

# Von Maizena über Cerestar zu Cargill

von Sabine Kammler

Es begann alles im Jahr 1905 mit der Gründung der amerikanischen Corn Products Company GmbH in Hamburg. Das Unternehmen war ursprünglich eine reine Handelsgesellschaft und importierte Maisstärken („Maizena“), Glukose, Maisöl und „Maizenafutter“ als Fertigprodukte. 1916 wurde dann die „Deutsche Maizena GmbH“ gegründet.

Der erste Kontakt mit Krefeld erfolgte im Jahr 1947/48 durch die Anpachtung einer stillgelegten Zuckerfabrik in Krefeld-Uerdingen, nachdem frühere Produktionsstätten in Mittel- und Ostdeutschland zerstört und enteignet worden waren. Eine erstmalige Vermahlung von Mais und Milocorn (Grain-Sorghum, Sorghum-Hirse) zu Stärke begann 1949. Die Deutsche Maizena GmbH hatte in Deutschland drei vergleichsweise kleine, weit voneinander entfernte Fabriken in Barby, Kleve und Uerdingen. Dies war nicht das angestrebte Ziel, denn man wollte eine zentrale große Fabrik und suchte einen geeigneten Standort, nah am Konsumenten und nah am Ballungsraum Rhein-Ruhr. Er wurde in Krefeld-Linn gefunden, wo der Rhein als Transportmedium einen klaren Standortvorteil bot. Doch man wusste nicht, was es mit dem Grundstück auf

sich hatte. Es war bereits seit 100 Jahren, seit dem Bau des Krefelder Hafens, reserviert. „[...] Hier sollte nämlich der Kanal einmünden, mit dessen Hilfe die Maas bei Venlo mit Krefeld am Rhein verbunden werden sollte [...]“ (Auszug aus der Rede von Oberbürgermeister D. Pützhofen a.D. vom 9. Oktober 2004). Aber die Krefelder entschieden sich schließlich mit der Deutschen Maizena GmbH für einen Hamburger Interessenten. Im Jahr 1953 erfolgte der erste Spatenstich für den Bau dieser neuen Stärkefabrik.

Der Krefelder Architekt Franz Schrüllkamp wurde mit der Planung beauftragt. „Auch eine Industrieanlage kann baulich schön sein“, schrieb die Neue Rhein-Zeitung. Und eine Meldung des Presseamtes untermauerte die wirtschaftliche Bedeutung des neuen Werkes. Darin hieß es: „Zwei Unternehmen von Weltruf – nämlich Philips und das Unternehmen Maizena – haben Krefeld zum Sitz bedeutender Industrieansiedlungen gewählt. Außerdem sprach man „von einer vorteilhaften Belebung des Arbeitsmarktes im Wirtschaftsgebiet Krefeld“ und: „Es sei ein wirkungsvoller Beitrag zu der vielseitigen Struktur der Krefelder Industrie abgegeben worden.“

Auf einer Straßenfront von 500 Metern entstand an der Düsseldorfer Straße die größte und modernste Maisstärkefabrik Europas. 1954 wurde sie in Betrieb genommen. Die Produktion von Stärke und Glukose hatte begonnen. Zunächst wurden 375 Tonnen pro Tag hergestellt. Die Grundfläche des Werkes betrug gut 127 000 m<sup>2</sup>.

Der Weg einer Fabrik zur Herstellung von Spezialitäten nimmt seinen Lauf:

- 1955 beginnt die Herstellung von Dextrose.
- 1962 kommt Sorbit hinzu.
- 1965 gehen die Stärkemischstation und die Mais-Ölraffinerie zur Herstellung von Maizena-Keimöl in Betrieb. In den kommenden Jahren werden außerdem gut 100 Millionen D-Mark in Forschung und Entwicklung in Europa investiert.
- 1966 entstand das modernste Papier-Technikum Europas: das „Euro Zentrum Papier – EZP“.

