

BAADER – 100 Jahre Historischer Kurzüberblick

Als der Erste Weltkrieg 1918 endete, beherrschten vielfältige Entbehrungen das Leben und den Alltag – auch in Lübeck. Fisch, damals im Übermaß vorhanden, war eine wichtige Nahrungsquelle. Die Verarbeitung erfolgte unter – für heutige Verhältnisse – harten Arbeitsbedingungen.

Am 29. Juli 1919, einen Tag nach seinem 34. Geburtstag, ließ der Techniker Rudolph Max Joseph Baader, wohnhaft im Bad Schwartauer Stadtteil Cleverbrück, seine Firma „Nordischer Maschinenbau Rud. Baader, Lübeck“ ins Handelsregister eintragen. Dieser amtliche Akt besiegelte vor 100 Jahren die Gründung einer Maschinenfabrik. Die Gründungsidee jedoch war schon wesentlich älter.

Da zu dieser Zeit bereits diverse Maschinen für die Erledigung bestimmter Aufgaben im Einsatz waren, kam Rudolph Max Joseph Baader die Idee, auch die Fischverarbeitung nicht mehr nur in manuelle Hände zu legen. Die Kombination von Notwendigkeit und Einfallsreichtum resultierte in einer Revolution in der Fischverarbeitung: Nur zwei Jahre später stellte Rudolph Baader seine erste Fischverarbeitungsmaschine vor.

Als 1922 die „BAADER 450“ auf der Lübecker Fischmesse präsentiert wurde, erntete die neumodische Maschine nicht nur neugierige Blicke, sondern auch Steinwürfe – von Fabrikarbeitern, die um ihren Arbeitsplatz fürchteten. Rudolph Baader hatte es schwer, die Menschen dazu zu bringen, sich für die neue Idee zu öffnen und sie von ihrem Wert zu überzeugen. Gleichwohl ließ sich die Technologie der ersten Heringsköpf- und Heringsfiletmaschine nicht aufhalten.

Die Tatsache, dass nun mehr Fisch in kürzerer Zeit verarbeitet werden konnte, führte – wie so oft in der Wirtschaftsgeschichte – zu einem stetigen Anstieg der Nachfrage. Nach einer erfolgreichen Probezeit wurde der neue Lösungsansatz dann unentbehrlich.

Durch die direkte Verarbeitung der Fische konnten die Konsumenten jedoch nicht mehr erkennen, ob der Fisch noch frisch war, da durch die Köpfmaschine Kiemen und Augen entfernt wurden. So erfand Rudolph Baader mit vorverpackten Fischfilets eine weitere Lösung und nannte die 1925 dafür gegründete Gesellschaft zur Vermarktung von Fischfilet „Tütenfisch AG“. Innovative Weiterentwicklungen wurden vorgenommen und die ersten Vertretungen im Ausland entstanden, zunächst 1927 im britischen Aberdeen.

Auch die Pflege und Wartung der BAADER Maschinen waren von herausragender Bedeutung. Das Verständnis für komplexe Maschinen bei den Kunden war unzureichend, und die Stückzahl an Maschinen reichte nicht aus, um eine eigene Wartungsabteilung zu etablieren. So entschloss sich Rudolph Baader vom Verkauf zur Vermietung überzugehen. Nach Ende der Fischesaison ließ er die Maschinen zurück nach Lübeck zur Generalüberholung bringen, um sie dann gleich weiter an andere Kunden zu vermieten. Dies erhöhte die Kundenzufriedenheit signifikant und fand auch international schnell Anklang.

Der Beginn des Zweiten Weltkriegs im September 1939 markierte einen kritischen Wendepunkt für das Unternehmen. Nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Teilen der Welt waren Maschinen von BAADER gefragt. Russische Fischtrawler waren mit BAADER 420 Klipfish-Maschinen ausgestattet. Selbst vor der Küste Afrikas und der Pazifikküste gab es Trawler mit BAADER-Maschinen. Doch als der Krieg ausbrach, beendete er den Großteil dieses erfolgreichen internationalen Geschäfts.

Rudolph Baader musste sich wieder auf den heimischen Fischmarkt konzentrieren, der während des Krieges eine Schlüsselrolle bei der Ernährung der Bevölkerung spielte. Doch obwohl die Nachfrage stieg, mangelte es an Arbeitskräften, weil die Männer zum Militärdienst einberufen oder für Arbeit in der Rüstungsindustrie eingesetzt wurden. Inzwischen verstärkte man den Einsatz von BAADER Fischverarbeitungsmaschinen, um die Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu versorgen.

BAADER musste einen Teil seiner Produktionskapazitäten an die Rüstungsindustrie abgeben, in Form der Herstellung von Präzisionsteilen für Flugzeuge. Mit Kriegsende konnte BAADER die Produktion von Flugzeugteilen wieder komplett einstellen und sich ganz auf die Herstellung von Fischverarbeitungsmaschinen konzentrieren.

Anfang der 1950er-Jahre wurde die Weißfischfiletiermaschine „BAADER 99“ zu einem festen Bestandteil vieler Fischschiffe und Fangfahrzeuge, da diese zunehmend begannen, einen Großteil ihrer Fänge direkt an Bord zu verarbeiten. Die BAADER 99 konnte Fische mit einer Länge von 50 bis 120 Zentimetern filetieren. Damit war der Aufstieg des Unternehmens zu einem der weltweit führenden Hersteller von Fischverarbeitungsmaschinen besiegelt.

