

„Unsere Glasur war schon immer vegan“

Schokolade im Gugelhupf-Format: Pickerd blickt zurück auf 75 Jahre Firmengeschichte

GROßBURGWEDEL (jar). Wer gerne backt, kennt das Produkt: die Schokoladenglasur, die in Form eines Mini-Gugelhupfs abgepackt ist. Die Zutat liegt in Supermarktregalen und in Küchen in ganz Deutschland, aber hergestellt wird sie von einer Firma aus Großburgwedel – vom Unternehmen Pickerd, das in diesem Jahr seinen 75. Geburtstag feiert.

Im Büro von Firmenchef Christoph Ludwig stehen die aktuellen Artikel in einem Regal. Die Dekore sind bunt und vielfältig. „Es gibt für jede Jahreszeit ein Dekor“, sagt der Firmenchef. Zudem stellt das Unternehmen Backzutaten wie Nüsse und Mandeln her, gehackt, gemahlen oder als Krokant, mit Rauchsalz.

Das Arbeitszimmer von Ludwig verrät aber noch mehr: „Hier atmet die Familientradition“, sagt der 60-Jährige stolz. Der Grund: Bereits Dirk Roßmann führte seine Geschäfte in dem Zimmer, das früher als Firmensitz der Drogeriemarktkette in Großburgwedel fungierte.

Mittlerweile hat Rossmann seine Zentrale an der Isernhägener Straße. Ludwig und seine Frau Inga leiten Pickerd seit 2021 – als dritte Familie. Gegründet wurde das Unternehmen am 1. April 1950 von Heinrich Pickerd in Hannover. Seine Backzutaten lieferte der damals 37-Jährige in einem dreirädrigen Lieferwagen, produziert wurde in einer kleinen Manufaktur. Das sei längst Geschichte, sagt der Firmeninhaber heute.

Drei Jahre nach der Gründung gelang Heinrich Pickerd sein größter Erfolg: Er füllte die erste Kuchenglasur in das unverwechselbare Gugelhupf-Förmchen ab. Die Kuchenform ist eine der ältesten, beliebtesten und bekanntesten mit einem hohen Wiedererkennungswert, wes-



Leiten ein Familienunternehmen: Inga und Christoph Ludwig zeigen den Klassiker, nämlich die Glasur, und eine Neuheit, die Torte zum kreativen Dekorieren.

Foto: Katerina Jarolim-Vormeier

halb Pickerd das Förmchen als Gebrauchsmuster beim Deutschen Patentamt eintragen ließ.

1956 zog das Unternehmen um. Der Firmensitz in Hannover-Vahrenwald ermöglichte eine größere und zeitgemäße Produktion. Mitte der Sechzigerjahre erweiterte Pickerd an dem Standort Verwaltung und Logistikhalle. 1973 übergab Heinrich Pickerd die Firma an den befreundeten Unternehmer Hans Joachim Basista, der 31 Jahre lang die Geschäftsführung innehatte.

Unter der Leitung von Basista erreichte Pickerd 1979 einen wichtigen Meilenstein: die Inbetriebnahme der ersten halb automatischen Tief-, Abfüll- und Verpackungsanlage. Mit dieser war erstmals die Produktion großer Mengen an Kuchenglasuren in verschiedenen Ge-



Automatisch: Diese Maschine füllt die Streusel ab.

Foto: Dennis Gramms

schmacksrichtungen möglich.

1993 erfolgte dann der Umzug von Hannover nach Großburgwedel. In den nachfolgenden Jahren erweiterte Pickerd die Produktions- und Logistikbereiche deutlich. 2004 übernahm

Pickerd die Firma Rösch & Eggers, einen Spezialisten für Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse, und gliederte die Produkte in das Sortiment ein.

Basista übergab 2011 die Geschäftsführung an Christoph Ludwig. Zehn Jahre später übernahm der ehemalige Manager von de Beukelaer und Lindt gemeinsam mit seiner Frau Inga das Unternehmen. „Pickerd ist wieder ein inhabergeführtes Familienunternehmen“, sagt Ludwig.

Seitdem arbeitet Inga Ludwig im Unternehmen mit. 25 Jahre lang leitete sie den Textileinkauf bei der Firma Tchibo, bei Pickerd ist die 48-Jährige ebenfalls für den Einkauf zuständig.

Heute produziert die Firma mit ihren rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mehr als 200 Artikel am Standort Großburgwedel. Ganz neu im Angebot von Pickerd ist ein Baukasten zum Backen: Die Firma bringt eine Torte mit Schoko- oder Naturgeschmack auf den Markt. Das Backwerk ist bereits in vier Böden geschnitten.