Schon damals war das die modernste Anlage ihrer Art. Nirgendwo sonst in Europa findet man eine Anlage, die wegweisend für die gesamte Papierindustrie und ihre Kunden ist. Der Einsatz der Spezialstärken wird in praktischen Versuchen auf moder-



Abb. 1. Inbetriebnahme der neuen Maisstärkefabrik in Krefeld-Linn 1954, Werkpanorama



Abb. 2. Werk Uerdingen, 1952



Abb. 3. Werk Krefeld-Linn, 1970

nen Pilotanlagen getestet – für und mit den Kunden. Die Aufgaben sind über die Jahre ständig gewachsen und mit ihnen auch die Mitarbeiterzahl. Das Ziel ist bis heute unverändert: die maßgeschneiderte Entwicklung von Kundenlösungen.

Seit den 1970er Jahren wurde sehr viel in den Umweltschutz investiert. Dies ist ein besonderes Anliegen des Unternehmens und ein permanenter Prozess in enger Abstimmung mit den jeweiligen Behörden. In Anerkennung der Bemühungen wurde am 11. Oktober 1977 der Deutschen Maizena GmbH die neu geschaffene Umweltschutzplakette „Pro Salute Civitatis“ – „Zum Wohle der Bürgerschaft“ verliehen. Das war Ansporn und Bestätigung zugleich, diesen Weg weiter zu verfolgen. Die Auszeichnung wurde am 21. September 1998 ein zweites Mal verliehen.

Im Jahr 1980 startete die Ausbildung der ersten Lehrlinge. Heute werden 22 Auszubildende in den Berufszweigen

- „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“
  - „Energie-Elektroniker Fachrichtung Betriebstechnik“
- und im kaufmännischen Bereich
- „Industriekaufleute“
- ausgebildet.

Bis zum Jahr 1987 hatte die Maizena Gesellschaft mbH ihre Hauptverwaltung in Hamburg. Im Jahr 1986 verkündete die Geschäftsführung die Entscheidung für die Schließung des Standortes Hamburg, die Verlagerung der Hauptverwaltung der „Maizena Industrieprodukte GmbH“ nach Krefeld und des

Markenartikelbereiches nach Heilbronn. Mit der Konzentration von Produktion, Verwaltung und Vertrieb in Krefeld wollte man die Wettbewerbsfähigkeit auf dem europäischen Markt steigern und innerbetriebliche Reibungsverluste vermeiden. Nur ein Jahr dau-

erte die Planungs- und Bauphase des neuen Verwaltungsgebäudes in Krefeld-Linn, das im Februar 1987 bezogen werden konnte. Am 2. März 1987 war es dann soweit, die Maizena-Mitarbeiter aus Hamburg bezogen das neue Verwaltungsgebäude in Krefeld.



Abb. 4. Firmensitz 2007



Abb. 5. Skyline der Drehbrücke

Soweit – so gut, nur: der 2. März war ausgerechnet der höchste rheinische Feiertag: es war der Rosenmontag. Die Hamburger wurden mit großem „Helau“ und „Hallo“ empfangen. Diesen „Kulturschock“ haben die Hanseaten aber mittlerweile überwunden. Auf das ausgelassene „Helau“ vom Rosenmontag folgte ein halbes Jahr später die Nachricht, dass sich die amerikanische Mutter, die Corn Products Company (CPC), entschlossen hatte, den Industriebereich des europäischen Stärkegeschäftes an den italienischen Ferruzzi-Konzern zu verkaufen. Nach der Übernahme wurde dadurch aus Maizena die „Ceresstar“, ein „Kunstwort“ aus „Ceres“ – der Göttin des Getreides – und „Star“ – der Abkürzung für Starch = Stärke.

1992 erfolgte eine weitere Veränderung, der Agrarbereich der Ferruzzi-Gruppe wurde verkauft und damit auch die organisatorische Zugehörigkeit der Ceresstar unter dem Dach der Eridania-Béghin-Say Paris, neu geordnet. Nach und nach vergrößerte man weiterhin das Werk in Krefeld-Linn. 1991 wurde das „FLUPI“ (Flußpioniere)-Gelände zur Erstellung einer neuen Brunnenanlage gekauft. Und die steigende Vermahlungskapazität des Werkes zog den wachsenden Bedarf an Rohstoff und entsprechenden Lagerkapazitäten nach sich. Im Februar 1997 startete der Baubeginn für ein eigenes Rohstofflager mit einem Fassungsvermögen von 10000 Tonnen Mais. Auf dem Gelände des ehemaligen Brand-Purina-Mischfutter-Werkes steht heute das moderne Rohstoffzentrum zur Mais-Lagerung.

