesem kleinen Büchlein mit Praxisbeispielen verschiedener Persönlichkeiten zum Mutmachen. Der Buchtitel „Mehr tun, als man tun muss“ ist von Hermann Gmeiner entlehnt, dem von mir sehr geschätzten Gründer der SOS-Kinderdörfer. SOS-Kinderdorf ist heute in über 130 Ländern der Erde segensreich aktiv.

Ein herzliches Dankeschön allen Mitautoren dieses Buches. Ohne sie wäre dieses vielgestaltige Buch niemals zustande gekommen. Beim Mitdenken und beim Tun war mir meine langjährige Kollegin Frau Manuela Schlereth eine sehr große Hilfe.

Gestalten wir die Zukunft
mit Mut, Humor und Wahrheitsliebe,
und mit viel Miteinander,
weniger nebeneinander,
schon gar nicht gegeneinander,
im Grunde füreinander.

Anna Maria Adrian - Tue das, was Du kannst, und das mache gut!

Ein Firmenjubiläum gibt Anlass für eine Rückschau. Interessant ist nicht nur die eigene Sicht auf das Vergangene. Besonders interessant ist die Sicht aus der Perspektive der anderen: Geschäftspartner, Freunde, Mitarbeiter ... Menschen, die mich auf meinem Weg in den letzten 30 Jahren begleitet haben.

Am 07.11.2009 war es so weit. Der große Tag - 30 Jahre Adrian Beratungsgesellschaft für Vermögensanlagen, Immobilien für Kapitalanleger. Diesen Tag feierten 180 Kunden und Geschäftspartner mit mir, mit uns in Weimar. Aus der ganzen Bundesrepublik waren Festteilnehmer angereist, die uns über Jahre und Jahrzehnte die Treue gehalten haben. Und wenn ich auf etwas stolz bin, dann darauf, dass wir viele unserer Kunden schon in der zweiten Generation betreuen. Kinder, die wie ihre Eltern Vertrauen in „Adrian“ haben. Ein schönes Gefühl dieses Vertrauen.

Aber viel Zeit war für Stolz oder Ähnliches nicht; es galt Hände zu schütteln, Gäste zu begrüßen ... eine Rede zu halten und Reden zuzuhören. Reden, die mir den Weg, den ich bis heute gehe, beschrieben. Schmunzelnd hörte ich wieder dieses: „Das können Sie doch nicht machen! Viel zu riskant! Wie soll das denn funktionieren?“ Tatsächlich, das waren die Reaktionen, als ich vor 30 Jahren mit Mitte 20 beschloss, den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen. Aus der Sicherheit raus in die Unbestimmtheit. Mut hat in meinem Leben viel bewegt, Mut ist (m)ein Erfolgsgarant. Andere Garantien auf Erfolg gab es für mich nicht, nur

meinen Mut, meinen festen Glauben an mich selbst und meinen Drang nach Freiheit. Doch, was heißt „nur“ Glauben an mich selbst: Dieser Glauben war notwendig, Grundbedingung. Ohne Selbstvertrauen kann ich anderen Menschen – Freunden, Geschäftspartnern, Angestellten – kein Vertrauen vermitteln. Vertrauen ist für mich die Basis jeglicher zwischenmenschlicher Beziehung – warum sollte das in Geschäftsbeziehungen anders sein? Wo Vertrauen ist, ist keine Angst.

Doch begann mein Weg tatsächlich erst vor 30 Jahren? Nein, eigentlich nicht. Natürlich hat mich meine Kindheit und Jugend entscheidend geprägt. Ich bin in einer ländlichen Umgebung aufgewachsen, kenne den guten Duft der Erde, schätze die Bodenständigkeit der Landleute. Meine Geschwister und ich lernten früh harte Arbeit kennen. Kartoffeln wachsen nicht im Supermarkt, sondern auf dem Feld. Als Kinder nahmen wir ganz selbstverständlich teil an der Arbeitswelt auf dem Hof unserer Eltern. In dieser Zeit erlernte ich das Handwerkzeug eines guten Verkäufers. Es war mein ganzer Ehrgeiz, auf dem Markt jeden Kartoffelsack an den Mann oder die Frau zu bringen, und wenn es sein musste, dann auch mit einem „Nehmen Sie zwei zu einem Preis!“. Der Karren sollte am Abend leer sein!

