

## Der Abendblatt-Test

## Salmix im Schoko-Mantel



Salmix-Betriebsleiter Stefan Pawel füllt am Firmensitz in Langenhorn Salmiakdragees Schoko Weiß in eine Tüte. In der Produktion ist vieles noch Handarbeit. Andreas Laible

**Getestet** Firmen in der Region überraschen mit neuen Produkten. Wir erzählen die Geschichte dahinter und prüfen, wie gut sie sind. Heute: Salmiakdragees in süßer, weißer Hülle

MIRIAM OPRESNIK

**A**ls Peter-Michael Thom noch ein Hamburger Buttejer war und auf den Straßen von Harvestehude spielte, hatte er fast immer ein paar Salmix in der Tasche: Diese kleinen Salmiakpastillen in Rautenform, die er immer zu einem Stern auf dem Handrücken angeordnet und dann gegessen hat – wenn er sie nicht vorher gegen etwas anderes eingetauscht hatte. Denn damals waren die Lakritz-Rauten ein Zahlungsmittel bei ihm und seinen Freunden. Wer beim Mummel spielen oder Gummitwist verlor, musste an den Gewinner ein paar Salmix abtreten. Zurückerobern konnte man sich die Pastillen nur, wenn man eine Mutprobe bestand: einen Klingelstreich machte, auf einen besonderen Baum im Innocentiapark kletterte – oder einen Regenwurm aß.

Mehr als 60 Jahre sind seitdem vergangen und Peter-Michael Thom, inzwischen 66, besitzt längst nicht mehr nur ein paar einzelne Salmix, sondern Tonnen davon, Abertausende und Millionen von Pastillen. Denn Thom ist inzwischen Besitzer von Salmix. 2014 hat er die Unternehmensgruppe Pharma-Peter gekauft, zu der auch die Tochterfirmen Salmix und Canea-Sweets gehört. Der Schwerpunkt von Pharma-Peter liegt auf Gesundheitsprodukten für die Selbstmedikation, auf Arznei- und Nahrungsergänzungsmitteln. Der Jahresumsatz beträgt rund sechs Millionen Euro. Salmix macht etwa zehn Prozent davon aus. Trotzdem – oder gerade deswegen: Mit der Traditionsmarke hat Thom viel vor.

Die 1949 vom Lebensmittel-Chemiker Heinz Caspar auf St. Pauli entwickelten Salmix Spezialitäten werden zwar immer noch nach der Original-Rezeptur hergestellt, doch die Firma entwickelt permanent neue Varianten des Klassikers. Zuckerfrei, mit Chili-Geschmack oder vegan: Die Salmiakpastille gibt es inzwischen in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und -ausführungen. Die neuesten Produkte sind Lakritzstangen ohne Zusätze aus 100 Prozent Süßholz, Salmiak-Granulat zum Kochen und Backen sowie die mit weißer Schokolade ummantelten Pastillen.

Diese Salmix Schoko Dragees Weiß verkaufen sich wie „geschnittenes Brot“ und sind der persönliche Favorit von Chef Thom. Da er irgendwann seine Leidenschaft für die klassischen Pastillen

und deren herben Geschmack verloren hat, isst er sie heute nur noch mit Schoko-Mantel.

Bereits vor zehn Jahren wurden die ersten Lakritz-Schoko-Dragees eingeführt – damals mit dunkler Ummantelung. Dass es die süßen Kugeln mit dem herben Lakritz-Kern jetzt auch in Weiß gibt, liegt an Betriebsleiter Stefan Pawel (41). Da er selbst so gerne weiße Schokolade isst, wollte er diese mit Salmix kombinieren. Sein erster Versuch: eine Salmiakpastille und ein Stück weiße Schokolade gleichzeitig in den Mund stecken und gucken, wie es schmeckt.

Hergestellt werden die Salmix-Produkte rund 25 Kilometer von der Firmenzentrale in Langenhorn entfernt: in Sievershütten (Kreis Segeberg). Vier Millionen Rauten werden hier pro Tag

**Kräftiges Lakritz für Anfänger**

**Produkt:** Der Name ist Programm: Die Salmix Schoko Dragees Weiß bestehen aus einem Salmiakkern mit einem Mantel aus weißer Schokolade.

