

„Mayo“ verlässt Lübeck

Feinkostfirma zieht nach Reinbek um – Standort Siems wird aufgegeben – 65 Mitarbeitende betroffen.

LÜBECK. Fruchtiger Geflügel-salat in der Plastikschaale, Fisch-salate im Becherchen, auch nach Sylter Art, und das alles aus Lü-beck frisch auf den Tisch? Das ist bald vorbei. Die Firma „Neue Mayo Feinkost GmbH“ kehrt der Hansestadt den Rücken. Schon in diesem September wird die Produktion verlagert.

Immerhin bleibt sie in Schles-wig-Holstein: Die Stadt Reinbek (Kreis Stormarn) bei Hamburg profitiert davon. Dort werden die Produkte auch künftig in der Niederlassung von „Popp Feinkost“ hergestellt. Es handelt sich um die frühere Firma „Gross-mann Feinkost“, die 2001 über-nommen wurde. Das bestätigt das Unternehmen auf LN-Anfrage.

Die Wurzeln von „Mayo“ rei-chen bis ins Jahr 1976 zurück. Damals wurde das Unterne-hmen in Lübeck gegründet und entwickelte sich mit Feinkostsa-laten und Fischspezialitäten zu einem festen Namen im nord-deutschen Lebensmittelhandel. Seit 2012 gehört die Firma zur Popp Food Group mit Sitz in Kal-tenkirchen (Kreis Segeberg). Diese ist wiederum seit 2013 Teil der übergeordneten „Wernsing Food Family“.

HOHER SANIERUNGSBEDARF IN LÜBECK

Doch warum zieht sich „Mayo“ mit Firmensitz in der Seeland-sträße aus Lübeck zurück? Die Antwort ist laut Popp-Marke-tingleiter und Sprecher Alexan-der Schmolling simpel: Die Lübe-cker Produktionsstätten seien in die Jahre gekommen und sanie-rungsbedürftig, der Investitions-bedarf dabei so hoch, dass die Verlagerung der Produktion nach Reinbek die bessere Wahl sei. Zumal dort freie Produk-tionskapazitäten bestünden.

In einer Pressemitteilung heißt



Die Firma „Neue Mayo Feinkost GmbH“ hat ihren Produktionsstandort in Lübeck-Siems. Zumindest noch bis September. Dann will das Unternehmen nach Reinbek umziehen. Foto: Lutz Roessler

es dazu, in dem Schwester-unternehmen könnten dann „Synergien innerhalb der Unter-nnehmensgruppe entstehen und die Wettbewerbsfähigkeit lang-fristig gestärkt werden“. Die be-stehenden Marken der „Neuen Mayo Feinkost GmbH“ sollen dabei unverändert bleiben.

Und das bedeutet, dass die Sa-late mit dem Logo „Neue Mayo Feinkost GmbH“ künftig ganz aus dem Süden Schleswig-Hol-steins und nicht mehr aus Lü-beck Siems kommen. Dasselbe gilt auch für die Gosch-Sylt-Pro-duktlinie sowie die Großpa-ckungen der Produkte von „Pe-ter Witt Delikatessen“, die bis-lang ebenfalls bei „Mayo“ in Lü-beck hergestellt werden. Die Produkte werden also weiterhin in den Supermarkregalen von

Citti, Edeka, familia, Kaufland und Rewe oder bei Gastrono-men erhältlich sein. Insgesamt umfasst das Sortiment knapp 150 Produkte, die mit 16 un-terschiedlichen Mayonnaisen ver-feinert werden.

