

Der Ritterschlag: DAX-Aufstieg der Symrise AG

Corona konnte den Konzern auf seinem **Erfolgskurs** nicht bremsen

Heute ist Tag zehn der neuen Zeitrechnung bei Symrise. Seit dem 20. September wird der Konzern mit dem Stammsitz in Holzminden im Deutschen Aktienindex (Dax) gelistet und hat damit die höchsten Weihen auf dem deutschen Aktienmarkt erlangt. Der Aktienkurs pendelt derzeit um die 120 Euro – damit ist eine Aktie von Symrise mehr wert als eine von Airbus (nur mal so zum Vergleich).

Anlässlich der Dax-Aufnahme richtete sich Vorstandsvorsitzender Dr. Heinz-Jürgen Bertram an alle Mitarbeiter weltweit – vor allem, um ihnen zu danken und sie für die Zukunft zu motivieren: „Darauf können wir alle enorm stolz sein. Denn wir zählen damit zu den wichtigsten börsennotierten Unternehmen in Deutschland. Und wir schlagen gemeinsam das nächste Kapitel unserer erfolgreichen Unternehmensgeschichte auf,“ betonte er zu Beginn seiner Rede.

Der DAX-Aufstieg sei eine Anerkennung für die hervorragende Arbeit, die alle Mitarbeiter in den letzten mehr als zehn Jahren geleistet haben. Der richtige Anlass für einen kurzen Rückblick. Ende 2006 star-

tete Symrise an der Börse. Seither ist viel passiert: Kurz nach dem Börsengang wurde der Konzern in den MDAX aufgenommen. „Der Kapitalmarkt hat unser Potenzial von Beginn an erkannt,“ erinnerte sich Bertram.

Stolz betonte er: „Wir zählen heute zu den nachhaltigsten Unternehmen in Deutschland und über die Grenzen hinaus. Unser Team ist deutlich größer geworden. Im Jahr 2006 waren wir rund 5.000 Symriser, heute sind wir mehr als doppelt so viele: über 10.000.“

Angesichts dieser Zahlen vergisst man leicht, dass es auch andere Zeiten gab. Dr. Bertram richtete noch einmal den Fokus darauf: In der Zeit nach der Finanzkrise lag die Aktie zeitweise bei nur 7 Euro.“

Doch die Arbeit der vergangenen Jahre trägt nun weitere Früchte. „Der Aufstieg in den Leitindex zeigt einmal mehr, dass uns unsere Kunden und Geschäftspartner sowie der Kapitalmarkt vertrauen,“ so der Symrise-Chef. Und fügt hinzu, dass alle Mitarbeiter gemeinsam zu diesem Erfolg und damit zu diesem historischen Meilenstein beigetragen hätten.

„Dank Ihres Engagements hat sich Symrise zu dem Unternehmen entwickelt, das es heute ist.“

Man erreiche solche Ziele nur, wenn man davon überzeugt ist, dass man das Richtige tut. Und diesen Weg dann beharrlich und mit langem Atem verfolgt, stellte Dr. Bertram seine eigene Intention heraus. Wichtig sei aber auch: „Wir haben nie auf den kurzfristigen Erfolg geschaut, das werden wir auch künftig nicht tun.“

Die Jahre 2020 und 2021 sind für Symrise aber aufgrund mehrerer Faktoren besondere: Corona und ein weltweiter Cyber-Angriff beeinflussten natürlich auch die Unternehmensprozesse bei Symrise. Dennoch ist das Unternehmen auch 2020 gewachsen. Zu verdanken war und ist das vor allem einer hohen Flexibilität der Mitarbeiter, die mit neuen Schichtmodellen, Reisebeschränkungen und Home-Office fertig werden mussten.

Soweit die „inneren“ Auswirkungen. Und wie reagierte der Markt? Dr. Bertram stellte es in seinen Ausführungen zum Unternehmensbericht 2020 heraus: „Die Pandemie hat sich stark



Vom MDax in den Dax: Jetzt ist die Symrise AG noch stärker in den Fokus der Investoren gerückt. FOTO: ADOBESTOCK

auf das Verhalten der Menschen ausgewirkt. Das hat sich direkt oder indirekt auch auf die Nachfrage in vielen Bereichen niedergeschlagen.“ Wobei es einerseits nachfrage-Einbrüche, andererseits aber auch Zunahmen gab. Während der Umsatz bei Luxusartikeln sank, stieg er bei Desinfektionsmitteln, aber auch bei Fertiggerichten und Snacks deutlich an. Übrigens auch bei Tiernahrung ...

