

Das multikulturelle Team des Käsewerks freut sich auf viele weitere Jahre.
Foto: José Ramirez



Ein Jahrhundert Etelser Käse

Von Frischkäsekugeln auf dem Markt zu einem 240 Mitarbeiter starken Unternehmen

Die Wurzeln des Etelser Käsewerks reichen bis ins Jahr 1865 zurück, als Meta Sophie Brüns, die Ur-Urgroßmutter des heutigen Geschäftsführers, die ersten Schritte in Richtung Käseproduktion unternahm. Brüns entwickelte ein eigenes Rezept für Frischkäsebällchen, die sie auf den Wochenmärkten in der Umgebung von Etelsen verkaufte. Auch die Gaststätten entlang ihrer Route wurden mit den beliebten Frischkäsebällchen beliefert, die in kleinen Holzkisten als Appetithäppchen zu Bier serviert wurden.

In der nächsten Generation führten Johann-Dietrich Brüns und seine Frau Katharina das Geschäft mit großem Erfolg weiter. Katharina bereicherte das Sortiment um ihren selbstgemachten Kochkäse. Im Jahr 1924 verwirklichte ihr Sohn, Johann Brüns, die Vision einer eigenen Molkerei und gründete das Etelser Käsewerk, das bis heute im Familienbesitz ist. Mit dieser offiziellen Unternehmensgründung legte er den Grundstein für die spätere Expansion.

Mit dem Eintritt von Jan-Gerd Brüns,

dem Vater des aktuellen Geschäftsführers, in das Unternehmen wurde die Weichenstellung für die Zukunft vorgenommen. Er erkannte die Notwendigkeit, das Sortiment zu diversifizieren und entwickelte ein flexibles Industriegeschäft, das dem Käsewerk nachhaltiges Wachstum sicherte.

Unter der Führung von Jan Wilhelm Brüns, der seit 30 Jahren im Unternehmen tätig ist, erlebte das Etelser Käsewerk eine weitere Wachstumsphase. Im Jahr 2006 führte er den Umzug des Unternehmens von Etelsen

nach Bremen durch, wo heute 240 Mitarbeitende beschäftigt sind.

Jan Wilhelm Brüns betont die Bedeutung des Teams für den Erfolg des Unternehmens: „Es macht sehr viel Spaß, mit so vielen tollen und jungen Mitarbeitern zu arbeiten. Das Unternehmen geht immer mehr in die Hände der Mitarbeiter über, sodass meine Rolle im Ganzen weniger wird.“

Trotz der zahlreichen Herausforderungen, welche die vergangenen Jahre mit sich brachten, zeigt sich Brüns optimistisch: „Wir können auf 100 Jahre



Im Verwaltungsgebäude werden die wichtigen Entscheidungen getroffen.
Foto: Etelser

Wandel zurückblicken und haben bewiesen, dass wir mit Veränderung und Wandel zurecht kommen. Mit einem tollen und großen Team werden wir das auch weiterhin schaffen.“ eal

Alles was das Herz begehrt und schmeckt

Was die Anlagen des Käsewerks herstellen können, bekommen auch die Kunden

Das Etelser Käsewerk bietet ein breites Sortiment, das sowohl traditionelle Käseerzeugnisse als auch innovative, vegane Alternativen umfasst. Die klassischen Schmelz- und Kochkäsevarianten bilden nach wie vor das Herzstück des Unternehmens. Doch seit rund neun Jahren hat sich das Käsewerk verstärkt auf die Herstellung veganer Artikel fokussiert.

Dieser Schritt ist Teil eines umfassenden Plans, das Unternehmen nachhaltiger zu gestalten. Inzwischen machen vegane Erzeugnisse bereits 20 bis 22 Prozent des gesamten Produktionsvolumens aus.

Das Unternehmen beliefert nicht nur Industriekunden, die vegane Zutaten für

ihre Fertigerichte benötigen, sondern stellt auch Endverbraucherartikel her, die von Partnerunternehmen vertrieben werden.

Geschäftsführer Jan Wilhelm Brüns betont: „Wir würden uns gerne ein bisschen von der traditionellen Rohstoffbasis lösen. Wir wollen sie nicht ersetzen, aber das Wachstum verstärken im veganen Bereich suchen, um die Themen Tierwohl, Wasserverbrauch, Platzverbrauch und CO₂-Fußabdruck zu reduzieren.“

Mit Blick auf die Zukunft strebt das Etelser Käsewerk an, einen Produktionsanteil an veganen Erzeugnissen zu erreichen, der dem Konsumver-

halten der Gesellschaft entspricht. Je nach Marktsegment liegt dieser Anteil zwischen 15 und 30 Prozent, ein Ziel, welches das Unternehmen langfristig anstrebt.