Dazu gibt es das „Sahnewunder“ mit Himbeer- und Vanillearoma, das mit zwei Bechern Sahne verrührt wird. „Mit dieser Creme bestreicht man die Bö-



Mit einem neuen Deckel zum 75. Geburtstag: Das Gugelhupf-Förmchen gefüllt mit Glasur ist das Markenzeichen des Unternehmens Pickerd.

Foto: Katerina Jarolim-Vormeier

den“, sagt Inga Ludwig. Danach könne jeder seine Torte individuell mit Streuseln nach Wahl verzieren. „Es geht schnell, ist einfach und schmeckt.“

Dreht man die kleinen Töpfchen mit den gelben oder braunen Deckeln um, rascheln darin Dinos, Einhörner, Fledermäuse, „Fellfreunde“, Mini-Marshmallows, Elfen, „Ritter-Perlchen“ und vieles mehr. Sie alle eint: Sie sind bunt und süß.

Aber nicht alle Streusel sind süß. Pickerd hat auf die Trends reagiert und auch zuckerfreien oder zuckerreduzierten Kuchen-dekor ins Programm aufgenommen. Zu den veganen Artikeln zählt zum Beispiel ein Zitronenextrakt, der zuckerfrei und ohne Alkohol hergestellt wird. Und eine andere Entwicklung habe der Branche auch geholfen: Soziale Medien und Influencer sorgten für Wachstum – und dafür, dass Backen „in“ sei, so Christoph Ludwig.

In Veggie-Qualität gibt es übrigens auch Mini-Marshmallows. Die Jugend, hat der Vater von zwei Töchtern festgestellt, fokussiere sich immer mehr auf vegane Produkte. Pickerd macht dies längst: „Unsere Glasur war schon immer vegan.“

Tag der offenen Tür im KRH

GROßBURGWEDEL. Das KRH lädt für Sonnabend, 17. Mai, von 11 bis 16 Uhr zum Tag der offenen Tür in der Klinik für Gynäkologie und Geburtshilfe, Fuhrberger Straße 8 in 30938 Burgwedel, ein. Die Veranstaltung richtet sich an werdende Eltern, interessierte Anwohner sowie Patienten, die sich über die Angebote und Abläufe der Klinik informieren möchten.

Im Mittelpunkt des Tages stehen Führungen durch den Kreißaal, bei denen Besucher einen Einblick in die Geburtsbegleitung und die moderne Ausstattung der Klinik erhalten. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, an einem Check-up mit Vitalzeichenkontrolle teilzunehmen oder unter Anleitung von Physiotherapeuten einfache Übungen zur Stärkung des Beckenbodens kennenzulernen. Für werdende Mütter besteht außerdem die Möglichkeit,

einen Gipsabdruck des Babybauchs anfertigen zu lassen. Um 14 Uhr hält Dr. Aref Alemi, Chefarzt der Klinik für Gynäkologie und Geburtshilfe, einen Vortrag zum Thema „Beckenboden, Senkung und Inkontinenz – ein wichtiges, aber oft unterschätztes Thema in der Frauenheilkunde“. Auch für die kleinen Besucher ist gesorgt: Beim Kinderschminken ist Spaß garantiert – ebenso beim Auftritt von Eddi, dem beliebten Maskottchen von Hannover 96, der als Special Guest für Unterhaltung sorgt.

Die KRH-Mitteilung dazu: „Der Tag der offenen Tür bietet eine gute Gelegenheit, das Team der Gynäkologie und Geburtshilfe persönlich kennenzulernen und sich ein Bild von der fachlichen Kompetenz und der einfühlsamen Betreuung am KRH Klinikum Großburgwedel zu machen.“

Informationen zur Pflege

GROßBURGWEDEL (r/bs). Der Senioren- und Pflegestützpunkt Nord bietet am Mittwoch, 14. Mai, in der Zeit von 14 bis 16 Uhr eine Sprechstunde in der Seniorenbegegnungsstätte, Gartenstraße 10, Großburgwedel an. Die Beratungskräfte informieren und beraten zu allen Fragen rund um das Thema Pflege – wie zu örtlichen Hilfe- und Unterstützungsangeboten, Leistungen der Pflegeversicherung oder möglichen Sozialleistungen. Sie unterstützen außerdem bei der Antragstellung, zum Beispiel auf einen Pflegegrad. Das Angebot

richtet sich an pflegebedürftige Menschen, pflegende Angehörige sowie an alle Interessierte und Personen, die sich ehrenamtlich im Seniorenbereich engagieren möchten. Um eine Terminvereinbarung unter der Telefonnummer 0511-700 201-20 wird gebeten. Außerhalb der Sprechstunden können sich die Bürgerinnen und Bürger auch telefonisch beraten lassen oder vorab einen Gesprächstermin vereinbaren. Bei Bedarf bietet der Senioren- und Pflegestützpunkt Hausbesuche in der Wohnung des Ratsuchenden an.