STANDORT WIRD AUFGEGEBEN

Der Standort in Siems werde ganz aufgegeben, sagt Alexan-der Schmolling. Alle Mitarbei-tenden hätten das Angebot be-kommen, künftig in Reinbek weiterzuarbeiten. Am Standort Lübeck betrifft das 65 Arbeit-nehmer. Auf die möchte das Feinkost-Unternehmen aller-dings nicht verzichten. Denn der Betrieb sei auf das „Know-how und die Erfahrung der Mitarbei-

tenden“ angewiesen, um künf-tig erfolgreich im Feinkostmarkt wirtschaften zu können. Des-halb erhalte jeder betroffene Arbeitnehmer im Zuge des Standortwechsels ein Angebot zur Weiterbeschäftigung am neuen Standort in Reinbek.

Wann genau „Mayo“ aus Lü-beck wegziehen wird, steht bis-lang nicht fest. Auch weitere or-ganisatorische Details seien noch nicht in Gänze festgelegt und würden zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben. Überhaupt stehen noch weitere Fragezeichen im Raum. Zum Bei-spiel, was mit dem Firmengelän-de in der Hansestadt passieren soll.

Der Werksverkauf am Stand-ort Lübeck wurde bereits zum 10. Juli eingestellt. **KST/WHA**

Mit heißer Luft gegen den Holzwurm

Bänke der Lutherkirche sind befallen – Fachleute bekämpfen den Schädling.

LÜBECK. Wer im Sommer ein Gotteshaus betritt, erhofft sich meist kühle Stille. In der Lübecker Lutherkirche geraten Besucherinnen und Besucher derzeit jedoch ordentlich ins Schwitzen. Ein dicker Schlauch windet sich durch die Tür bis ins Innere, unaufhörlich strömt heiße Luft in den Raum.

Der Aufwand gilt einem winzi-gen Feind: dem Gemeinen Nage-käfer, besser bekannt als Holz-wurm. Er hat sich in den histori-schen Sitzreihen eingenistet – und wird nun systematisch be-kämpft.

Der Befall fiel vor rund drei Mo-naten auf. Pastor Thorsten Rose machte einen Rundgang durch seine Kirche in der Moislinger Al-lee, als ihm an einer der Bänke stecknadelgroße Löcher auffie-len. „Es war auch ein bisschen Geriesel darunter“, erinnert sich der Geistliche. „Das sind die typi-schen Anzeichen für den Holz-wurm. Da wurde mir klar, dass wir

etwas unternehmen müssen.“

Zusammen mit Fachleuten und Holzgutachtern wurde ein Ret-tungsplan für die 90 Jahre alten Kiefernholz-Bänke geschmie-det. „Bevor die Schädlinge weitere Be-reiche der Kirche befallen, zum Bei-spiel die Orgel, nutzen wir die Som-merferien, um die Lutherkirche holzwurmfrei zu machen“, erklärt Rose den straffen Zeitplan. Dabei gab es seitens der Gemeinde eine klare Vorgabe: „Uns war wichtig, bei der Bekämpfung auf Chemie zu verzichten und die Umwelt nicht zu belasten.“

Die Lösung fanden die Verant-wortlichen in einer aufwendigen Heißluftbehandlung. Dafür ha-ben Experten die betroffenen Bänke luftdicht in graue Spezial-folie verpackt. Über den Schlauch wird über mehrere Stunden heiße Luft unter die Folie gepustet. Temperaturfühler in sogenann-ten Holz-Dummys überwachen kontinuierlich die Messwerte. „Bei 48 bis 52 Grad verdickt

sich das tierische Eiweiß“, erläu-tert Holzschutzfachmann Jürgen Rabeneck von der Reinfelder Fir-ma „Trave Antik“ das biologische Prinzip hinter der Methode. Fol-ge: „Wenn wir über mehr als eine Stunde 55 Grad Celsius errei-chen, können wir sicher sein, dass die Tiere in allen Entwick-lungsstadien absterben.“ Keine Larve, kein Käfer und kein Ei überlebt diesen Prozess.