Ein wichtiger Faktor dabei ist neben der Nachhaltigkeit, die bei Symrise ja seit Jahren höchste Priorität genießt, die sogenannte Rückwärtsintegration. Menthol, Vanille und andere Rohstoffe stellte Symrise selbst her oder lässt sie von festen Vertragspartnern anbauen – das sichert die Produktion, wenn andere Unternehmen unter Lieferengpässen leiden. Dieses Engagement wird Jahr

für Jahr wieder mit Preisen und Zertifikaten belohnt – und nicht zuletzt durch die Nachfrage der Kunden, die den Wert der Nachhaltigkeit längst auch erkannt haben.

Für Dr. Bertram jedenfalls gilt als oberste Maxime: „Wir müssen unsere Umwelt und das Klima besser schützen, sonst brauchen wir uns irgendwann über unseren Firmenerfolg sowieso nicht mehr zu unterhalten.“ rei

Bio-Manufaktur steht für Gutes aus der Region

25 Jahre Ölmühle Solling

In diesem Jahr feiert die Ölmühle Solling ihr 25-jähriges Bestehen. Die Geschichte des Unternehmens, das heute bereits in der zweiten Generation von Familie Baensch geführt wird, ist eine echte Bio-Erfolgs-story: Gründer Gudrun und

Werner Baensch starteten zu zweit mit einer kleinen Spindelpresse. In den ersten Räumen am Schloss in Bevern wurden vier verschiedene Öle gepresst und die Flaschen in Handarbeit befüllt. Die Nachfrage wuchs, und bald boten

die alten Räumlichkeiten nicht mehr genug Platz. 2008 zog das Familienunternehmen nach Boffzen um. Zehn Jahre später fand der kontinuierlich wachsende Betrieb auch dort nicht mehr genügend Raum: Im September 2018 wurde der neu erbaute Firmensitz mit Besucherzentrum, Mühlenladen und Mühlgarten bezogen.

Heute gehören rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter sieben Auszubildende, zum Team der Ölmühle. Die Verantwortung für die Ölmühle Solling liegt mittlerweile in den Händen von Sarah und Sebastian Baensch, den Kindern der Gründer. „Wir sind mit der Ölmühle aufgewachsen, waren von Anfang an immer und überall dabei“, berichtet Sarah Baensch. „Wir hatten immer die Freiheit, unseren eigenen Weg zu gehen. Aber für uns beide war klar, dass wir dafür sorgen wollen, dass wir das Lebenswerk unserer Eltern weiter wachsen und gedeihen lassen“, sagt ihr Bruder Sebas-

tian Baensch.

Werner und Gudrun Baensch sind noch immer begleitend als Produktentwickler und Berater in der Ölmühle tätig. Zu tun gibt es genug: Das Sortiment umfasst heute mehr als 150 Produkte aus eigener Herstellung. Verarbeitet werden sowohl heimische Zutaten als auch Rohstoffe aus Europa und Übersee. Familie Baensch legt dabei Wert auf langfristige, von gegenseitigem Respekt geprägte Beziehungen zu Lieferanten und pflegt intensive persönliche Kontakte zu zahlreichen Anbauprojekten in aller Welt.

Eine Überzeugung, die tiefe Wurzeln hat: Vor Gründung der Ölmühle waren Werner und Gudrun Baensch in verschiedenen Ländern Südamerikas und der Karibik sowie in Südostasien in der Entwicklungshilfe tätig. Mit einigen dieser Projekte pflegt die Ölmühle bis heute enge und dauerhafte Handelspartnerschaften. „Damit unterstützen wir Familienbetriebe und Kleinunternehmen vor Ort

durch Technologietransfer und Investitionen in ihre Projekte“, erläutert Firmengründer Werner Baensch. „Und natürlich ist es für uns eine ganz besondere Freude, dass wir nicht nur die Ölmühle in guten Händen wissen, sondern dass auch diese persönlichen Kontakte und Beziehungen in Zukunft weiter gepflegt und fortgeführt werden“, ergänzt Gudrun Baensch.

