

Der "König" der chinesischen Glückskekse kommt aus Niederbayern

Am 13. September ist "Tag des Glückskekse". Was die wenigsten wissen: Die meisten der süßen Glücksbringer kommen aus einer Spezialbäckerei im niederbayerischen Bad Abbach vor den Toren Regensburgs.

Bad Abbach (obx) -Glückskekse gehören weltweit zu China-Restaurants wie die Essstäbchen. Mit der Rechnung kommt der obligatorische Keks, der beim Öffnen die gute Botschaft zum Tag enthält: einen Zettel mit einer meist aufmunternden, optimistischen, fröhlich stimmenden Botschaft. Unternehmen haben mittlerweile rund um den Globus die Werbewirkung der süßen Knabberei mit dem erbauenden Leseinhalt als wirkungsvolles Werbemittel entdeckt. Was kaum einer der Liebhaber dieser angeblich chinesischen Glückskekse weiß: Die meisten der süßen Glücksbringer kommen aus einer Spezialbäckerei im niederbayerischen Bad Abbach vor den Toren Regensburgs. Dort laufen jedes Jahr bis zu zwölf Millionen der Glücksbringer von den Backmaschinen, mehr als irgendwo sonst auf der Welt.



Ralph Schäfer, König der Glückskekse, in seinem Element: Der Niederbayer produziert jedes Jahr 12 Millionen der knusprigen Glücksbringer. Foto: obx-news/Bavarian Lucky Kekes

Hinter der Idee mit den chinesischen Glückskekse aus Bayern steckt wirklich ein kluger Kopf: Ralph Schäfer. 1986 gründete der Unternehmer seine Firma, um Bonbons und Gummibären zu vertreiben. Als Experte erhält der Süßwarenhändler den Auftrag für eine Wäsche-Werbekampagne mit dem Topmodel Naomi Campbell unter dem Motto "be happy" 1,2 Millionen Glückskekse zu liefern. Die Kunden sind zufrieden, Schäfer selbst aber findet den Geschmack der zugekauften Glückskekse fad. "Die Kekse schmeckten damals nach Pappe", erinnert er sich. Deshalb beschließt Schäfer, dem Glück einen besseren Geschmack zu geben.

2002 bittet er einen befreundeten Bäcker, ihm einen optimalen Glückskeksteig zu entwickeln. Nach einigen Versuchen ist der Teig optimal: Mehl, Wasser, Zucker, Aromen und eine Portion Glück auf Papier machen den Keks perfekt. Ein Glückstreffer für den Unternehmer. Heute besitzt Schäfer eine Glückskekse-Backanlage mit einer Kapazität von rund einer Million Glückskekse im Monat. Die Keksproduktion macht inzwischen 70 Prozent des Firmenumsatzes aus. Hauptkunden sind dabei nicht die Chinarestaurants, sondern vor allem Firmen, die

mit den positiven Botschaften im knusprigen Teig werben.

Auch das stellt Schäfer klar: "In China werden weder Glückskekse verteilt noch produziert". Er erzählt: "Die Idee stammt wohl aus der Zeit des Eisenbahnbaus in Amerika, von den chinesischen Arbeitskräften erfunden und bis heute in den USA sehr populär".

Das ändert nichts an der Erfolgsstory des niederbayerischen Unternehmers, der immer neue Zielgruppen für seine Glückskekse findet: Es gibt eine "Happy Birthday"- und eine "Scherzkekse"-Edition mit Blondinen-Witzen. Für einen Erotik-Versender wurden auch bereits Glückskekse mit Inhalten produziert, die nicht unbedingt jugendfrei und druckreif sind.

Nicht selten verstehen die Mitarbeiter des Bad Abbacher Unternehmens nicht, was auf den winzigen Zettelchen in fremder Sprache so alles draufsteht, denn geliefert wird weltweit. Nur, wie erwähnt, in China kennt man Glückskekse nicht. "In Shanghai haben die Leute sogar das Papier mitgegessen, weil sie mit Glückskekse einfach nichts anfangen konnten", erzählt Schäfer, der seine Süßigkeit "Bavarian Lucky Keks" getauft hat.

Die bayerischen Glückskekse sollen aber nicht nur hübsch aussehen, sondern auch gut schmecken. Es gibt sie in vielen Farben und Geschmacksrichtungen: Den Erdbeereks, den Cappuccino-Keks, oder zu Weihnachten den Zimt-Glückskekse. Die Grundbackmischung besteht hauptsächlich aus Zucker, Mehl und Wasser. Die Gesamtrezeptur verrät Ralph Schäfer nicht.

Die Produktion jedes der Glücksbringer in Europas größter Glückskekse-Backmaschine dauert nur knapp zwei Minuten bis aus dem Teig ein fertiger Glückskekse entsteht. Ein bierdeckelgroßer Teigkleck wird über ein Schlauchsystem in eine Form gespritzt und läuft bei 145 Grad Celsius über eine sieben Meter lange und drei Meter breite Backanlage, worauf der Spruchzettel per Luftdruck an einer so genannten Stanze in die Teigtasche gepresst wird. Danach wird der Keks aromaverpackt.

Glückskekse gibt es heute mittlerweile in vielen Geschmacksrichtungen und sogar mit Schokoladenüberzug. Schäfers Lieblingsaroma ist Erdbeer, sein Lieblingsspruch auf dem Glückszettel im Innern der Kekse: "Ein Wort ist ein Tropfen, ein Buch ist ein Meer".

Anlässlich des Internationalen Glückskekse-Tags ermöglicht Ralph Schäfer am 13. September in diesem Jahr Fans der süßen Knabberei einen seltenen Blick hinter die Kulissen: Von 10 bis 18 Uhr bietet er Führungen durch Europas größte Glückskeksebackanlage (Schäfers Süße Werbung, Industriestraße 9, 93077 Bad Abbach). Mehr Informationen: www.lucky-kekse.de

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, Passwort: news4you

obx-news

Weinzierlstraße 15
93057 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de