Dass historische Kirchen heute massiv gegen den Nagekäfer kämpfen müssen, ist dem mo-dernen Komfort geschuldet. Denn bei rund 22 Grad Celsius Raumtemperatur fühlen sich die Schädlinge besonders wohl. In der Lutherkirche soll der Spuk nun enden. Denn schon am Frei-tag plant die Spezialfirma, ihr Heißluftgebläse wieder abzu-bauen. Ab Sonntag können die Gottesdienste dann wieder in ge-wohnt kühler und vor allem holz-wurmfreier Umgebung stattfin-den. **MHO**



Pastor Thorsten Rose (r.) bespricht mit den Holzfachleuten Jürgen Rabeneck und Max Rabeneck (l.) die weitere Vorgehensweise in der Lutherkirche. Foto: Holger Kröger

KONTAKTLOS AN DER FÄHRE

ID-TRACKING MACHT DEN TICKETVERKAUF EINFACHER UND FLEXIBLER

Anzeigensonderveröffentlichung



**Stadtwerke
Lübeck mobil**

So smart: Kreditkarte als Fahrschein.

Tickets können **direkt am Terminal** erworben werden. Sie wählen das gewünschte Angebot aus und halten Ihr Zahlungsmittel kurz an das Gerät – der Kauf ist abgeschlossen und das Ticket sofort gültig.

Die Fahrkarten gelten nur für die Nutzung unserer Fähren.



**Neu:
ID-Ticketing
an der Fähre**





Kontaktlos einchecken und direkt losfahren: Das neue ID-Ticketing ergänzt ab sofort den klassischen Ticketkauf an der Fähre.
Foto: Stadtwerke Lübeck Mobil

Einchecken, Fähre fahren, fertig

Das neue Verfahren der Stadtwerke Lübeck Mobil startet ab sofort an zehn Automaten.

LÜBECK. Die Mobilität in Lü-beck wird digitaler und eina-facher: Ab sofort führen die Stadt-werke Lübeck Mobil an der Fä-hre ein neues Ticketing-Verfahren ein. Zehn neue Automaten bie-ten dann neben dem klassischen Ticketkauf auch ID-Ticketing an. Fahrgäste können damit direkt mit einem Medium einchecken, das sie ohnehin dabeihaben – zum Beispiel mit EC- oder Kre-ditkarte oder mit dem Smart-phone über Apple Pay bezie-hungsweise Google Pay. Das Prinzip ist bewusst un-

kompliziert: einchecken, fah-ren, fertig. Die Fahrtberechti-gung liegt nicht mehr auf einem gedruckten Ticket, sondern wird digital im Hintergrundsys-tem hinterlegt. Das System er-gänzt die bisherige Ticketausga-be am Automaten und macht den Einstieg besonders intuitiv. Derzeit können Fahrgäste darü-ber Einzelkarten für Erwachse-ne, Einzelkarten für Kinder so-wie Einzelkarten für Fahrräder kaufen. Davon profitieren sowohl Lü-beckerinnen und Lübecker als

auch Gäste der Stadt. Gerade die Fähre wird von Pendlerinnen und Pendlern, Ausflüglern so-wie Touristinnen und Touristen genutzt. Der kontaktlose Check-in kann Wartezeiten am Automaten reduzieren und sorgt für mehr Flexibilität im All-tag. Praktisch ist außerdem: Geht das verwendete Medium einmal verloren, bleibt die Fahrt-berechtigung im digitalen Hin-tergrundsystem erhalten. Mit dem Start setzen die Stadtwerke Lübeck Mobil ein klares Zeichen für moderne, bar-

rierearme Mobilität in Lübeck. Zugleich ist das Unternehmen der erste Verkehrsträger in Schleswig-Holstein, das dieses Verfahren einführt. Der Start an zehn Automaten ist zunächst der erste Schritt. Die Stadtwerke Lübeck Mobil werden die Nut-zung in den kommenden Mona-ten beobachten und das System anhand der Rückmeldungen der Fahrgäste kontinuierlich weiter-entwickeln.

➔ Mehr unter mobil.swhl.de