

Happy BÄRsday! Der Goldbär wird 100

Der Haribo-Goldbär feiert dieses Jahr seinen 100. Geburtstag. Darum besuchten wir Dr. Oliver Maier, den Mann mit dem schönsten Job bei Deutschlands größtem Fruchtgummi-Hersteller.



- (1) Vor vier Jahren stieg der Lebensmittelingenieur ins Familienunternehmen ein und ist jetzt Chef des Qualitätsmanagements. Was schwierig klingt, ist einfach nur lecker: Maier testet nämlich jeden Tag Gummibärchen, 250 Kilo pro Jahr! Das sind etwa 1250 Packungen.
- (2) Dafür braucht es einen geschulten Gaumen, eine feine Nase und ein gutes Auge: „Ich schaue mir erst das Gesamtbild an und gucke, ob die Mischung in der Tüte farblich stimmt. Wichtig ist, dass die Gummibärchen farbig, aber nicht trüb sind. Dann kontrolliere ich, ob die Goldbären fruchtig riechen.“
- (3) Und für sein Können erhielt er sogar einen ganz besonderen Vertrauensbeweis: Vor drei Jahren hat ihm das Unternehmen das geheime Goldbären-Rezept verraten. Weltweit kennen es nur zwölf Menschen! Für das diesjährige Jubiläum entwickelten Maier und sein Team die „Kuchenzeit“ – Goldbären mit Kuchengeschmack, unter anderem Schwarzwälder-Kirsch.
- (4) Auf Reisen prüft er weltweit, wie sich die Tüten in Läden und Kiosks anfühlen. „Wenn ich zum Beispiel in Amerika bin, gehe ich in kleine Läden und fühle auch nach, ob die Qualität der Ware noch genauso ist wie beim Verlassen des Werks.“ Doch wie 11 ist dieser Job? „Ich lasse meine Blutwerte einmal pro Jahr von unserem Betriebsarzt checken und die sind super!“

(5) Die Goldbären sind eine der bekanntesten Erfindungen „Made in Germany“. Ihre Form ist auf der ganzen Welt gleich und international geschützt. Seit 1961 wird das Fruchtgummi in goldenen Tüten verkauft, seit 1999 tragen die Goldbären ihr Lächeln. Die perfekte Festigkeit hat das sogenannte Sensorik-Panel (besteht aus 30 Mitarbeitern) festgelegt. Sogar an den ungewöhnlichsten Orten werden Goldbären verkauft, zum Beispiel auf dem Mount Everest, dem höchsten Berg der Welt.

www.bild.de, 26.09.2022