



INFORMATION

Über 180 Jahre Rügenwalder Mühle:

Beste Qualität, handwerkliche Tradition seit 1834 und eine innovative Produktpolitik

Schon immer gilt im Familienunternehmen Rügenwalder Mühle der Leitsatz „Wurstmachen ist Charaktersache“. Die Familiengeschichte, die ursprüngliche Heimat in Pommern, vermeintlich altmodische Tugenden wie Fleiß und Ehrlichkeit aber auch die seit Generationen bewährten Rezepturen und die Sorgfalt bei Rohstoffen und Gewürzen bilden das Herz des Unternehmens.

Dennoch hat die Rügenwalder Mühle die Zeichen der Zeit erkannt. Das Unternehmen hat sich in den letzten Jahren zum Lebensmittelhersteller gewandelt und es sogar gewagt, als erster, rein fleischverarbeitender Betrieb Deutschlands eine vegetarische Produktlinie auf den Markt zu bringen. Damit hat das Unternehmen auf die sich verändernden Bedürfnisse der Verbraucher reagiert und sich höchst erfolgreich innerhalb von knapp drei Jahren die Marktführerschaft im Bereich der vegetarischen Markenprodukte erarbeitet.

1. & 2. Generation: Carl Müller legt den Grundstein in Rügenwalde

Die Wurzeln der Rügenwalder Mühle liegen – wie es der Name bereits vermuten lässt – in Rügenwalde (heute: Darlowo/Polen), einer Stadt in Pommern, die früher weit über ihre Grenzen hinaus für ihre Wurstspezialitäten bekannt war. Hier gründet **Carl Müller** im Jahr 1834 seine kleine Landfleischerei und legt zugleich den Grundstein für ein Familienunternehmen, das sich seitdem zu einem der bekanntesten Lebensmittel-

hersteller in Deutschland entwickelt hat. Das Fleischerhandwerk, sein Wissen und Können gibt Carl Müller beizeiten an seinen Sohn Johann August Wilhelm weiter. Damit begründet er eine Tradition, die bis heute im Unternehmen Bestand hat: vom Vater zum Sohn. **Johann August Wilhelm Müller** tritt – wie es damals in Familienbetrieben üblich war – in die Fußstapfen seines Vaters und übernimmt die elterliche Fleischerei.

3. Generation: Carl Wilhelm Gottfried Müller kreiert seine Teewurst

Johann August Wilhelm Müller wiederum übergibt das Geschäft an seinen Sohn **Carl Wilhelm Gottfried Müller**, einen findigen Mann: Zum ersten Mal in der Firmenhistorie stellt er 1903 seine berühmte Rügenwalder Teewurst nach dem bis heute überlieferten, geheimen Familienrezept her. Ihren Namen erhält die Streichwurst, weil man in Rügenwalde am liebsten Teewurstbrote zum üblichen Nachmittagstee isst.

Doch nicht nur Carl Wilhelm Gottfried Müller ist äußerst kreativ: Um die von ihm hergestellte Wurst von anderen Rügenwalder Anbietern auf den ersten Blick unterscheiden zu können, entwirft seine Frau Alwine die rote Mühle – abgeleitet vom Namen „Müller“. Besonderes Kennzeichen: die Wurstflügel. Anfang der 1920er Jahre eingeführt, ziert das Mühlen-Logo bis heute die Spezialitäten der Rügenwalder Mühle.

4. Generation: Carl Wilhelm Müller wagt den Neuanfang

Im Jahr 1923 übernimmt der 27-jährige **Carl Wilhelm Müller** mit seiner Frau Charlotte den Familienbetrieb. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs, im März 1945, verlieren die Müllers – wie viele Tausende mit ihnen – ihre pommersche Heimat. Carl Wilhelm Müller, seine Frau und Tochter Ruth fliehen unter dramatischen Umständen ins Ammerland. Hier wagt die Familie den schwierigen Neuanfang – mit nichts in der

Hand außer den guten, alten Rezepten aus Rügenwalde. In Westerstede pachtet Carl Wilhelm Müller 1946 eine kleine Fleischerei, die er mit Charlotte führt.

„Mit 120 Mark haben wir zum dritten Male wieder angefangen. (...) Wir wollen die Hoffnung noch nicht aufgeben, dass wir noch mal wieder Wurstwaren verschicken können, wenn wir nur gesund bleiben“, schreibt Charlotte Müller am 23. September 1948 an ein mit der Familie bekanntes Ehepaar in Berlin. Ihre Hoffnung erfüllt sich: Knapp zwei Jahre später mietet Carl Wilhelm Müller eine nahe gelegene Wurstfabrik und beginnt dort wieder mit der Herstellung seiner Rügenwalder Teewurst und anderer Spezialitäten in größerer Menge.

5. Generation: Kurt Rauffus entwickelt das Unternehmen weiter

„Vom Vater zur Tochter“ wird die Unternehmensnachfolge durch die fünfte Generation geregelt: Carl Wilhelm Müllers Tochter Ruth wird 1951 als Kommanditistin der Wurstfabrik im Handelsregister eingetragen. Ein Jahr später heiratet sie **Kurt Rauffus**, einen Uhrmacher und Kaufmann, der kurz darauf als willkommene Verstärkung und wertvolle Unterstützung im kaufmännischen Bereich ins Unternehmen einsteigt.

