

Hochkonjunktur für Delikatessen aus aller Welt

Von Günter Wächter, dpa Meckenheim (dpa) - Weihnachtszeit ist Schlemmerzeit. Das spürt auch die Rungis Express GmbH aus Meckenheim, die Restaurants und Hotels nicht nur in Deutschland mit Delikatessen aus aller Welt beliefert. «Der Dezember ist unser umsatzstärkster Monat», sagt Rungis-Vorstand Christian Helms. Da wollten die Leute eben etwas Besonderes auf dem Teller haben und achteten nicht so genau auf den Preis.

Das bestätigt auch Andreas Schmitt, General Manager vom Grand Hotel Schloss Bensberg, Heimat des Drei-Sterne-Kochs Joachim Wissler: «Die Spitzenrestaurants sind alle total ausgebucht. Es ist sehr viel los.» Schon im vergangenen Jahr sei das so gewesen. Aber 2011 sei es nach seinem Gefühl noch einen Tick besser.

Für Rungis Express ist das Jahr 2011 sogar deutlich besser ausgefallen. Immerhin erwartet die Firma einen Jahresumsatz von 100 Millionen Euro, das sind 20 Prozent mehr als im Vorjahr. 360 Vollzeitbeschäftigte arbeiten für das Unternehmen, das derzeit 5000 Kunden zählt. Bisonsteaks, weißen Trüffel, Austern, Langusten, Hummer und viele andere Delikatessen bringt der Lieferant in die Edel-Küchen. 3000 Produkte aus mehr als 60 Ländern umfasst das Basisangebot. Die meisten Sterneköche Deutschlands mögen auf die Ware aus Meckenheim nicht verzichten.

Im Dezember, der Zeit der Weihnachtsfeiern mit dem besonderen Anspruch, ist die Anspannung besonders hoch. Da muss gewährleistet sein, dass die gewünschten Produkte rechtzeitig und in richtiger Anzahl beim Kunden ankommen. Das erfordert eine ausgeklügelte Logistik.

Rungis - das ist der Vorort im Süden der französischen Hauptstadt, in den nach der Schließung des berühmten Großmarktes Les Halles im Zentrum der Stadt 1968 der «Bauch von Paris» verlagert wurde. Rungis Express kaufte früher auch in dem Großmarkt ein. Doch Helms, der das deutsche Unternehmen nach einer Insolvenz 2005 übernommen hat, verlegte sein Anlieferungsdepot vor die Tore des Marktes. Kommen die Lastwagen am frühen Morgen mit den frischen Lieferungen an, halten sie erst bei ihm, bevor sie weiter auf den Markt fahren. So erhält er frische Ware zuerst und kann sie sofort nach Meckenheim bei Bonn in die Konzernzentrale transportieren.

Dabei spielt die Kühltechnik und eine unterbrechungsfreie Kühlkette eine wesentliche Rolle. «Mein Ziel ist eine Minimierung der Wegwerfquote verderblicher Lebensmittel, am besten auf null Prozent», sagt Helms.

Die mit Dreikammer-Kühlung ausgerüsteten Lastzüge des Unternehmens stehen auch am Frankfurter Flughafen und nehmen frische Ware aus Afrika, Südamerika, Neuseeland und Australien auf. Im Norden Deutschlands wird alles aufgeladen, was Skandinavien an Fischprodukten liefert. All das trifft nachmittags in Meckenheim in den gekühlten Sortierhallen zusammen. Dort wird es auf Qualität geprüft, gewogen und dann nach Bestellung auf Lastzüge verteilt, die die frische Ware noch in der Nacht in die sechs bundesweiten Frischezentren des Unternehmens transportieren.

Dort wird die Ware auf kleinere Kühl-Transporter umgeladen und an den Besteller ausgeliefert - sechs Mal pro Woche. Pro Liefernacht werden so 50 Tonnen Frischware aus der ganzen Welt zu den Kunden in Deutschland, Österreich und seit einer Beteiligung an der Fideco AG auch in die Schweiz transportiert. Neben den Restaurants gehören auch Hotels, Feinkosthändler, Cateringunternehmen und Großhändler zu den Abnehmern.

Besonders angesagt in den Küchen der Top-Restaurants sind in diesem Jahr seltene Kräuter, Gemüse und nordische Produkte. «Man hat jetzt gerne auch Fische vom Polarkreis, etwa Polarsaibling und Garnelen aus dem Eismeer», sagt Hotel-Manager Schmitt. Das liege auch daran, dass der derzeit beste Koch der Welt, René Redzepi, aus Dänemark kommt. In seinem Restaurant Noma in Kopenhagen verarbeitet er die regionalen Produkte aus Nord- und Ostsee. «Da kommt ein bisschen der skandinavische Trend bei den Fischprodukten her.