Nach der Schule absolvierte ich zunächst eine Lehre als Industriekauffrau und fand eine gute Anstellung bei einer Immobilien-Projektgesellschaft für Kurkliniken. Erst wurde ich als Sekretärin eingestellt, dann stieg ich auf zur Sachbearbeiterin. Das Immobiliengeschäft bestimmte von nun an meine Arbeitswelt: Planen, Finanzieren, Bauen, Verkaufen. Es machte mir viel Spaß ... Aber nach einiger Zeit genügte mir diese Aufgabe nicht mehr. Ich wollte mehr Verantwortung, größeren Gestaltungsspielraum. Dafür blieb mir nur ein Weg – die Selbstständigkeit. Mit Mitte 20 machte ich mich auf – einige gute Kontakte, unerschütterliches Vertrauen in die Zukunft, ein Auto und eine Schreibmaschine waren mein Startkapital.

Nun hatte ich also meine eigene Immobiliengesellschaft – war die einzige Frau in einer Männerwelt. Das beeindruckte mich allerdings nicht sonderlich. Ich fokussierte mich auf mein Geschäft und handelte nach einer Grundüberzeugung meines Vaters:

„Tue das, was du kannst, und das mache gut!“

Das hieß für mich: Konzentration auf meine Stärken – das, was ich nicht beherrsche, gebe ich ab. Schwerwiegende Fehler konnte ich dadurch vermeiden. Ich machte es mir zum Prinzip, nicht nur aus meinen eigenen, sondern auch aus den Fehlern anderer zu lernen. Ich stelle mir die Frage: Wie gehe ich mit Niederlagen um? Niederlagen sind Samenkörner des Erfolgs.

Der größte Kraftspender war und ist für mich Begeisterungsfähigkeit. Begeisterung überzeugt mehr als Fachwissen, ist der Schlüssel, der die Tür öffnet. Je mehr ich mich für Begeisterung entscheide, desto mehr Energie habe ich und erreiche meine Ziele. Begeisterung gibt Kraft und Ausdauer: Sie ist der Stoff, der das Negative verhindert, denn Begeisterung zieht an. Wer begeistert ist, strahlt! So kann sich aus einem Gedanken eine Idee entwickeln. Denn ohne Idee geht nichts. Wenn ich eine Idee habe, habe ich ein Ziel.

Meine Begeisterung gab auch meinen ersten Kunden ein gutes Gefühl. Manchmal hatte ich zwar den Eindruck, dass einige in mir weniger die Geschäftsfrau sahen, sondern eher eine Tochter, der man bei den ersten Schritten in die (geschäftliche) Selbstständigkeit hilft. Aber der Geschäftserfolg gab letztlich mir und meinen Kunden recht. Wichtig dabei war immer die Auswahl der Objekte und der Partner, die Chemie muss stimmen. Den Erfolg habe ich mir mit viel Disziplin erarbeitet. Disziplin ist eine Grundvoraussetzung, nicht nur auf der Sachebene. Meine Disziplin entscheidet darüber: Wie fit bin ich, wie stehe ich auf, wie beginne ich den Tag? Wenn die Disziplin geht, geht der Erfolg. Echter Erfolg hat wenig mit Geld zu tun, sondern

mit Wahrhaftigkeit, mit Natürlichkeit. Disziplin, Wahrhaftigkeit, Ehrlichkeit, Natürlichkeit sind wichtige Werte. Wenn sie abhandenkommen, entwickelt sich nicht nur die Firma in die falsche Richtung.