Ceresstar gehört seit 2002 zur Cargill Incorporated, einem internationalen Anbieter von Nahrungsmitteln und landwirtschaftlichen Produkten sowie Risikomanagement und Dienstleistungen. Mit 158000 Mitarbeitern in 66 Ländern sieht sich das Unternehmen



Abb. 6. Luftaufnahme 2007

in der Verpflichtung, durch sein Wissen und seine Erfahrung zum Erfolg seiner Kunden beizutragen. Dies bedeutet eine weitere Festigung der Marktposition nicht nur in Europa sondern auch weltweit.

Heute ist am Standort Krefeld eine der größten Maisstärkefabriken des Kontinents mit einer Vermahlungskapazität von fast 2000 Tonnen pro Tag mit 580 Mitarbeitern auf einer Fläche von 328000 m<sup>2</sup>. Hier wird Mais aus den wichtigsten Anbaugeländern Europas im Nassverfahren zu Maisstärke und einer Vielzahl von Stärkeverzuckerungs-Produkten verarbeitet. Stärken gehören zu den wichtigsten Nährstoffen und sind Hauptbestandteile unserer Nahrung. Man findet sie jeden Tag in unserer Nahrung. Haupteinsatzbereiche der Produkte sind die Lebensmittelindustrie, die pharmazeutische und Kosmetik- Industrie, die Papierindustrie und die Futtermittelindustrie. Wenn man z.B. die Zutatenliste von Lebensmitteln unterschiedlicher Hersteller liest, findet man viele Produkte, die Stärke enthalten. Wichtige Anwendungen von nativen Maisstärken im Lebensmittelbereich sind z. B. Puddingpulver, Backmischungen und Backwaren, Soßenbinder, Mayonnaise mit gelierter Konsistenz, Süßspeisen, Suppen und Soßen, Formpuderstärke zur Herstellung von Gummisüßwaren und Geleerzeugnissen. Allen wohl bekannt dürften natürlich die Gummibärchen sein!

Stärken sind für uns eine unverzichtbare Energiequelle. Die Stärke wird in den Pflanzenzellen in Form „kleiner Körner“ eingelagert. Wenn man die Zellwände „aufbricht“, kann die Stärke ausgewaschen werden und dann



Abb. 7. Cargill-Produkte und ihre Anwendungsgebiete

von den übrigen Zellbestandteilen physikalisch abgetrennt werden.

Im Prozess der Stärkegewinnung wird der Rohstoff in technisch hoch entwickelten, mehrstufigen Mahl-, Wasch- und Trennvorgängen in seine Hauptbestandteile Stärke, Eiweiß, Fett und Fasern zerlegt. Bei optimaler Rohstoffausbeute werden in einem umweltfreundlichen, technologisch geschlossenen Verfahren Naturstoffe in konzentrierter Form gewonnen. Der Mais wird gleich zu Beginn der Verarbeitung in einen Nassprozess geführt. Während einer genau definierten Verweilzeit im Wasser, dem Quellprozess, wird die gewünschte Lockerung zwischen Mehlkörper und Maiskeim sowie zwischen Schale, Stärke und Protein erreicht. Damit werden die Voraussetzungen für die Gewinnung von Maisstärke in bester Qualität sowie des Klebereiweißes in hoher Konzentration geschaffen. Die so gewonnene Stärke kann in ihren Eigenschaften verändert (modifiziert) oder in ihre Grundbausteine zerlegt (verzuckert) werden. Durch Hydrolyse erfolgt ein Abbau von Stärke zu Zuckergemischen definierter Zusammensetzung, den Glukosesirupen, oder bis zur Dextrose (Traubenzucker). Einige dieser Verzuckerungsprodukte sind wiederum Rohstoff für die Herstellung von Polyolen (Zuckeralkoholen) wie Sorbit, Maltit u.a. Nach der im Verarbeitungsprozess erfolgten Abtrennung der Stärke werden die übrigen

Fractionen des Maiskorns zu marktfähigen Produkten wie Maiskeimöl, Maiskleber und Maiskleberfutter weiterverarbeitet.

