

Wie Hafer von Harries in Müsli, Pinkelwurst und Knipp kommt

Erfolgreicher Start am Standort Groß Ippener / Zwei Millionen Euro für weiteren Ausbau

Von Reiner Haase

GROSS IPPENER Harries Hafermühle ist nicht nur, aber vor allem von der Autobahn 1 aus gesehen der Leuchtturm des Gewerbegebiets Groß Ippener. Um mehr als 40 Meter überragt der Getreidesilo das platte Land am Ostrand des Landkreises Oldenburg. Seit gut zwei Jahren ist der mit zehn Millionen Euro Investition verbundene Umzug von der „Haferflockenkreuzung“ in Moor-



40 Meter über Landschaftsniveau: (von links) Astrid Grotelüschen, Florian Harries, Stefan Hopmann und Mitglieder der Mittelstands- und Wirtschaftsunion auf dem Dach des Getreidesilos.

FOTO: BÜRO ASTRID GROTELÜSCHEN



SERIE

Wirtschaft
vor Ort

deich in der Gemeinde Stuhr perfekt. Astrid Grotelüschen, CDU-Bundestagsabgeordnete und Vorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion (MIT) Oldenburg-Land, berichtet nach einem Betriebsbesuch von einem Start nach Maß. „Der Mittelstand wird zu Recht als wirtschaftlicher Motor Deutschlands bezeichnet, weil hier – wie man ganz praktisch sieht – Investitionen passieren, Arbeitsplätze vor Ort geschaffen und erhalten werden und ein Netzwerk über den einzelnen Betrieb hinaus entsteht“, so

Grotelüschen.

Im Dezember 2016, ein knappes Jahr vor dem Produktionsstart am neuen Firmensitz, war das Harries Schälmmühlenwerk in Groß Ippener noch ein Zweimann-Betrieb mit Geschäftsführer Florian Harries und Betriebsleiter Stefan Hopmann, und Harries hatte berichtet, dass „nie weniger als 20 Vollzeit-Mitarbeiter“ beschäftigt würden. Tat-

sächlich sind jetzt 49 Mitarbeiter im Drei-Schicht-Betrieb aktiv. Weiteres Wachstum zeichnet sich ab; der Geschäftsführer kündigt für das kommende Jahr rund zwei Millionen Euro Investition in Erweiterungen und den Ausbau der Verpackung an. Im Mühlenbetrieb soll die Ausbildung forciert werden, nicht zum Säcke schleppen der Müller, sondern zum „Verfahrenstechnologen für

Mühlen- und Getreidewirtschaft“.

Das Geschäft mit Hafergrütze für Pinkelwurst und Knipp aus Fleischereien in der Region endet in diesen Tagen. Mit dem Saisonartikel macht Harries sowieso nur rund fünf Prozent seines Umsatzes. Zarte Flocken vor allem aus Hafer und Getreide zum Aufpoppen in Cerealien machen den Löwenanteil aus. 300 fest gepackte Pa-

letten verlassen täglich den Hof, Exportanteil 50 Prozent. Als eine von nur sieben Hafermühlen in Deutschland ist die Harries Mühle die erste und einzige, die glutenfrei produziert. Zertifikate wie Bioland, QS, Halal oder Kosher reihen sich aneinander. Als Marke sucht man die Harries Mühle vergebens, denn hergestellt werden ausschließlich industrielle Produkte.