Mein Geschäft wuchs über den ursprünglichen Rahmen hinaus. Das erste eigene Büro wurde in Düsseldorf angemietet und die erste Mitarbeiterin eingestellt. Das hieß für mich - mehr Verantwortung. Ich übernahm sie gern. Verantwortung ist ein integraler Bestandteil jeden Unternehmertums, auch wenn die Wirtschaftskrise das Gegenteil zu beweisen scheint. Rendite wird nicht nur nach Zahlen gemessen - Rendite bedeutet auch das gute Gefühl. Ich wiederhole mich - Geschäft bedeutet immer Vertrauen. Mit dem aufgebauten Vertrauen und der Zufriedenheit der Kunden kamen die Wiederholungsgeschäfte und die Empfehlungen. Bevor das Wort der Nachhaltigkeit in Mode kam, habe ich schon danach gehandelt. Nachhaltigkeit ist für mich auch eine Frage des Respekts vor Menschen, der Geschichte, unserer Natur. Wir brauchen Respekt oder noch deutlicher formuliert wir brauchen Demut. Beides hat mir das Fliegen ganz nahegebracht. In Tausenden Metern Höhe relativiert sich alles - Menschen, Probleme, Erfolge, Misserfolge - alles findet wieder sein „normales“ Maß inklusive der eigenen Person. Noch etwas lehrt einen das Fliegen - Entscheidungen treffen, im Flugzeug gibt es kein lavieren, kein „vielleicht, eventuell, möglicherweise“. Man muss sich entscheiden!

Die Jahre 1989/90 sind heute wichtige Jahre deutscher Geschichte. Für die Immobilienbranche hatte die Wiedervereinigung natürlich auch Auswirkungen - Sonderabschreibungen. Die Kunden zog es in den Osten. Rein rechnerisch konnte ich es verstehen, doch ich hatte noch nicht den richtigen Ort, die richtige Umgebung gefunden. Ein guter Bekannter riet mir: „Anna Maria - fahr mal nach Weimar. Du wirst es mögen.“ Tatsächlich fuhr ich hin und er hatte recht: Ich mochte es. In dieser Stadt fühlte

ich mich wohl, die Atmosphäre stimmte. Hier wollte ich tätig sein und ein zweites Büro eröffnen. Ich tat es, auch wenn ich wieder einmal für verrückt erklärt wurde. Der Osten - grau, kaputt, abgewirtschaftet. Ich lief durch Weimar und fühlte mich wohl in dieser wunderbaren Stadt ... Investoren wollte ich finden. Ich fand sie tatsächlich, auch wenn so mancher Kunde angesichts seiner künftigen Kapitalanlage gar nicht erst aus dem Auto stieg. Aber ich konnte sie überzeugen, gewann das Vertrauen, gewann Menschen für Weimar. Nicht nur ich sage heute: „Weimar war (ist) ein Glücksgriff!“

Ein Firmenjubiläum - Gelegenheit, die vergangenen Jahre Revue passieren zu lassen. 30 Jahre sind eine lange Zeit, gerade in der Immobilienbranche. In all diesen Jahren habe ich immer wieder die Bestätigung unserer Kunden erfahren. Es ist ein schöner Augenblick, wenn ich dieses „Unglaublich! Ich hätte es niemals für möglich gehalten ...“ höre und der Anleger sein Objekt zur Fertigstellung sieht und mit der Hand behutsam über die aufgearbeiteten Türen streicht, den Kopf in den Nacken legt, um den wieder sichtbar gemachten Stuck zu bewundern.

In diesen 30 Jahren haben wir nicht einen Prozess geführt. Das ist nicht selbstverständlich, die Immobilienbranche ist sehr prozessanfällig. Schnell wird bei Uneinigkeit ein Gericht bemüht. „Wie machen Sie das bloß?“, wurde ich vor Kurzem gefragt. Meine Antwort: Ich bin ausgleichend, gibt es Probleme, spreche ich sie an. Ich arbeite mit Partnern, die die gleiche Sprache sprechen. Zu uns kommen nur Kunden, die genau die Immobilien wollen, die wir bieten - ausgewählt und individuell. Die Kreise müssen sich immer schließen. Bestätigung für meine Sichtweise und mein Handeln fand ich auch in meiner Berufung zur Handelsrichterin am Düsseldorfer Landgericht. Ich setze auf Ausgleich, versuche zu moderieren, den Parteien Möglichkeiten des Vergleichs nahezubringen, zuzuhören und verhärtete Fronten wieder aufzuweichen.