**Preis:** Für einen Beutel mit 75 Gramm lautet die unverbindliche Preisempfehlung 1,59 Euro. Für eine Dose (150 Gramm) sind es 2,29 Euro. In vielen Apotheken gibt es einen Beutel jedoch bereits für 1,20 Euro.



Die Dragees gibt es in der Tüte (75 Gramm) und in der Dose (150 Gramm)

**Nährwertangaben:** 100 Gramm Salmiakdragees Schoko Weiß haben 440 Kalorien und enthalten 16,1 Gramm Fett. Das ist mehr als bei den klassischen Salmix. Der Grund dafür ist der Schokomantel.

**Geschmack:** Ungewöhnlich! Die Kombination aus süßer Schokolade und kräftigem Salmiakkern ist ganz besonders – schmeckt aber nicht jedem. Der Geschmack erinnert ein bisschen an Salmi-Lollis mit Schokouberzug.

**Fazit:** Der Grad der Begeisterung hängt stark von den persönlichen Lakritz-Vorlieben der Tester ab. Da der scharfe Salmiak-Geschmack durch die Schokolade abgemildert wird, finden die Salmix Schoko Dragees vor allem bei Nicht-Lakritzliebhabern Anklang. Tester, die sonst eher kräftiges Lakritz bevorzugen, standen der Kombination eher kritisch gegenüber. Trotzdem: Keinem Tester schmeckten die Dragees überhaupt nicht. Da die Bewertung zwischen 3 und 5 Sternen variierte, lautet das Endergebnis: 4 von 5 Sternen. (nik)



produziert. Dass viele Arbeitsschritte immer noch in Handarbeit erfolgen und sich mit der industriellen Herstellung von Lakritz nicht vergleichen lassen, darauf legt man großen Wert im Unternehmen. So werden die Rohstoffe per Hand von einem sogenannten Mischmeister zusammengeführt, die fertige Masse wird per Hand in Blöcke geschnitten, anschließend manuell in die Ausstragungsmaschine gefüllt und schließlich per Hand in der sogenannten Knuddebox auf einem Sieb „geknuddelt“. Das heißt: Die Salmix werden noch einmal durchgeknetet, damit sich die einzelnen Rauten voneinander lösen.

**Verkauft werden Salmix ausschließlich in Apotheken**

Den Beweis für den hohen Anteil Handarbeit kann Betriebsleiter Stefan Pawel sehr plastisch vorführen. Eine Narbe an der Hand zeigt, wo er sich bei der Salmix-Produktion einst geschnitten hat. Drei Tage dauert der Herstellungsprozess der Rauten. Zu kaufen gibt es sie von jeher ausschließlich in Apotheken. Früher waren die Salmix wegen ihres hohen Salmiakanteils sogar apothekenpflichtig. Dass man auch heute auf diesen Vertriebsweg setzt, liegt vor allem an den hohen Listungsgebühren im Einzelhandel. „Das ist nicht unsere Welt. Wir sind ein Bonsai-Konzern und wollen uns nicht verheben“, sagt Thom.

In Norddeutschland ist Salmix in nahezu jeder Apotheke zu bekommen, führt man in Richtung Süden nimmt die Beliebtheit rapide ab. Bei Pharma-Peter spricht man gar von einem Lakritzäquator, der ungefähr auf Höhe der Frankfurter Mainlinie verläuft.

Während Lakritze im Norden an den Küsten und in den Hansestädten in jeder Form gegessen werden, können sich die intensiven Varianten wie Salmix in bayrischen Gefilden kaum durchsetzen. Das Unternehmen kümmert diese Tatsache jedoch kaum: Denn Salmix setzt auf den Norden. Und auf neue Ideen, neue Produkte. Die nächsten sind schon in der Entwicklung.

