

März 2023

Pressemitteilung

Paniermehl aus Nettetal geht in die ganze Welt – BRATA ist jetzt Mitglied bei Agrobusiness Niederrhein e.V.

BRATA stellt Paniermehl her. 2021 wurde das neue Werk in Nettetal eröffnet – einem von zwei Produktionsstandorten in Deutschland. BRATA ist jetzt Mitglied im Netzwerk Agrobusiness Niederrhein e.V. und so besuchten Dr. Anke Schirocki und Simone de la Motte, beide von Agrobusiness Niederrhein, die Firma und wurden vom Geschäftsleiter Michael Wiesner begrüßt und durch den Betrieb geführt.

„Ursprünglich hatte mein Großvater eine Getreidemühle. Aber bereits in den 50iger Jahren gab es einen stetigen Wandel und so entschied er sich, sein Produkt auch in verarbeiteter Form als Paniermehl anzubieten“, erzählt Wiesner seinen Besucherinnen. Zu Beginn waren die Verpackungseinheiten mit 40 g noch sehr klein. „Damit konnte man gerade mal ein Schnitzel panieren, aber für die Endverbraucher, die in den umliegenden Geschäften einkauften, war das genau das Richtige“, fügt er hinzu.

Ab 1955 gab sein Großvater die Mehlmühle auf und konzentrierte sich ausschließlich auf die Paniermehlherstellung. Als er in den 70iger Jahren anfang einen Produzenten von Fischstäbchen zu beliefern, war der Weg zu den Convenience-Produkten, auf Deutsch Fertiggerichte, gelegt. Heute geht die gesamte Produktion in Form von 20 kg Säcken oder 1 Tonne Bags an die Lebensmittelverarbeitung, die es zum Panieren von Schnitzel, Hähnchen und vegetarischen Produkten oder als Zutat in Frikadellen verwendet. „Der Bereich Convenience geht immer“, davon ist Wiesner überzeugt, „unsere Märkte liegen dort, wo viele Menschen wohnen“.

Die Hauptabnehmer sind Deutschland und Frankreich, die Nachfrage kommt aber auch aus anderen europäischen Staaten, aus dem arabischen Raum und sogar aus Südamerika. Die Anforderungen an das Produkt Paniermehl unterscheiden sich in Körnunggröße, Farbe und Geschmack. „Die Deutschen und Franzosen lieben die gelbe Farbe. Dafür fügen wir das Gewürz

Kurkuma hinzu. Für Fischstäbchen wird Paniermehl mit Paprikapulver eingefärbt und natürlich gibt es noch ganz viel Paniermehl ohne Einfärbung, das fast aus allen Ländern nachgefragt wird“, erläutert Wiesner.

Über die Jahre wurde die Produktion größer und immer automatisierter. „Als mein Großvater 1965 anfang ausschließlich Paniermehl herzustellen, war der Technisierungsgrad für damalige Zeit schon vergleichbar mit „Paniermehlherstellung 4.0“. Heute sind wir wesentlich weiter und hoch automatisiert erfüllen wir weitreichende Hygiene- und Zertifizierungsnormen.“

Als es im Stammhaus in Neuss zu eng wurde, stellte sich Nettetal als geeigneter Standort heraus. Ausreichend Fläche, gute Autobahnbindung, unter 30 Minuten Fahrtzeit bis zum Stammhaus in Neuss und Vertreter der Stadt Nettetal, die die Ansiedlung unterstützt haben. Das waren die Fakten, die für diesen Standort am Niederrhein sprachen. Und so konnte 2021 eine ganz neue, hoch moderne Produktionsstraße in Betrieb genommen werden.

Bei aller Automatisierung wird im Herstellungsprozess auf bekannte Weise Brot gebacken und zu Paniermehl verarbeitet. Das Mehl kommt ausschließlich aus Deutschland. Im ersten Schritt wird es mit den Zutaten zu einem Teig verknetet. Dieser Teig wird zu einer Platte von 5 cm Höhe und 3 m Breite geformt. Dann läuft der Teig über eine 180 m lange Produktionsstraße, auf der er in den ersten Stunden mit Hilfe der Hefe gehen kann und dann gebacken wird. Das fertige Brot wird zerkleinert, getrocknet und zur gewünschten Körnung gemahlen. In Säcken und Big Bags wartet das fertige Produkt dann auf den Transport zum Kunden.

„Wo sehen Sie ihre aktuellen Herausforderungen?“, fragt Anke Schirocki. Für Michael Wiesner liegen diese bei den Themen Energie, Rohstoffpreise und Fachkräfte. „Das Jahr 2022 war schon eine einzige Herausforderung“, erinnert er sich. „Die hohen Mehl- und Energiepreise aufgrund des Ukraine-Kriegs konnten nur durch höhere Verkaufspreise aufgefangen werden und dabei ging es um nicht weniger als unsere Existenz“, fügt er hinzu. Bei den Mehlpreisen hat aktuell etwas Entspannung eingesetzt, auch wenn sie noch weit von dem Niveau vor der Krise entfernt sind. Wiesner schaut optimistisch in die Zukunft. „Paniermehl wird immer gebraucht“, davon ist der gelernte Industriekaufmann überzeugt und mit dem Standort in Nettetal sind weitere Entwicklungsschritte möglich. Das Wissen, das Michael Wiesner in seiner Ausbildung bei den Küppers und Werner Mühlenwerken in Duisburg-Homberg gewonnen hat, hilft ihm heute noch, ein so großes Unternehmen wie BRATA zu führen und die aktuellen Herausforderungen zu bewältigen.



v.l. Dr. Anke Schirocki und Simone de la Motte von Agrobusiness Niederrhein mit Michael Wiesner an der Produktionsstraße für Paniermehl von BRATA
Foto: Agrobusiness Niederrhein e.V.

Agrobusiness Niederrhein e.V.

Hans-Tenhaeff-Straße 40-42
47638 Straelen

Telefon: 02834/704 131

Mail: kirsten.hammans@lwk.nrw.de

Über den Verein

Agrobusiness Niederrhein e.V. setzt sich für die Förderung der Wettbewerbsfähigkeit und der Innovationskraft von Unternehmen des Agrobusiness am Niederrhein ein. Der Ende 2011 gegründete Verein mit Sitz in Straelen ist aus der seit 2007 bestehenden Netzwerk-Initiative Agrobusiness Niederrhein hervorgegangen. Die Mitglieder des Vereins stammen nicht nur aus den zentralen Wirtschaftszweigen Gartenbau und Landwirtschaft, sondern auch aus angelagerten Themenfeldern wie etwa Lebensmittelerzeugung, Logistik oder Forschung und Bildung.

Mehr Infos unter:

www.agrobusiness-niederrhein.de



Abonnieren Sie hier kostenfrei unseren Newsletter:

[Zur Newsletter-Anmeldung](#)