

Kein geheimnisvolles Hexengebräu, sondern modernste Lebensmitteltechnologie zur Herstellung von Medizinprodukten oder Energydrinks ist das Metier von Jungunternehmerin Rosemarie Dauer aus Dietfurt.

Deutsch reden kann man mit Rosemarie Dauer (40) aus Dietfurt natürlich ebenfalls, aber auch die englische Sprache gehört zum Rüstzeug der Diplomingenieurin (FH) für Lebensmitteltechnologie. Denn viele ihrer Kunden kommen aus dem Ausland – bis aus Südafrika. Die gebürtige Oberfränkin aus Weismain ist Fachfrau für Produktentwicklung, Verfahrensentwicklung und –optimierung im Bereich Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Nach ihrem Studium in Weihenstephan und 13 Jahren Berufserfahrung in der Entwicklung bei namhaften Herstellerfirmen hat Rosemarie Dauer es vor knapp drei Jahren gewagt, sich mit ihrer kleinen Firma „rent r & d“ in Dietfurt selbstständig zu machen. Die Bandbreite der Produkte, die sie im Auftrag kleinerer, aber auch bekannter Unternehmen entwickelt, ist groß, reicht von Energydrinks über Tabletten und Pastillen bis zum Rachen-spray – überwiegend so genannte „Medizinprodukte“, die es in Apotheken, aber auch beispielsweise in Reformhäusern zu kaufen gibt. Dafür denkt sie sich die Rezepturen aus, macht Vorversuche in ihrem großzügigen Labor, experimentiert mit Mischungen und Aromen.

Wenn die sympathische Jungunternehmerin mit dem dunklen Pagenkopf im Sprühturm Sirup zu Pulver trocknet oder im Rotationsverdampfer Extrakte herstellt, kann's schon mal zischen und brodeln. Von geheimnisvollem Hexengebräu, angerührt in dunkler Höhle, ist Dauers systematisches Arbeiten aber ungefähr so weit entfernt wie ein Zauber-spruch von einer chemischen Formel. Geradezu klinisch sauber sind die modernen Büro- und Laborräume im Obergeschoß des Einfamilienhauses. „Extrakte herstellen ist ja im Prinzip nichts anderes als Tee kochen“, meint die Diplomingeni-



eurin und lässt wieder ihr ansteckendes Lachen hören. Mehr Spaß machen ihr aber „komplexe Aufgaben wie zum Beispiel schwierige Extrakte oder Tabletterungen – alles, wo Technologie mit reinspielt.“ Im Labor arbeitet sie ohnehin am liebsten: „Ich finde es total spannend zu sehen, ob ein Ergebnis so eintrifft, wie ich das geplant habe.“ Auch beratend ist Rosemarie Dauer für ihre Kunden tätig. Erst gestern kam ein telefonischer Hilferuf aus Südafrika. „Die hatten Probleme mit der Sprühtrocknung von Laktose – da hab ich halt schnell einen Versuch gemacht. Das Ergebnis hat dem Kunden sehr geholfen, jetzt klappt's“, freut sie sich.

Der Laden läuft, und ihre Selbstständigkeit hat Rosemarie Dauer nie bereut. Sie genießt ihre Unabhängigkeit und die Verantwortung, die sie trägt. „Eine Existenzgründung ist natürlich immer ein gewisses Risiko, aber ich hab mich vorher gut informiert und das alles vorher durchgeplant. Viel geholfen haben mir die Existenzgründer-Stammtische des Landratsamtes. Die ersten beiden Jahre bin ich immer einmal im Monat hingegangen. Die

Veranstaltungen waren super hilfreich, weil immer tolle Referenten da waren. Und die ungezwungene Atmosphäre im Seecafé hat mir die Scheu genommen. Aber leider“, fügt sie hinzu, „hab ich jetzt dafür keine Zeit mehr.“ Man glaubt's ihr gern. Die Jungunternehmerin ist auf dem Sprung zu einer Dienstreise an die Mosel, danach geht's weiter nach Zürich, und das nächste Wochenende wird sie neben einer Flaschenabfüllanlage verbringen: Für einen deutschen Kunden hat sie unlängst zwei Getränke auf der Basis von Fruchtsaft und Mineralien entwickelt. Die Produkte fanden so großen Anklang, dass jetzt die Erstabfüllung von 4000 Flaschen ansteht. Da ist Rosemarie Dauer natürlich vor Ort dabei. „Es könnte ja schäumen“, fürchtet sie. Eine ob ihrer gewissenhaft entwickelten Rezeptur wohl unbegründete Sorge. Aber sie will sich auch in dieser Phase intensiv drum kümmern, denn: „Die Entwicklung eines neuen Produktes ist für mich, wie wenn man ein Kind zum ersten Mal in den Kindergarten bringt“, sagt sie. Und lacht schon wieder ihr fröhliches Lachen.