Der Abendblatt-Test immer dienstags im Wirtschaftssteil. Alle bisherigen Folgen gibt es online unter [www.abendblatt.de/testserie](http://www.abendblatt.de/testserie)

## Fertigt Airbus den A380 bald in China?

**Größter Passagierjet der Welt** könnte dort Kabine und Lack erhalten

**HAMBURG ::** Für den A380 könnte China die Rettung sein. Airbus hofft seit Monaten neben einer Order des Hauptabnehmers Emirates auf Aufträge für das größte Passagierflugzeug der Welt aus dem Reich der Mitte. Nun sicken durch, wie Airbus den Chinesen eine Bestellung schmackhaft machen könnte. Die Europäer wollen den Chinesen eine industrielle Partnerschaft anbieten, berichtet die „Financial Times“. Ein Insider bestätigte dem Abendblatt entsprechende Überlegungen. Eine größere Order aus China könnte es geben, wenn im Gegenzug umfangreiche Arbeitspakete für den Riesenflieger dort erfolgen, sagte die mit den Vorgängen vertraute Person. Airbus hofft, in den nächsten fünf Jahren 100 Maschinen dort zu verkaufen.

Airbus ist seit Jahren in dem Riesenstaat aktiv. 2008 wurde in Tianjin eine Endmontagelinie für den Verkaufsschlag A320-Familie aufgebaut, die rund zur Hälfte in Hamburg gefertigt wird. Auf Finkenwerder werden die Bausätze zusammengestellt, die dann per Schiff in die ostchinesische Hafenstadt transportiert werden. Dort werden vier Maschinen pro Monat endmontiert. Im Zuge des Hochlaufs der konzernweiten Produktionsrate von gut 50 auf 60 Maschinen pro Monat in der Mitte 2019 könnte die Rate in Tianjin ebenfalls aufgestockt werden. Im September 2017 weihte Airbus zudem ein Fertigungs- und Auslieferungszentrum für den Langstreckenflieger A330 ein. Gut 250 Mitarbeiter bauen dort in die aus Toulouse eingeflogenen, endmontierten Jets die Kabine ein und verpassen ihnen den Lack. Eine ähnliche Regelung könnte es in Zukunft für den A380 geben. Flugzeugsparten-Chef Fabrice Brégier wird wohl während des laufenden Staatsbesuchs mit Frankreichs Präsident Emmanuel Macron Schritte der Zusammenarbeit ausloten. Zudem wird bei dem dreitägigen Besuch der Abschluss eines Großauftrags über mindestens 100 Flugzeuge erwartet – A380 dürften aber (noch) nicht darunter sein.

Der Jet ist zum Ladenhüter geworden. Der letzte Neuauftrag erfolgte 2015. Zwar stehen im Auftragsbuch knapp 100 Stück. Aber ein Großteil dürften Kartelleichen sein, denn einige Fluglinien planen inzwischen ohne den A380. Die Fertigung wurde gedrosselt, auf Finkenwerder erhalten Jets Kabine und Lackierung und gehen an Kunden aus Europa und dem Mittleren Osten. (woh)

Seite 2 Leitartikel

**NACHRICHTEN****FLUGGESELLSCHAFT****Lufthansa will in diesem Jahr Tausende neue Jobs schaffen**

**FRANKFURT ::** Nach der Übernahme von Teilen der insolventen Air Berlin will die Lufthansa in diesem Jahr Tausende neue Mitarbeiter einstellen. Gut 8000 sollen es insgesamt sein, vor allem Flugbegleiter würden gesucht, teilte der Konzern am Montag mit. Er will auch sein Flugangebot ausbauen und 2018 etwa 900 Piloten einstellen. Abzüglich der Wiederbesetzungen sollen mehrere Tausend Jobs neu entstehen. Lufthansa-Chef Carsten Spohr erwartet für 2017 einen Rekordgewinn.

**TARIFKONFLIKT****Heute erster Warnstreik der IG Metall in Hamburg**

**HAMBURG ::** Bereits am heutigen Dienstag und damit einen Tag früher als ursprünglich angekündigt erreicht die Welle der Warnstreiks der IG Metall den ersten Betrieb in Hamburg. Die Gewerkschaft hat die mehr als 200 Beschäftigten des ThyssenKrupp-Fahrtreppenwerks in Horn am Mittag zur Kundgebung vor dem Werkstor aufgerufen. Die IG Metall fordert sechs Prozent mehr Lohn und den Einstieg in das Recht auf Teilzeit. Die Arbeitgeber bieten bislang zwei Prozent mehr Gehalt.