Pusteblume Birgit Herkula aus Magdeburg lebte einige Zeit in Südtirol und hat darüber viel zu berichten. **Seite II**

Mensch & Wissen Hat der Vollmond Schuld an unserer Schlaflosigkeit? Jetzt steht fest: Er ist unschuldig. **Seite III**

Geschichte Vor 100 Jahren plante Magdeburg eine große Mitteldeutsche Ausstellung für das Jahr 1916. **Seite V**

Humor Kaum ist Hochsommer, da grüßt schon wieder der Weihnachtsmann? Und das jeden Tag. **Seite VII**

Volksstimme
Wochenend-Magazin

www.volksstimme.de

Sonnabend, 28. Juni 2014

Der Gaumen kommt ins Staunen

Otto von Guericke sorgt für knuspriges Trockenobst aus Magdeburg. *Von Kathrain Graubaum*

Füßlinge, Kittel und das Haarnetz sind ein Muss für jeden, der die Produktionsanlage betritt. Vorher Hände waschen und desinfizieren nicht vergessen. „Diese Anlage ist unser höchstes Gut“, sagt Lutz Habenicht. Doch geht es nicht allein um die „Gesunderhaltung“ des Produktionsprozesses. Reinheit ist höchstes Gebot für jeden, der mit Lebensmitteln in Berührung kommt. Und gerade die Berührung mit allen Sinnen ist hier gefragt. Es wird sortiert und aussortiert, was den Ansprüchen an das Aussehen, an die Haptik, den Duft und die Konsistenz nicht genügt. Und: Das Kosten ist hier ausdrücklich erwünscht. Beim Zubeißen muss es knusprig krachen.

Wer jetzt an einen Herstellungsbetrieb für Chips denkt, liegt im Grunde richtig. Doch kann die Knabbertüte (wortwörtlich) „leichten“ Herzens und mit „reinem“ Gewissen geöffnet werden. Ihr Inhalt kommt ausschließlich aus der Natur.

„Hier gehört unsere Produktionsstätte in Anlehnung an die Historie hin.“

Nun scheint die Sonne in unseren Breitengraden nicht so heiß, dass gedörrtes Obst oder luftgetrocknetes Gemüse als Früchte-Snacks vom Baum oder Strauch gepflückt werden können. Die PÄX Food AG hat in Magdeburg eine Anlage gebaut, die noch mehr kann, als die Kraft der südländischen Sonne zu ersetzen. „Mit Hilfe einer von uns entwickelten Technologie werden Obst und Gemüse auf besonders schonende und hochwertige Weise getrocknet. Diese Produktionsanlage ist bislang weltweit einzigartig“, betont der Magdeburger Lutz Habenicht. Er ist im Vorstand der PÄX Food AG.

Das Start Up-Unternehmen gründete sich 2009 im baden-württembergischen Aalen. Dass die PÄX-Produktion unter Anwendung des mehrfach patentierten Trocknungsverfahrens dann in Magdeburg aufgebaut wurde, hat eine besondere Geschichte, die bis in das 17. Jahrhundert zurückreicht. Denn solch bahnbrechende Ingenieurleistungen wie die PÄX-Anlage basieren auf der durch Otto von Guericke (1602-1686) begründeten Vakuumtechnik.

Dem Magdeburger Bürgermeister war 1657 der Nachweis des Vakuums mit Hilfe des legendären Halbkugelversuchs gelungen. Jeweils acht Pferde auf jeder Seite schafften es nicht, die durch ein Vakuum zusammengehaltenen Halbkugeln auseinander zu ziehen. Erst als Luft in den Hohlraum gepumpt wurde, ließen sie voneinander.

Dem bis in unsere Tage gern aufgeführten „Spektakel“ übrigens wurde aus Anlass des 400. Geburtstages von Guericke ein Denkmal gesetzt. Seit 2002 steht eine Großplastik auf dem Raatswageplatz im Magdeburger Stadtzentrum.

Initiator war die Magdeburger ÖHMI Aktiengesellschaft. Dieses Technologie- und Dienstleistungsunternehmen sollte nicht unerwähnt bleiben, bevor PÄX Food wieder ins Spiel kommt. ÖHMI nämlich, 1950 als Zentrallabor der Öl- und Margarineindustrie der DDR gegründet, fühlt sich als Entwickler und Realisierer neuer Produkte und Technologien dem Erfinder Otto von Guericke eng verbunden. Unter anderem durch ÖHMI forciert, kreuzen sich auf Guerickes Spuren immer wieder die Wege erfinderischer Geister in Magdeburg. Hier bringt die Vakuumtechnologie zukunftsweisende ingenieurtechnische Ideen zusammen – über all die Jahre und sogar über die einstige innerdeutsche Grenze hinweg.