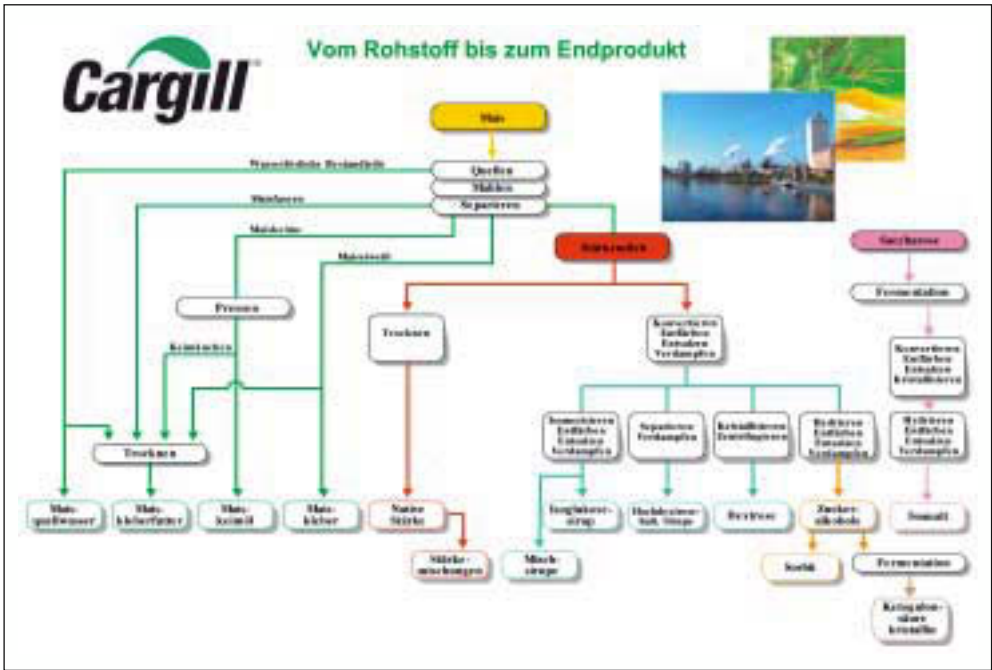


Abb. 9. Vom Rohstoff bis zum Endprodukt

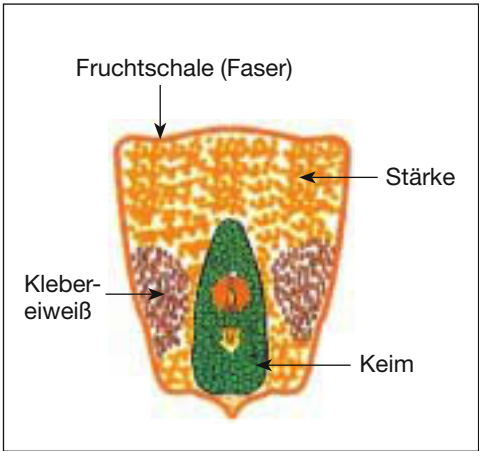


Abb. 8. Aufbau eines Maiskorns

Insgesamt werden eine Vielzahl nativer, modifizierter, verzuckerter oder hydrierter Produkte mit einer breiten Palette von Eigenschaften und damit Einsatzmöglichkeiten für fast alle Bereiche der weiterverarbeitenden Industrien zur Verfügung gestellt. Die Entwicklung innovativer Produkte, neuer Produkteigenschaften und umweltfreundlicher Technologien führt zu einer ständigen Ergänzung der Produktpalette.