

Seit 40 Jahren den richtigen Dreh raus

Die Firma Hansa-Mixer aus Heiligenrode ist weltweit tätig und feiert ihren runden Geburtstag

VON ALEXANDRA PENTH

Stuhr-Heiligenrode. Ein Eichhörnchen huscht noch schnell über die Straße, an der ein längliches Firmengebäude steht. Zwischen Feldern wird an der Straße Kronsbruch in Heiligenrode Technik hergestellt, die in die ganze Welt hinaus geht. „80 Prozent unserer Maschinen gehen ins Ausland“, sagt Dennis Behnke, Geschäftsführer der Firma Hansa-Mixer. In 76 Länder sind die in Stuhr gefertigten Maschinen bereits geliefert worden. Sie werden überall eingesetzt, wo etwas aufgeschäumt werden muss – in der Herstellung von Süßwaren wie Schaumküssen oder Weingummi, bei der Produktion von Teppichen und Matratzen oder in der Kosmetikindustrie.

Die Maschinenbaufirma wurde am 12. Juni 1984 unter dem Namen Hansa Industrie-Mixer gegründet. Seinen 40. Geburtstag feiert das Unternehmen mit der Belegschaft, den Gesellschaftern, Beiräten, aber auch Nachbarn und ehemaligen Beschäftigten an diesem Freitag, 14. Juni.

Grundsätzlich reicht die Geschichte von Hansa-Mixer aber bis ins Jahr 1967 zurück, damals noch unter dem Namen Hansa Werke Bremen als Chemielieferant der Teppichwerke. Von der Firma blieb Anfang der 1980er-Jahre der Maschinenbau übrig. Später, sagt Behnke, ging es nicht mehr nur darum, Latex für die Teppichindustrie aufzuschäumen. Auch die Lebensmittelindustrie wurde ein immer größerer Markt für die Schaummischer-Maschinen.

Auch in der Kleberindustrie kommt die Technik aus Stuhr zum Einsatz. Durch das Aufschlagen gelangt nicht so viel Feuchtigkeit in das Produkt, was energiesparender ist, gibt Dennis Behnke ein Beispiel. Auch im Bereich der Milchverarbeitung werden die Maschinen genutzt, um Produkte aufzuschäumen. So werden zum Beispiel auch Mousse au Chocolat oder Cremefüllungen damit hergestellt.



Freuen sich über 40 Jahre Hansa-Mixer: Marketingbeauftragte Carolin Gorzolla und Geschäftsführer Dennis Behnke.

FOTOS: MICHAEL GALIAN

Vielfältige Einsatzorte

60 Angestellte beschäftigt das Unternehmen in Stuhr, fünf Vertriebler bereisen dabei die ganze Welt. Fünf Monteure nehmen die Maschinen in Betrieb und warten diese. Vom namhaften Hersteller für Weingummi bis zur kleinen Kautschukplantage in Sri Lanka reichen die Einsatzorte der Maschinen, die individuell und per Hand in Stuhr gebaut werden. Auch die Ingenieurarbeit und die Erstellung der Software erfolgt im Hause. 100 bis 125 Maschinen fertigt Hansamixer pro Jahr.



„Mich begeistert vor allem die Verfahrenstechnik“, sagt Marketingbeauftragte Carolin Gorzolla. In dem unscheinbaren Metallkasten, den es in unterschiedlichen Größen gibt, angefangen beim Labormixer im Format eines Kaffeevollautomaten, steckt viel Technik. Denn je nach Einsatzzweck kann die Maschine Farbstoff, Aroma und Stickstoff in das jeweilige Produkt geben. Entscheidend ist dabei die entsprechende Temperatur. Beim Schäumen von Schokolade zum Beispiel müsse die Temperatur genau austariert sein.

Das Herzstück der Maschinen: der Mixkopf (Bild rechts). An einer Station werden zudem die fertigen Maschinen getestet, indem Seifenwasser aufgeschäumt wird.



„Das ist ein ganz sensibler Prozess, wo Temperaturführung und Druck beachtet werden müssen“, sagt Behnke.

Am Rande der Fertigungshalle zeigt der Geschäftsführer auch das Herzstück der Maschinen: den Mixkopf. Dieser besteht aus dem mit Stiften versehenen Rotor und dem Stator. Je nach Maschine wird er in verschiedenen Größen verbaut. Angefangen von der Labormaschine, die etwa zwei Kilo die Stunde aufschäumt, bis hin zum Exemplar, das bis zu zehn Tonnen die Stunde verarbei-

tet. Mit dem „Various-Mix“ hat das Unternehmen auch eine Maschine im Programm, die Trocken- und Flüssigsubstanzen vermischt.

In Deutschland, sagt Dennis Behnke, hat Hansa-Mixer nur ein bis zwei Mitbewerber, in den Niederlanden gibt es dann noch zwei größere Unternehmen, die ebenfalls in dem Bereich tätig sind. Jedoch haben sich die meisten Anbieter am Markt spezialisiert. „Wir bedienen aber eigentlich alle Bereiche.“ Behnke selbst kam vor 20 Jahren als Servicetechniker zu Hansa-Mixer. 2007 wechselte er dann in die Softwareentwicklung. 2015 übernahm er die IT- und Serviceleitung, seit November 2020 ist er Geschäftsführer. „Wir haben hier eine ganz familiäre Stimmung“, sagt er.