Neben den traditionellen Käseerzeugnissen und den veganen Alternativen ist das Etelser Käsewerk auch für seine vielseitige Angebotspalette bekannt. Das Unternehmen beliefert große Lebensmittelketten, Fast-Food-Restaurants, Kinos und Eventgastronomien mit einer Vielzahl an Produkten, darunter Soßen und Aufstriche.

„Unsere Kunden wissen darüber Bescheid, dass wir ein breites Angebotsportfolio haben. Wir können



Der Käsedip von Etelser sticht mit einem Käseanteil von 38 Prozent hervor.
Foto: Etelser

praktisch alles produzieren, was über unsere Anlagen hergestellt werden kann“, erklärt Brüns. So reicht das Sortiment von klassischen Schmelzkäseprodukten bis hin zu Salsasoßen.

Tag der offenen Tür

Das Etelser Käsewerk lädt zum großen Tag der offenen Tür anlässlich seines 100-jährigen Bestehens ein. Dieser findet am Sonntag, 8. September, von 10 bis 17 Uhr statt.

Besucher erwartet ein spannender Werksrundgang, bei welchem sie über den Produktionsablauf informiert werden. Dabei können die Maschinen aus der Nähe betrachtet werden. Ein vielseitiges Rahmenprogramm sorgt mit Live-Musik, Fußball-Dart, Segway-Parcours und einem Kreativzelt speziell für Kinder und aber auch den Rest der Familie.

Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt: Verschiedene Foodtrucks bieten leckere Speisen und Getränke an.
eal



Das Käsewerk ist modern ausgestattet.
Foto: Etelser

Wie sich Etelser für die Zukunft wappnet

Mit Photovoltaik und moderner Technik steigert das Käsewerk seine Energieeffizienz

Im Bereich Energie und Nachhaltigkeit hat das Käsewerk in den vergangenen Jahren bedeutende Fortschritte gemacht. Bereits 2017 wurde eine neue Photovoltaikanlage in Betrieb genommen, die zusammen mit dem Blockheizkraftwerk etwa 30 Prozent des Strombedarfs des Unternehmens aus eigenen Mitteln deckt.

Diese Investitionen wurden kontinuierlich fortgeführt: 2020 kam eine weitere Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 249.090 Kilowatt peak hinzu, und im Jahr 2023 folgte eine dritte Anla-

ge mit 299.900 Kilowatt peak. Diese Anlagen tragen dazu bei, den Energieverbrauch zu senken und den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Trotz dieser Erfolge sieht das Unternehmen noch Herausforderungen vor sich. „Wir sind letztlich dadurch limitiert, dass es irgendwann dunkel wird“, erklärt Geschäftsführer Jan Wilhelm Brüns. Besonders in der kalten Jahreszeit ist der Energiebedarf hoch und das Unternehmen erreicht zwar bei guter Sonneneinstrahlung zeitweise Autarkie, bleibt aber insgesamt bei einer 30-pro-

zentigen Deckung des Strombedarfs durch eigene erneuerbare Energiequellen.

Der wachsende Energiebedarf, der mit einer gesteigerten Produktionskapazität einhergeht, stellt eine zusätzliche Herausforderung dar. „Der nächste Schritt wäre jetzt, den Strom zu lagern, aber in der Größenordnung, in der wir Strom bräuchten, ist das unglaublich teuer.“

Neben der Energiegewinnung durch Photovoltaikanlagen investiert das Etelser Käsewerk auch in die Modernisierung seiner Betriebsausstattung.

Mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und zukunftsorientierte Technologien bleibt das Etelser Käsewerk seinem Motto treu: Es geht nicht nur um Wachstum um des Wachstums willen, sondern um sinnvolle, nachhaltige Entwicklungen, die das Unternehmen langfristig stabil und erfolgreich halten. So wird der Betrieb kontinuierlich erweitert, immer mit Bedacht auf die Ressourcen und die Umwelt. Das Unternehmen strebt an, weiterhin die Balance zwischen Wachstum, Nachhaltigkeit und Effizienz zu wahren.
eal

08.09.24

10-17 UHR

TAG DER OFFENEN TÜR

SPANNENDER WERKS Rundgang

TOLLES RAHMENPROGRAMM FÜR GROSS & KLEIN

LIVE MUSIC, SEGWAY PARCOURS, FUßBALLDART, KINDERKREATIVZELT

LECKERE FOODTRUCKS

Etelser Käsewerk GmbH, Delmenhorster Straße 22, 28816 Stuhr