DRK ruft zum Blutspenden auf

GROßBURGWEDEL (r/bs). Im Gemeindezentrum St. Petri, Küstergang 2, Großburgwedel, findet am Montag, 12. Mai, eine Blutspendeaktion statt. Die Aktion läuft von 15 bis 19.30 Uhr und ist eine gute Gelegenheit, Leben zu retten. Alle gesunden Erwachsenen sind herzlich ein-

geladen, an dieser Blutspende teilzunehmen. Jeder Spender kann mit einer einzigen Blutspende bis zu drei Patienten helfen. Die Organisatoren bitten darum, sich im Vorfeld über die Voraussetzungen für eine Blutspende zu informieren. Ein Ausweis ist mitzubringen.

Rundgang durch Großburgwedel

GROßBURGWEDEL (r/bs). Der Gästeführerinnenkreis Burgwedel startet im Mai wieder mit seinen Rundgängen durch die Stadt Großburgwedel. Jutta Magnus und Heide Manz zeigen die Sehenswürdigkeiten, erzählen Geschichte und Geschichten, erklären Parks und die nä-

here Umgebung. „Burgwedel gestern Dorf – heute Stadt“ wird am Donnerstag, 15. Mai, angeboten. Start ist um 16 Uhr auf dem Domfront-Platz. Der Rundgang dauert 1 ½ Stunden, die Teilnehmerkosten betragen 4,50 Euro pro Person. Es ist alles gut zu Fuß zu erkunden.

Arbeitsmarkt: Bestnote mit Abstand

BURGWEDEL/ISERNHAGEN (wal). Die Agentur für Arbeit hat für die Region Hannover im April sinkende Arbeitslosenzahlen gemeldet. Für die Geschäftsstelle Burgwedel, die auch Isernhagen und die Wedemark betreut, gilt das nicht. Dennoch steht der heimische Arbeitsmarkt im Vergleich sehr gut da.

Bezogen auf die ganze Region spricht David Rönisch, Geschäftsführer bei der Agentur für Arbeit Hannover, in einer Mitteilung von „ersten Anzeichen der Frühjahrsbelebung“. Tatsächlich ist die Zahl der Arbeitslosen regionsweit von März zu April um

326 auf 53.041 Menschen gesunken. Damit lag die Arbeitslosenquote in der Region Hannover bei 8,1 Prozent nach 8,2 Prozent im März. In der Geschäftsstelle Burgwedel war diese Tendenz quasi nicht erkennbar. Die Zahl Arbeitsloser ging exakt um einen Menschen auf 1634 zurück. Doch betrachtet man die Arbeitslosenquote, dann fällt wieder die schon traditionell herausragende Stellung von Burgwedel, Isernhagen und der Wedemark auf: Die Arbeitslosenquote lag im April bei 4,1 Prozent – rund die Hälfte des Regionschnitts.



Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Ob Glasur, Streusel, Krokant oder Aroma, die Firma Pickerd aus Großburgwedel stellt etliche Produkte zum Verzieren von Kuchen sowie Torten.

Foto: Katerina Jarolim-Vormeier

Haustür von Othmer geht immer!

2.999,00 €
inkl. Montage und MwSt.

Alu-Haustür des Monats Mai
Wärmeged. Alu-Haustür komplett inkl. Montagearbeiten
in 20 verschiedenen Farben lieferbar

Maik OTHMER

Haustür- und Terrassendachstudio

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin unter
Fon 0 50 66 / 90 26-0
www.tischlerei-othmer.de

Bäckerstraße 3A
31157 Sarstedt-Hotteln

Montag bis Freitag 9 – 18 Uhr
Samstags 10 – 13 Uhr

**Sonntags Schautag
von 13.00 – 17.00 Uhr**

Folgen Sie uns auf

**Heizen Sie nicht ihr
Geld zum Fenster raus!**

Jetzt in Energiesparfenster investieren
und staatliche Förderung erhalten!