Ich versuche, Respekt zu zeigen - vor dem, was war, genauso wie vor dem, was sein wird. Denn nach uns kommt nicht die Sintflut, sondern die nächste Generation.

Vita Anna Maria Adrian



Gründerin der Adrian Beratungsgesellschaft für Vermögensanlagen mbH mit Sitz in Düsseldorf und Weimar

geboren 23.09.1953 in Willich, Staatsangehörigkeit: deutsch, römisch-katholisch, Vater: Hermann Adrian (Landwirt), Mutter: Maria Adrian (Hausfrau), drei Geschwister

1960-1968 Volksschule, Hauptschulabschluss

1968-1971 Lehre als Industriekauffrau

1971-1976 Sekretärin, Sachbearbeiterin in der Lehrfirma

1976–1979 Sachbearbeiterin in einer Immobilien-Projektierungsgesellschaft

ab November 1979 selbstständig, Gründung einer Immobiliengesellschaft für Kapitalanleger

*„Es gibt nur zwei Wege, sein Leben zu leben:
Der eine ist, nicht an Wunder zu glauben,
und der andere ist, alles als ein Wunder anzusehen.“
Albert Einstein (1879–1955)*

Felix Ahlers - Der Weg zu besseren Lebensmitteln

Meine Kochausbildung hat mir gezeigt, was bei der Zubereitung von Lebensmitteln wirklich wichtig ist: In den meisten Ländern hat das Kochen eine lange Tradition und die größte Herausforderung für gute Köche war es immer, etwas zu kochen, was gut schmeckt, gesund und trotzdem günstig ist. Denn die Kochtradition aus Frankreich, Italien und China wurde vom Volk entwickelt und nicht an den königlichen Höfen. Bevor ich also zu FROSTA komme, dazu ein paar Erklärungen.

Ein Boeuf Bourguignon wird aus dem günstigsten Teil des Rindes gemacht, dem Bein oder dem Schulterfleisch. Erst nach dreistündigem Kochen wird das Fleisch zart. Das Gleiche gilt für Tafelspitz oder Coq au Vin. Es sind Gerichte, die gut schmecken und nicht viel kosten, fettarm und gesund sind. Natürlich müssen sie gut gekocht werden, was eben schwieriger ist, als ein Rinderfilet kurz in der Pfanne zu braten. Gute Gerichte müssen also nicht teuer sein, sie müssen nur gut zubereitet sein.

Etwas anderes fällt mir heute in vielen preisgekrönten Restaurants auf. Oft wird der Geschmack dort nur erreicht, weil mit viel Butter, Sahne und Salz nachgeholfen wird. Und plötzlich schmeckt die Pastasauce viel besser als zu Hause. Selbst hätte man zu Recht niemals mit so viel Fett gekocht.

Wirklich gute Restaurants gibt es heute immer weniger. Umso mehr hat es mir Spaß gemacht, das Kochen von Grund auf zu lernen: Jede Woche wurden vier verschiedene Fonds gekocht: aus Fisch, Kalb, Huhn und Meeresfrüchten.

Es war viel Arbeit, aber auch für diese Fonds sind die Zutaten sehr günstig: Fischköpfe, Gräten und Knochen. Und der Geschmack dieser Fonds ist unnachahmlich. Der besondere Geschmack von Meeresfrüchten (Hummer, Shrimps usw.) ist übrigens fast nur in den Schalen und Panzern enthalten. Diese muss man scharf anbraten und dann lange auskochen. In der Regel wird aber nur das ziemlich geschmacklose Fleisch der Tiere gegessen und alles andere weggeworfen.