Bisher konnten alle offenen Stellen auch immer besetzt werden – in der heutigen Zeit gar nicht mehr so selbstverständlich. Aber die Anzahl der Bewerbungen ist laut Behnke in den vergangenen Jahren grundsätzlich zurückgegangen. Das Unternehmen bildet Mechatroniker, Industriekaufleute, Fachinformatiker für Systemintegration und Fachkräfte für Lagerlogistik aus. „Wichtig ist, dass wir die Leute erst einmal herkriegern“, sagt Behnke. Wenn die Bewerberinnen und Bewerber nämlich dann sehen, was in dem unscheinbaren Gebäude geschieht, seien sie sofort begeistert.

Schaum für die grün-weißen Frösche

Heiligenroder Firma Hansa Industrie-Mixer feiert heute 40-jähriges Bestehen

VON ANDREAS HAPKE

Heiligenrode – Wer kennt sie nicht, die grün-weißen Frösche aus den Tüten namhafter Süßigkeiten-Hersteller? An der Produktion sind Maschinen einer Firma beteiligt, die seit Jahrzehnten ihren Sitz in Heiligenrode hat. Hansa Industrie-Mixer mit Sitz am Kronsbruch 6-8 feiert am heutigen Freitag sein 40-jähriges Bestehen. Sie ist eine der weltweit führenden Anbieter von Schaummischern, Schaummixern und Aufschlaggeräten.

Entstanden ist das Unternehmen aus den Hansa Werken Bremen, die ab 1967 Chemieprodukte herstellte. Steve Richter, zuständig für den technischen Vertrieb, nennt Beschichtung von Auslegeware als Beispiel. „Man macht die Teppichböden von unten weicher und schallisoliert“, erklärt er. Mit dem Umzug nach Stuhr und der damit einhergehenden Gründung der Maschinenbaufirma Hansa Industrie-Mixer expandierte das Unternehmen 1984. Im Folgejahr lieferte es erstmals Maschinen ins europäische Ausland.

Beschichten, imprägnieren und aufschäumen von Stoffen, sie haltbar und weich machen, ihren Geschmack optimieren und die Konsistenz verbessern, das Ganze in



Mitarbeiter Steve Richter präsentiert einen Industriemixer.

FOTO: ANDREAS HAPKE

den unterschiedlichsten Industriezweigen: Darauf versteht sich die Firma nach eigener Auskunft seit Jahrzehnten. Die Maschinen werden unter anderem bei der Produktion von Textilien, Vliesstoffen, Latex, Baustoffen, Leder und Kosmetik eingesetzt. Schon 1986 entdeckte die Nahrungsmittelindustrie die Vorteile der Hansa-Mixer. Geräte für die Kleber-Industrie kamen 1997 hinzu, Labor-Mixer 2009.

Das Prinzip ist laut Carolin Gorzolla vom Marketing immer dasselbe: „Über Schläuche kommt eine flüssige Masse in den Mixern an. Dann

wird etwas hinzudosiert und das Gemisch aufgeschäumt.“ Die Masse könne aber auch erst aufgeschäumt und anschließend dosiert werden.

Richter nennt die Produktion von Gummibärchen als Beispiel: „Je nach Rezeptur des Kunden wird eine Zuckermasse verfeinert, indem Farbe, Säure und Aroma hinzukommen. Das Ganze kann noch aufgeschäumt werden, muss aber nicht.“ Die klassischen Gummibärchen etwa seien nicht aufgeschäumt, wohl aber Marshmallows, Schokoküsse – und eben die grün-weißen Frösche.

„Hier wird ein Teil der kla-

ren Zuckermasse aufgeschäumt und dadurch weiß“, erklärt Richter. Für die Gummibärchen würde also eine Dosieranlage reichen, für die Frösche bedarf es zusätzlich eines Schaummixers. Zum Aufschäumen werde ein Gas zugeführt. „Das kann Luft oder Stickstoff sein.“

Die Verfahrenstechnik ist laut Gorzolla so speziell, „dass man jegliches Bedürfnis der Kunden abbilden kann“. Deshalb sei auch keine Maschine wie die andere, alle seien individuell angepasst.

Inzwischen beliefert Hansa Mixer – mitunter namhafte –

Produzenten in 76 Ländern, Handelsvertretungen gibt es in 54 Staaten. 100 bis 125 Geräte unterschiedlicher Größe verlassen jährlich das Werk in Stuhr. Hört sich erst mal nicht viel an. „Doch wir sind ein Sondermaschinenbau. Jede Maschine muss neu konstruiert werden. Und sie hält ein Leben lang.“

Inzwischen hat die Firma rund 6000 Maschinen auf den Markt gebracht. Die von ihnen verarbeitete Menge bewegt sich zwischen 2000 und 10000 Kilogramm pro Stunde. „Die Größe der Maschine wird durch die vom Kunden gewünschte Förderleistung bestimmt“, sagt Richter. Teilweise liefere das Unternehmen auch aus mehreren Maschinen bestehende Produktionsanlagen aus. Die kompletten Mischanlagen erweitern das Spektrum seit 2012.

Dass die Firma in 40 Jahren Stuhr von der Öffentlichkeit weitgehend unbemerkt agierte, bezeichnet Gorzolla als „hanseatisches Understatement“. Richter fügt hinzu: „In der Branche sind wir sehr bekannt, im Umkreis vielleicht weniger.“ Das Unternehmen sei gewachsen und werde weiter wachsen. Dafür steht ein 10000 Quadratmeter großes Grundstück zur Verfügung. Die Anzahl der Mitarbeiter beläuft sich zurzeit auf rund 60.