Die Schaumzuckerfabrik

Seit mehr als 100 Jahren werden in dem Berliner Manufakturbetrieb der Familie Seliger in Handarbeit Süßigkeiten produziert. „Aseli“ ist für seine weißen Riesenmäuse bekannt. Mittlerweile gibt es auch Lakritz und Fruchtgummi. Ein Besuch

MAX MÜLLER

Als „rau aber herzlich“ beschreibt Michael Seliger die Atmosphäre in seinem Berliner Traditionsunternehmen, das eines der süßesten von Berlin ist. Seliger ist in dritter Generation Inhaber von „Aseli“. Die 1921 gegründete Marke assoziieren noch heute die meisten Hauptstädter mit einem Produkt: den weißen Riesenmäusen, mit den wahlweise roten oder schwarzen Augen. Die Farbklekse werden noch heute per Hand auf die Schaumzuckersüßigkeiten aufgetragen. Doch längst, so berichtet Seliger, gibt es eine viel größere Produktpalette. „Die Geschmäcker ändern sich. Und wir passen uns dem an. Deshalb stellen wir heute auch Fruchtgummi und Lakritze her“, so der Inhaber, der selbst täglich mit anpackt. Mal steht er hinterm Tresen des Reinickendorfer Werkverkaufs, zu dem vor allem Stammkunden pilgern. Dann wieder beliefert er seinen einzigen Laden. Vor bald fünf Jahren eröffnete Seliger in den vor allem von Touristen hochfrequentierten Hackeschen Höfen eine stylische Boutique. Dort gibt es zwar nicht die bei Stammkunden beliebten Jumboboxen, dafür aber allerlei Mitbringsel. Doch egal ob Mäusespeck, Fruchtgummi oder Lakritze. Alles kommt aus Reinickendorf.

06:30

Marko Jaenicke beginnt morgens mit dem Kochen der Zuckermasse.

09:00

Michael Krone arbeitet seit 1979 bei „Aseli“. Hier steht er in der „Puderstube“.

15:45

Janna Lange verschickt den Newsletter und kontrolliert den Onlineversand.

11:00

Pornnipa Treber ist Vorarbeiterin und überwacht als solche die Produktion der Speckmäuse.

FOTOS: MAX MÜLLER (6)

06:30 In der Fabrik kommt Marko Jaenicke schon früh morgens ins Schwitzen. 6.30 Uhr ist Schichtbeginn, um 7 Uhr beginnt er die Rohmasse für die nach wie vor beliebteste Süßigkeit zu kochen: die Speckmäuse, die es mittlerweile auch in Miniatur sowie in vielen bunten Farben und Geschmacksrichtungen gibt. „Ein Rezept muss ich nicht abschauen“, so Jaenicke. „Ich kenne sie alle auswendig“. Das wundert wenig, wenn man sich vor Augen führt, wie lange der Arbeiter bereits den Seligers treu ist. Seit bald 32 Jahren mischt Jaenicke Zucker, Glukosesirup, Wasser sowie Farb- und Aromastoffe. Ob er die Mäuse nach all der Zeit überhaupt noch sehen kann? „Ich liebe sie nach wie vor, aber ich nasche nur noch von den neuen Sorten wie Pfirsich oder Himbeere.“

09:00 „Das ist hier unsere ‚Puderstube‘“, sagt Michael Krone. Den Namen verdankt der Raum dem Einsatz von reichlich Maisstärke, die in die Formen eingedrückt wird, ehe die Masse in diese gegossen wird und anschließend mindestens 24 Stunden lang aushärtet. Krone, der seit 1979 bei „Aseli“ arbeitet, verräumt im Eiltempo die frisch gefüllten Formen mit einem Handhubwagen in die Trockenkammer. Von dort holt er zugleich Nachschub für den Roboter, der ihm die harte Akkordarbeit erleichtert. „Der Roboter leert die ausgehärteten Formen, eine Rüttelanlage befreit den Schaumzucker vom Maispuder.“

15:55

Michael Seliger führt das Unternehmen in dritter Generation.

17:30

Karin Gierth in der Boutique in den Hackeschen Höfen.

11:00 Fertig sind die Produkte damit noch nicht. Die Mäuse müssen noch kontrolliert, sortiert, verziert und verpackt werden. Verantwortlich hierfür ist das Team von Pornnipa Treber, die von allen nur Bo genannt wird – und wie so viele „Aseli“-Mitarbeiter aus Thailand stammt. Der Zufall brachte die erste Thai vor einigen Jahren zu „Aseli“. Als weitere Jobs frei wurden, fragte sie in ihrem Bekanntenkreis herum. Über dieses Netzwerk kam auch Bo zur Manufaktur. „Als Vorarbeiterin ist es meine Aufgabe, die Produktion zu überwachen, die Kolleginnen einzuteilen und am Ende die Qualitätskontrolle durchzuführen.“

12:15 Seit 2017 ist auch Sathian Schiller im Team. Die Einarbeitung, so berichtet sie, hätte gut ein Jahr gedauert. Erst dann hat sie mit dem Spritzbeutel perfekt sitzende Augen hinbekommen – und das im Sekundentakt. Bei unserem Besuch ist sie für das Verpacken eingeteilt. In die 660 Gramm Boxen kommen je 30 Mäuse mit roten und schwarzen Augen. „Man muss sich konzentrieren, um sich nicht zu verzählen“, so Schiller.

15:45 Konzentrieren muss sich auch Janna Lange, wenn sie die Onlinebestellungen für Endverbraucher, aber auch kleinere Gewerbekunden abarbeitet. „Neben klassischen Mäusen werden derzeit auch gerne neue Sorten, das butterzarte Fruchtgummi oder auch unser Lakritz bestellt“, so Lange, die auch fürs Marketing zuständig ist und den Newsletter betreut.

17:30 Ortswechsel. In den Hackeschen Höfen wartet Karin Gierth auf uns. Das kleine Geschäft ist beides: Designershop und Tante-Emma-Laden. Hier begegnen uns die traditionellen Formen wieder, in die die heiße Masse gegossen wird. Andererseits zeigt sich „Aseli“ auch von seiner modernen Seite: Das Graffiti einer weißen Riesenmaus ziert die Wand hinterm Verkaufstresen. „Ich mag das Ambiente“, sagt Gierth. Und sie mag den Umgang mit den Kunden. „Besonders gut laufen gerade unsere Waldmeister-Krokos und die Kiba-Mäuse“, so Gierth.

> **Aseli** Granatenstr. 22, Reinickendorf, Werksverkauf Mo.–Fr. 7–16 Uhr, Boutique, Rosenthaler Str. 40, Mitte, Mo.–Sbd. 10.30–18 Uhr, Tel. 25 76 64 49, www.aseli.de

Konzerte, Bühne, Kabarett:

Sechs Veranstaltungen, die sich heute lohnen

Sparte Titelzeile Titelzeile Titelzeile Titelzeile Titelzeile

00:00 Text Text Text