Schon bald hat sich Kurt Rauffus mit Leib und Seele der Wurstherstellung verschrieben. Mit großem persönlichen Einsatz führt er die Rügenwalder Mühle zu einem beachtlichen Aufschwung, unter seiner Regie erfolgt 1956 der Umzug des Betriebs nach Bad Zwischenahn. 1964 übernimmt Rauffus als geschäftsführender Gesellschafter die Leitung der Rügenwalder Wurstfabrik und entwickelt das Unternehmen mit der roten Mühle zu einem mittelständischen Fleischerbetrieb mit bundesweitem Versand von Premium-Produkten und einem der größten Arbeitgeber in der Region.

6. Generation: Christian Rauffus bringt die Teewurst in den Becher

Auch **Christian Rauffus**, der Sohn von Ruth und Kurt Rauffus, knüpft an die Tradition seiner Vorväter an. Er lernt das Fleischerhandwerk von der Pike auf und wird ebenfalls Fleischermeister. Zuvor hat er Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Handelsbetriebslehre und Marketing studiert. Zunächst schwerpunktmäßig im Vertrieb und Marketing tätig, tritt er Anfang der 1980er Jahre als sechste Generation ins Unternehmen ein. Dieses zieht im Juli 1991 aus dem Ortskern Bad Zwischenahns in die „Bauernschaft“ Kayhauserfeld um. Der technisch und hygienisch auf dem neuesten Stand ausgestattete Neubau ist eines der modernsten Fleischwarenwerke.

Mitte der 1990er Jahre ist der Generationswechsel nahtlos vollzogen. Unter der Leitung von Christian Rauffus erfolgt die Entwicklung der heute acht Produktmarken vom Relaunch der Rügenwalder Teewurst (1996) bis zur Einführung der Mühlen Currywurst (2014) aus einem etwa 400 Artikel umfassenden Sortiment eines typischen Fleischereibetriebs. Neu ist auch die konsequente Unterstützung durch TV-Werbung. Mit dieser Strategie macht Rauffus die Rügenwalder Mühle zu einem der bedeutendsten Hersteller von Wurstspezialitäten sowie zu einer der bekanntesten Wurstmarken in Deutschland.

Im Jahr 2005 gelingt dem Unternehmen mit der Einführung der Rügenwalder Teewurst und später auch der Pommerschen Gutsleberwurst im praktischen Frischebecher ein weiterer Erfolg. Diese innovative Idee ist ein Grund dafür, dass die Rügenwalder Mühle 2008 mit dem „Goldenen Zuckerhut“ der Lebensmittel Zeitung geehrt wird, einer der wichtigsten und begehrtesten Auszeichnungen der Lebensmittelbranche.

Mit den Mühlen Würstchen im wiederverschließbaren Becher präsentiert die Rügenwalder Mühle 2010 ihr erstes Snack-Produkt, gefolgt von den Mühlen Frikadellen (2012) sowie der Mühlen Currywurst (2014). Damit bietet das Unternehmen passende Angebote mit Blick auf die zunehmend mobilen und flexiblen Ernährungsgewohnheiten der Menschen: Kleine Mahlzeiten, die man zwischendurch oder unterwegs verzehrt, liegen im Trend.

Einen weiteren Meilenstein hat die Rügenwalder Mühle mit der im Juni 2013 eingeführten Kommunikationskampagne „Familienunternehmen mit Gesicht“ gesetzt: „Wir sagen den Menschen schlicht und ehrlich, wie wir täglich Wurst und Schinken herstellen. Und das übernehmen die Mitarbeiter, die in den verschiedenen Bereichen Verantwortung tragen“, erläutert Geschäftsführer Godo Röben die grundlegende Idee hinter dem Konzept. Das Interesse der Menschen an den Unternehmen, die hinter bestimmten Produkten – insbesondere Lebensmitteln – stehen, wächst zunehmend. Neben der allgemeinen Forderung nach mehr Transparenz und Glaubwürdigkeit wollen die Konsumenten wissen, wofür ein Unternehmen steht, wie es mit Mitarbeitern umgeht, ob und wie es sich sozial und ökologisch engagiert. Deshalb zeigt die Rügenwalder Mühle mit echten Menschen Gesicht.

Revolutionär in der Branche war im Dezember 2014 die Einführung einer vegetarischen Produktlinie – und das von einem bisher rein fleischverarbeitenden Betrieb. Dieser äußerst mutige und gleichwohl vorausschauende Schritt war die Antwort auf die sich verändernden Kundenbedürfnisse. Das Sortiment an fleischfreien Produkten ist seitdem stetig angewachsen und umfasst sowohl Brotbeläge, Snacks als auch Convenience-Produkte zum Kochen oder Braten.

Im Frühjahr 2017 zieht sich Christian Rauffus aus Altersgründen aus der Geschäftsführung der Rügenwalder Mühle in den neu geschaffenen Aufsichtsrat zurück. Aus diesem heraus steuert er mit seinem Sohn zusammen die Geschicke des Unternehmens. Ein wichtiger Schritt, der sicherstellt, dass die Rügenwalder Mühle weiterhin im Familienbesitz bleibt. Die Geschäftsführung wird in die langjährig bewährten Hände von Godo Röben und Lothar Bentlage gelegt.

Stand: Oktober 2017