Auch der 1953 den Staffelstab der Unternehmensführung übernehmende Sohn des Unternehmensgründers, Rudolf Georg Theodor Baader, zeigte die gleiche Mischung aus Innovationsgeist und der Fähigkeit, über das Offensichtliche hinauszuschauen. Die Zahl der Beschäftigten stieg von rund 200 Mitte der 1950er-Jahre auf bis zu über 500 Mitarbeiter am Ende des Jahrzehnts. Daher ließ Rudolf Baader vor den Toren der Stadt Lübeck ein großzügiges Fabrikgebäude mit 9.000 Quadratmetern Grundfläche inklusive einer Halle mit einem damals sehr modernen Sheddach bauen. Im Frühsommer 1959 konnte der Neubau am heutigen Standort bezogen werden.

Zudem gründete Rudolf Baader 1965 den „BAADER Anlagenbau“ in Bremerhaven. In dieser neuen, nahe am Fischereihafen gelegenen Produktionsstätte werden zusätzliche Anlagen für die Vor- und Nachbearbeitung hergestellt, wie zum Beispiel Fischwaschanlagen, Kühltunnel, Dämpfanlagen oder Transportvorrichtungen.

1969 stieg BAADER in die Separatorenfleischgewinnung ein. Die von BAADER entwickelten Weich-Separatoren, ermöglichten erstmals die industrielle schonende Trennung von Fleisch und Knochen. Die Restfleischgewinnung mit Weichseparatoren im Rotfleischbereich gilt noch heute als „best practice“ und liefert Premiumprodukte, sogenanntes gebaadertes Fleisch.

Anfang der 1980er-Jahre war BAADER zum weltweit führenden Hersteller von Fischbearbeitungsmaschinen aufgestiegen und in der Fleischbearbeitung auf gutem Weg.

Auch im Geflügelbereich begann BAADER Mitte der 1980er-Jahre, Maschinen zu entwickeln. Hierbei war das Entwicklungs-Knowhow der Mitarbeiter aus dem Fischbereich hilfreich. Dieser erste Ausflug in die Geflügelindustrie sollte später wegweisend für den künftigen Geschäftsbereich Geflügel bei BAADER sein.

Die BAADER Welt wuchs weiter: Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs und dem Untergang der Sowjetunion gründete BAADER gemeinsam mit russischen Gesellschaftern an der russischen Pazifikküste das Service-Joint-Venture „BAADER-Vostok-Service“ als einer der ersten in der Region.

Am 1. Januar 1995 übernahm Petra Baader die Geschäftsleitung in dritter Generation. Um die Abhängigkeit vom Wildfisch zu reduzieren und den rückgehenden Umsatz mit Russland zu kompensieren, entschied sich Petra Baader, in die Expansion in Nordamerika zu investieren und die Geflügelsparte weiter auszubauen. Mit dem Kauf von Johnson Food Equipment in Kansas City, Missouri, USA 1997, konnte BAADER eine führende Marktstellung auf dem Kontinent erreichen. Der Erwerb von LINCO Food Systems A/S im Jahr 2007 vervollständigte die Verarbeitungslinie und verstärkte die Marktstellung von BAADER – insbesondere in Mittel- und Süd-Amerika sowie Asien.

Innovationen hat BAADER immer vorangetrieben. Nicht zuletzt eine Maschine, die BAADER 142, sorgte seit Mitte der 1990er Jahre für einen regelrechten Boom in Norwegen. Die Maschine ermöglichte den sogenannten Princess-Cut und gleichzeitig ein optimales Entweiden des Fisches. Mit dieser neuen Technik war der Grundstein für eine kommerzielle Aquakultur gelegt.

Der Erfolg der norwegischen Aquakultur wurde von Chile aufgegriffen. Das Land entwickelte sich mit Hilfe der BAADER-Maschinen zum weltweit zweitgrößten Lieferanten von Lachs. Seit 2000 ist BAADER mit eigener Tochtergesellschaft in Puerto Montt vertreten.

Bis heute überzeugt Petra Baader durch eine Führung, die das aus der Geschichte Gelernte ebenso einbezieht wie moderne, digitale Technologien. Ein Musterbeispiel für gelingende Industrie 4.0 ist für BAADER die Kooperation mit dem norwegischen Lachshersteller Cermaq in Steigen, etwa 450 Kilometer südlich von Tromsø. Diese hochmoderne Verarbeitungsfabrik hatte BAADER 2018 komplett ausgestattet. Dank digitaler Technik lässt sich jeder einzelne Fisch genau nachverfolgen, von der Anlieferung bis zur Verpackung der fertigen Produkte. Traceability ist nur eines der Themen der Digitalisierung. Ein eigenständiger Geschäftszweig Digitalisierung ist im Aufbau, der gemeinsam mit Kunden und Partnern digitale Innovationen und Prozessoptimierungen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette entwickelt.

Kontaktinformationen:

Julia Fuamba
Global Head of Corporate Communications
Büro: + 49 451 5302 855
Mobil: +49 174 261 50 59
E-Mail: julia.fuamba@baader.com

Über BAADER

BAADER ist der weltweite Partner für Lebensmittelverarbeitungslösungen mit 100-jähriger Erfahrung. Wir konzipieren und entwickeln innovative und ganzheitliche Lösungen, die eine intelligente, sichere, effiziente und nachhaltige Lebensmittelverarbeitung in allen Phasen gewährleisten. Und zwar vom Umgang mit lebenden und natürlichen Ressourcen bis hin zu verzehrbaren Lebensmitteln. Durch den konsequenten Ausbau unseres digitalen Knowhows können wir heute Daten entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette interpretieren und gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wichtige Maßnahmen hin zu höherer Effizienz, Nachverfolgbarkeit, Transparenz, Rentabilität und Nachhaltigkeit ergreifen. Durch den Austausch von Daten und Wissen, können wir die Wertschöpfungskette gemeinsam langfristig optimieren.

Besuchen Sie unsere Website unter www.baader.com, um mehr über BAADER zu erfahren.