

Rack & Rüter GmbH,  
Fuldabrück-Bergshausen

## Mit Tradition und Innovation zum Erfolg

Die Wurstspezialitäten von Rack & Rüter sind in ganz Deutschland bekannt. Traditionelle Rezepturen und Methoden sowie beste Zutaten – das ist Standard. Geschmacksverstärker gibt es nicht. Auch sonst folgen die Nordhessen nicht jedem Trend. Innovativ sind sie trotzdem. Das macht das Unternehmen besonders.

Dr. Gernot Pepler hat feste Grundsätze. Er möchte wissen, woher die Zutaten für die Wurstspezialitäten von Rack & Rüter stammen. Ebenso wichtig ist es für ihn, dass beispielsweise Gewürze unter fairen Bedingungen angebaut und die Tiere ordentlich gehalten werden. „Einer meiner Träume ist, dass alle Tiere, deren Fleisch wir hier verarbeiten, zu Lebzeiten Futter ohne Gentechnik erhalten. Derzeit sind wir bei 80 Prozent“, sagt der gebürtige Frankfurter. Nur wenn alles seinen Vorstellungen entspricht, entscheidet sich der 59-Jährige mit gutem Gewissen aus diesen Rohstoffen seine Produkte herzustellen.

Pepler ist seit über 27 Jahren geschäftsführender Gesellschafter der Rack & Rüter GmbH und hat das Unternehmen, das im vergangenen Jahr 50-jähriges Jubiläum feierte, zu einer angesehenen Marke gemacht. Die derzeit 45 Mitarbeiter stellen rund 80 verschiedene Wurstspezialitäten her, pro Woche werden 20 Tonnen Verkaufsmenge produziert und bundesweit 1000 Geschäfte im Einzelhandel beliefert. Viele der Zutaten stammen aus der Region, so zum Beispiel der Bio-Honig aus Witzenhausen und das Salz aus der Saline in Göttingen. Die Schweine kommen von einem Bauern aus Menden bei Dortmund,



Ein Favorit von Dr. Gernot Pepler: die Bio-Streichmattwurst.

mit dem Dr. Gernot Pepler schon viele Jahre zusammenarbeitet. Hauptlieferant für das Bio-Fleisch ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Ein Drittel des Sortiments, das tatsächlich ohne Ge-



Leckere Wurstspezialitäten: Geschäftsführer Dr. Gernot Pepler setzt bei der Herstellung auf beste Zutaten und traditionelle Verarbeitung. (Fotos: Husung/nh)

schmacksverstärker und auch ohne viele allergene Stoffe wie Sellerie auskommt, trägt bereits das Bio-Siegel. „Vor zehn Jahren sind wir mit den ersten Bio-Produkten auf den Markt gegangen. Schon in den 90ern haben wir uns damit beschäftigt, auch privat“, erzählt Pepler, der Vorstandsmitglied der AG Ökologische Lebensmittel (AOEL) und Mitgründer des Vereins „Lebensmittel ohne Gentechnik“ ist.

### Social Media – ein klarer Vorteil

Tradition ist die eine tragende Komponente bei Rack & Rüter. Innovation die andere. Nicht nur bei den Spezialitäten werden immer wieder neue Dinge ausprobiert und erfolgreich umgesetzt, auch im Bereich Social Media ist das Unternehmen sehr engagiert. Seit Kurzem können Kunden bequem im nutzerfreundlichen Online-Shop einkaufen. „Das wird unsere Welt nicht grundlegend verändern, aber wir haben eine sehr gute Resonanz und wollen dadurch unseren Bekanntheitsgrad erhöhen“, sagt der Firmenchef. Auch auf Facebook ist das Unternehmen vertreten. „Wenn wir diese spezielle Zielgruppe als Kunden gewinnen möchten, müssen wir sie auf diesen Wegen ansprechen.“ Stolz ist Pepler ebenso auf den Mail-Kontakt mit Kunden. Die elektronischen Zuschriften werden alle individuell beantwortet. Man rufe Kunden auch an, um komplexere Fragen besser beantworten zu können.

Innovativ ist das Unternehmen auch im Bereich Energie. „Derzeit bauen wir eine komplett neue Energieversorgung auf. Ein Konzept der Kasseler Firma Limón wird die Energieversorgung, also die Produktion von Strom, Dampf, Kälte, heißem Wasser und Druckluft wesentlich effizienter machen.“

Internet und soziale Netzwerke wa-

ren 1961 kein Thema. In jenem Jahr beginnt die Geschichte des Unternehmens, als Erich Rack und Anton Rüter die Metzgerei Rack & Rüter in Kassel eröffnen. Rack, der in Berlin das Delikatessenhaus „Rack am Roseneck“ leitet, beköstigt an seinen Buffets sowohl große Schauspielstars als auch Politiker aus aller Welt. Sein Hauptbetätigungsfeld ist Berlin, doch der Unternehmer pendelt regelmäßig in seine Heimatstadt Kassel, um das Projekt „Hessische Wurstwaren wie hausgeschlachtet“ voranzutreiben. Anton Rüter, zuvor Inhaber von „Feinkost Rüter“, gehört eher zu den ruhigeren Zeitgenossen. Durch die Bekanntheit von Erich Rack baut sich schnell ein bundesweites Kundennetz auf. Nach Racks Tod 1976 führt Anton Rüter das Unternehmen allein weiter.

Seit 1983 steht Dr. Gernot Pepler an der Spitze – ein Mann, der mit Leib und Seele bei der Sache ist. „Wenn das nicht meine Leidenschaft wäre, wäre ich ein kranker, gestresster Manager, denn das Arbeitspensum ist schon enorm hoch“, sagt er, der gern auch mal eine gute Münchner Weißwurst oder eine Rindswurst aus Frankfurt isst. Von Rack & Rüter zählt die Bio-Streichmattwurst zu seinen Favoriten. Für die Zeit nach seiner Ära, die jedoch noch lange nicht vorüber ist, hat er einen Wunsch: „Ich hoffe, dass meine Nachfolger die Philosophie, die das Unternehmen seit 50 Jahren trägt, der Zeit angepasst fortführen werden.“

Esther Husung ■

<p><b>Yale</b> Gabelstapler - Lagertechnik</p>	<p><b>MERLO</b> Teleskop-Stapler</p>	<p><b>Hako</b> Grundstückspflege</p>	<p><b>Hako</b> Reinigungstechnik</p>
<p><b>SCHREINER</b> Neu - Gebraucht - Mieten Leasen - Full-Service</p>			
<p><b>Schreiner Maschinenvertrieb GmbH</b> - Schelde-Lahn-Straße 20 35239 Steffenberg - Telefon 06464 921-0 - Fax 06464 921-124 <b>Zweigstelle</b> - In der Aue 18 - 34613 Schwalmstadt-Treysa www.schreiner-maschinen.de - info@schreiner-maschinen.de</p>			