So hatte der Bedarf an Austausch über vakuumbasierte Trocknungsverfahren den westdeutschen Ingenieur Michael Wefers schon zu DDR-Zeiten nach Magdeburg geführt. Seine Verbundenheit zu den „Nachkommen“ Otto von Guerickes hielt bis in die Nachwendezeit. Da gab sich die Magdeburger Uni den Namen des berühmten Gelehrten ihrer Stadt. Und sie unterstützte Michael Wefers bei der Entwicklung der PÄX-Technologie. Das Vakuum ließ den Tüftler eben auch im eigentlichen Ruhestands-Alter nicht in Ruhe.

Zur Freude der PÄX Food AG natürlich. Die konnten sich die von Wefers für sie entwickelte Technologie als „Verfahren und Vorrichtung zur Trocknung und Puffung von organischen, wasserfeuchten Produkten“ patentieren lassen.

Foto oben: Die gepäxten Apfelringe und Tomaten (unten) sind im Gegensatz zu anderen Trockenfrüchten knusprig.

Foto links: Bevor die vorgetrockneten Früchte in den Vakuum-Trocknungsprozess gehen und auch, wenn sie aus dem Behälter herauskommen, werden sie auf ihre Qualität kontrolliert.

Foto rechts: PÄX-Vorstandsmitglieder Lutz Habenicht (von links) und Konstantin Hauf sowie Marcus Wieser, mitverantwortlich für Vertrieb und Marketing.
Fotos: Kathrain Graubaum

„Knusprig getrocknetes Obst und Gemüse sind eben noch nicht bekannt.“

Dass die Produktionsanlage in Magdeburg gebaut wurde, habe Michael Wefers als Dank für die gute Zusammenarbeit mit Guerickes Erben vehement vorangetrieben, betont Konstantin Hauf, ebenfalls Vorstandsmitglied in der PÄX Food AG.

Hauf erwähnt in diesem Zusammenhang auch die gute Kooperation mit ÖHMI, wodurch die Ansiedlung im Magdeburger Gewerbegebiet „Ölmühle“ möglich wurde. Hier, auf dem sanierten und neuerschlossenen Gelände, stand einst der VEB Öl- und Fettwerke Magdeburg, in dem Lutz Habenicht angestellt war.

„Jetzt ist hier unsere Produktionsstätte angesiedelt. Hier gehört sie in Anlehnung an die Historie sowie verfahrenstechnisch auch hin“, meint Konstantin Hauf.

Eine Premiere für PÄX Food ist der Besuch einer Schulklasse an diesem Tag. Lutz Habenicht versammelt die Berufsschüler des BZG Bildungszentrums für das Hotel- und Gaststättengewerbe Ostharz um sich. Er hat die Anlage mit aufgebaut und kennt sie bis in das kleinste Detail. „In diesem Kessel wird ein Vakuum erzeugt“, zeigt er auf einen großen Behälter. „Schon geringe Temperaturen reichen, die Restfeuchte in den vorgetrockneten Früchten zum Verdampfen zu bringen.“ Doch sei die Einsparung von Energie und Zeit nur einer der positiven Effekte des speziellen Herstellungsverfahrens, erklärt Habenicht. „Die Früchte besitzen nach der schonenden Vakuumtrocknung noch alle ihre Vitamine und Ballaststoffe – und ihr charakteristisches natürliches Aroma.“ Durch die Aufpuffung im Vakuum bekommen sie zudem die knusprige PÄX-Note – und auch diesen Namen. PÄX ist abgeleitet von „Product Expansion“.

Habenicht reicht zur Verkostung Apfelringe und Tomaten – gerade frisch gepäxt und knusprig sind sie eine Überraschung für jeden Geschmacksinn. „Knusprig getrocknetes Obst und Gemüse sind eben noch nicht bekannt“, sagt Konstantin Hauf. Den Markt für gepäxte Früchte zu erschließen, ist seine Aufgabe. Und die ist nicht so leicht wie die Tüten, die er zu den Verkostungen mitbringt. Was aber deren Inhalt betrifft, kommt so mancher Gaumen ins Staunen. Hauf kann die Gedanken lesen, die den Leuten beim Kosten durch den Kopf gehen. „Für den Endkunden ist interessant, wie er die gepäxten Früchte beim Kochen und Backen, zum Würzen und Garnieren verwenden kann.“

Vom Frühstücksmüsli über die Zwischendurch-Snacks bis zum Gutenachtgruß auf dem Hotelbett fallen ihm da Gelegenheiten ein, die naturreinen PÄX-Früchte anzubieten. Ein Magdeburger Catering-Unternehmen habe interessiert angebissen und selber schon kreative Ideen entwickelt, freut sich Hauf.

Noch längst nicht ausgetestet sind alle Möglichkeiten, die sich dem Start Up-Unternehmen mit seiner neuartigen Vakuumtechnologie bieten. Derzeit werden Obst- und Gemüsesorten gepäxt. Geplant ist, die knusprige Zucchini auf den Markt zu bringen. Auch gepäxte Fisch- und Fleischsorten kursieren als Ideen. „Wir testen uns vor, lernen mit jedem Produkt und mit den Kundenreaktionen auf unseren Online-Shop“, sagt Konstantin Hauf und: „PÄX Food wird irgendwann in aller Munde sein.“