Leider gibt es heute auch immer weniger Verbraucher, die gut kochen (auch wenn es immer mehr Kochshows im Fernsehen gibt). Über 80 % der Lebensmittel werden industriell vorgefertigt. Dies bedeutet, dass viele Verbraucher oft nicht mehr wirklich wissen, was sie essen. Gemüse-, Fleisch- und Fischarten können oftmals nicht mehr auseinandergelassen werden. Die Zutatenlisten auf den Produkten werden immer kleiner gedruckt und Zusatzstoffe immer öfter eingesetzt. Fruchtjoghurts erhalten ihren Geschmack zum großen Teil von Aromen, die mit der eigentlichen Frucht nichts zu tun haben. Über 3.000 verschiedene Aromen können heute den Geschmack von jedem Käse, jeder Obstsorte und sogar Fleischgeschmack problemlos nachbilden.

Bei FRoSTA haben wir über 30 Jahre mit diesen Hilfsmitteln produziert. Im harten Wettbewerb mussten wir Jahr für Jahr unsere Kosten senken. Arbeitsschritte in der Produktion mussten vereinfacht werden, Zutaten mussten durch Zusatzstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker ersetzt werden. Alles, um keine Marktanteile zu verlieren. Im Jahr 1999 überlegten wir, dass es auf diese Weise nicht weitergehen sollte. Verbraucher sollten eine gesunde Alternative zum Selbstkochen bekommen.

Und wir haben gemerkt, dass es tatsächlich möglich ist, bei uns so zu kochen wie zu Hause. Die Techniken, die wir einsetzen, sind zwar anders, das eigentliche Kochen kann aber ganz ähnlich ablaufen. Und es ist möglich, nur

natürliche Zutaten ohne jegliche Zusatzstoffe zu verarbeiten. Ein Umbau der Produktion wurde notwendig und wir mussten neue Lieferanten suchen. Da dies alles sehr aufwendig war, konnten wir nur noch die Hälfte aller Gerichte anbieten. Wir haben uns damals eine eigene Salzmühle angeschafft, um auf die Rieselhilfen im Salz zu verzichten. Ein Sahnerührwerk haben wir gebaut, um auf die Stabilisatoren in der Sahne zu verzichten. Und wir haben neue Lieferanten gefunden, die uns heute echte Fisch- und Fleischfonds kochen.

Den Fischfang haben wir auf bestandserhaltende Fischerei umgestellt (MSC). Shrimps werden seitdem wild gefangen und nicht in großen Becken mit oft vielen Medikamenten im Futter großgezogen. Das Rindfleisch stammt von brasilianischen Rindern, die ganzjährig im Freien leben, Huhnfleisch und Eier sind von freilaufenden Hühnern.

So entstanden Gerichte, die wir dann im Januar 2003 mit dem Namen „FRoSTA Reinheitsgebot“ eingeführt haben. Die Preise waren 15 % höher und der Geschmack doppelt so gut. Plötzlich fingen auch unsere eigenen Mitarbeiter an, FRoSTA-Gerichte mittags zu essen. Vor dem Reinheitsgebot war dies praktisch undenkbar. Der oft so typische einheitliche Industriegeschmack war auf einmal weg.

Natürlich haben wir das „neue FRoSTA“ auch unseren Handelskunden erklärt und konnten die meisten Händler überzeugen, unsere Gerichte weiter in den Truhen zu behalten. Trotz der kräftigen Preiserhöhung. Die Verbraucher in den Supermärkten haben dagegen unser neues Reinheitsgebot nicht verstanden. Sie kannten FRoSTA noch als relativ billige Marke und konnten nicht verstehen, was nun anders ist.

Als relativ kleine Firma war unser Werbebudget begrenzt und vielen Verbrauchern wurde nicht klar, warum sie nun mehr ausgeben sollten.

Der Umsatz sank rapide um 40 % und wir machten Verluste in Millionenhöhe. Zum Glück haben wir damals nicht