

Süße Weihnachtsgrüße aus Rablinghausen

Bei der Firma „Mayer Junior“ läuft vor dem Fest die Marzipanproduktion auf Hochtouren

Von unserer Mitarbeiterin
Katrin Schmiedekamp

Arnold Mayer startet das Laufband. Die Marzipanbrote, die zuvor maschinell geknetet und in ihre längliche Form gebracht wurden, rollen auf einen „Schokoladenwasserfall“ zu. Dort angekommen, werden die Laibe aus Mandeln und Zucker mit flüssiger Zartbitter-Kouvertüre überzogen. Nachdem sie abgekühlt sind, wickeln Familienmitglieder die süßen Brote in durchsichtige Folie ein. Kurz vor Weihnachten läuft die Produktion bei „Mayer Junior“ in Rablinghausen auf Hochtouren.

„Wie Stollen und Klafen gehört Marzipan zum Weihnachtsfest dazu“, meint Arnold Mayer sen. Sein Sohn, der ebenfalls Arnold heißt, „damit der Briefkopf nicht geändert werden muss“, hat die Geschäftsführung der Firma vor zehn Jahren übernommen. Doch bei der Herstellung der süßen Leckereien hilft auch weiterhin die ganze Familie mit: Arnold Mayer sen. und seine Frau Anneliese, Schwiegertochter Petra sowie Schwager Hennar. Morgens um sechs beginnen sie mit der Arbeit. „Wenn besonders viel zu tun ist, werden Aushilfen eingestellt“, erzählt der Firmeninhaber.

Nur der rote Schriftzug „Mayer Junior“ lässt erkennen, dass in dem großen Wohnhaus in Rablinghausen eine Firma untergebracht ist. Von außen nicht zu erkennen: Die vielen Maschinen im Erdgeschoss, die für die Herstellung von Marzipan, Pralinen und

Schokoküssen gebraucht werden. Einige hat der 67-jährige Arnold Mayer im Laufe der Zeit angeschafft, andere wurden von seinem Vater, der die Firma vor über 80 Jahren gegründet hat, entworfen und gebaut. „Anfangs befand sich der Betrieb in der Neustadt, bevor er in den 50er Jahren nach Rablinghausen umzog“, erzählt Arnold Mayer sen. Besonders für seine Schokoküsse ist das Unternehmen in Bremen und Umgebung berühmt geworden. Die süßen Versuchungen werden nach einem Geheimrezept hergestellt und enthalten keine Konservierungsstoffe. Sie verlassen die Firma in großen weißen Pappkartons.

„Unsere Marzipanbrote gibt es in drei Größen“, erzählt der 39-jährige Firmeninhaber. Wie viele Leckereien täglich die Förderbänder des Familienunternehmens verlassen, will er nicht verraten. „Das bleibt unser Betriebsgeheimnis.“ Nur soviel gibt er preis: „Wir versuchen, gezielt auf Aufträge zu reagieren und flexibel zu bleiben.“ Bisher könne die Familie vom Betrieb leben. „Wir hoffen, dass das so bleibt.“

Neben den Marzipanbrotten werden Riegel und neuerdings auch Kirsch-, Butter- und Rumsahnetrüffel hergestellt. Erhältlich sind die Leckereien nicht direkt beim Unternehmen, sondern bei Bremer Einzelhändlern und Bäckereien. Werbung machen Mayers für ihre Produkte nicht. „Wir leben von Mund-zu-Mund-Propaganda.“ Bei der Produktion der Naschwaren wird nur dunkle Kouvertüre verwendet.



Arnold Mayer jun. arbeitet zurzeit zwölf Stunden am Tag. Zu Weihnachten sind die Marzipanbrote und Pralinen seines Unternehmens besonders gefragt. Foto: Frank Thomas Koch

„Der süße Inhalt passt einfach nicht zu noch süßerer Vollmilch-Schokolade“, meint der Senior. Obgleich er mit den Süßwaren zu tun hat, sei er ein kleiner Junge ist, isst der 67-Jährige hin und wieder selbst ein

Marzipanbrot. Sein Tipp: „Den Laib nicht auf einmal verspeisen, sondern zunächst in kleine Stücke schneiden.“ Dann solle man sich die Leckerei in kleinen Häppchen zu Gemüte führen.