Von den Anfangstagen bis heute setzt die handwerklich arbeitende Manufaktur auf Bio, den ökologischen Landbau und Nachhaltigkeit in jeder Beziehung. Die Ölmühle Solling ist seit Beginn Mitglied des Anbauverbandes Naturland. Konsequenz werden Ölsaaten und Nüsse aus anerkannt ökologischem Anbau in den Spindelpressen der Manufaktur zu Bio-Speiseölen verarbeitet.

Mit wachsender Produktvielfalt vergrößerte sich auch der Bedarf an Rohwaren aus Deutschland: „Wenn möglich, kaufen wir Ölsaaten wie Raps, Lein, Hanf, Distel, Senf oder

Mohn regional von ökologisch bewirtschafteten Höfen im Dreiländereck Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Hessen“, erzählt Sebastian Baensch. Neben rund 100 verschiedenen Ölsorten, darunter zahlreiche Klassiker wie Leinöl oder Kürbiskernöl, zählen auch hochwertige Feinkostprodukte wie Essig, Pesto, Nussmehle und die eigene Naturkosmetikmarke zum Sortiment.

Sarah und Sebastian Baensch ergänzen das Sortiment zudem um Superfoods wie Kurkuma-, Ingwer- oder Macapulver. „Die Nahrungsergänzungen sichern die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen und passen bestens zu unseren hochwertigen Ölen“, erläutert Sarah Baensch. Gutes für Genuss und Gesundheit – darauf kann man sich in der Ölmühle Solling also auch in Zukunft verlassen.

Das gesamte Sortiment ist online unter oelmuehle-solling.de sowie in den Mühlenläden der Ölmühle Solling in Boffzen und in Köln erhältlich.



Familienbetrieb in zweiter Generation: Sarah, Werner, Gudrun und Sebastian Baensch (von links). FOTOS: ÖLMÜHLE SOLLING/MAIKE DESCHER

NIEMEYER
TISCHLEREI UND INNENAUSBAU GMBH

- Tischlerarbeiten
- Innenausbau
- Bauelemente

LANGE GRUND 10 | 37619 BODENWERDER
TEL: (05533) 3555 | FAX: (05533) 7387 | WWW.TISCHLEREI-NIEMEYER.DE

LAND-ROVER
Service & Diagnose
Zubehör- und Ersatzteilverkauf

Firma Willi Sparkuhle & Söhne
Neue Str. 3 · 37643 Negenborn · 0 55 32/82 01

Karosseriefachbetrieb
RÜGER GmbH

Kfz-Meisterbetrieb
Karosseriefachbetrieb
Kühlerservice (Neu und Reparatur)

Rumohrtalstraße 71 · 37603 Holzminden
Telefon (055 31) 71 66 · Fax (055 31) 74 50
www.ruegergmbh.de · E-Mail: info@ruegergmbh.de

POWIETZKA
MEISTERBETRIEB

Rick Powietzka · Ackerbergfeld 5 · 37627 Wangelstede

Mobil 0 174 - 34 16 889 · info@dachdecker-powietzka.de · www.dachdecker-powietzka.de

GEHL Gebrüder
GmbH + Co. KG

- Heizung
- Sanitär
- Tankschutz
- Kundendienst

Robert-Koch-Str. 11
37603 Holzminden
Tel.: (0 55 31) 23 90

Elektro-Nonn
GmbH & Co. KG Inhaber: J. BUCH

Kälte – Klima – Elektro
Anlagen – Geräte – Service

Krämerstraße 8 · 37671 Hötter
Telefon (05271) 7959
Telefax (05271) 35053
elektro.nonn.hx@online.de

Rühler Straße 32 · 37619 Bodenwerder
Telefon (05533) 1056
Telefax (05533) 934473
elektro.nonn.bd.w@online.de

www.elektro-nonn.de