

# Auf dem Weg zum Duopol?

*Nachdem der niederländische Zutatenproduzent sein Hefegeschäft verkauft hat, wird der weltweite Hefemarkt von zwei großen Anbietern dominiert.*



svx.hu © dhmit3

Der weltweite Markt für Hefe ist selbst für eingefleischte Fachleute eine unbekannte Größe. Niemand kann derzeit wirklich beziffern, was in Ländern wie China, Indien und Russland an Hefe produziert und was davon in der Backbranche verwendet wird. Hefe ist ein Produkt, das nicht zwingend eine großindustrielle Herstellung erfordert und eine Schätzung des Backhefemarkts aufgrund der verzehrten Brotmengen ist ebenfalls fragwürdig, da die zugesetzten Mengen sehr unterschiedlich ausfallen, je nachdem, wie viel Sauer- und Vorteigzugaben üblich sind. Abgesehen davon ist der Brotmarkt längst nicht immer das Maß der Dinge. In Deutschland beispielsweise wird mehr Hefe in den Sortimenten Klein- und Feingebäck verbraucht als für Brot. In Afrika und anderen von der Sonne begünstigten Regionen dieser Welt dagegen wird aufgrund der klimatischen Bedingungen selten auf Frischhefe zurückgegriffen, sondern vorwiegend Trockenhefe verwendet.

Berücksichtigt man, dass ein erheblicher Teil der Welt bislang statistisch nicht erfasst ist, wird der weltweite Verbrauch an frischer Backhefe – sei es zu Blöcken gepresst oder als Flüssighefe geliefert – auf rund 2 Mio. t jährlich geschätzt.

Größter Hersteller von Backhefe ist das französische Familienunternehmen Lesaffre aus Marcq-en-Ba-

roeuil mit einem Jahresumsatz von rund 1 Mrd. €, das neben Hefe auch Backmittel, Mixe etc. für die Backbranche herstellt und parallel mit Hefeextrakten und Functional Ingredients den Health & Nutrition-Markt bedient. Lesaffre betreibt mehr als 30 Hefefabriken in 26 Ländern und dürfte heute auf einen weltweiten Marktanteil von mehr als 30% kommen. In den vergangenen zehn Jahren hat das Unternehmen vor allem in den zentral- und osteuropäischen Ländern an Marktbedeutung gewonnen. Allein in Polen, Kroatien, der Tschechischen Republik und Serbien gilt die Gruppe mit einem Marktanteil von mehr als 50% jeweils als Marktführer. Auch weiter östlich sind die Franzosen erfolgreich. In Kourgan arbeitet inzwischen die erste russische Hefefabrik von Lesaffre.

Dass Lesaffre das britische Hefegeschäft der Private Equity Gruppe GBI (das diese vom niederländischen Ingredients-Konzerns DSM übernommen hatte) Anfang 2008 kaufte, stieß allerdings bei der europäischen Kommission auf Bedenken und führte zu Auflagen. Lesaffre soll die Hefeproduktion in Felixtowe, UK, verkaufen, um zu verhindern, dass die Existenz nur mehr zweier Anbieter (Lesaffre und Associated British Foods) den Markteintritt für jeden neuen Hefelieferanten unmöglich macht. Bislang ist dieser Verkauf

allerdings noch nicht erfolgt. Der Hefehandel auf der Insel und das Backmittelgeschäft dürften bei Lesaffre bleiben.

Der Verkauf der Hefeaktivitäten der niederländischen GBI-Gruppe an die britische Rohstoff- und Backwarengruppe Associated British Foods (ABF) wurde von der EU-Kommission im September 2008 abgesegnet. Vorausgegangen war der Freigabe ein Gerangel um die Marktmacht in Spanien und Portugal, die ABF damit auf dem Hefemarkt erreichen könnte, da sie dort mit ihrer Tochtergesellschaft AB Mauri vertreten ist. Um die Zustimmung zu erlangen, willigte ABF ein, auf der iberischen Halbinsel Teile des GBI-Geschäfts zu verkaufen. Zu dem GBI-Paket, das ABF übernimmt, gehört auch ein 50%-Anteil am deutschen Hefeanbieter Uniferm.

Bis dahin war ABF bereits mit seiner Hefedivision AB Mauri weltweit im Hefegeschäft vertreten, vor allem in Nord- und Südamerika, Australien und Asien. Die anfängliche Marktuntersuchung der Kommission sah ein Potenzial für wettbewerbsbeschränkende Auswirkungen auf dem Markt für Presshefe in Süd-West-Europa (Portugal, Spanien und Frankreich), da das Vorhaben die Anzahl der wirkungsvollen Lieferanten besonders in Spanien und Portugal von drei auf zwei reduzieren würde, und so machte die EU-



Kommission verschiedene Auflagen. Rechnet man dem ABF-Marktanteil weltweit die Umsatzkapazitäten von Uniform in Deutschland zu, das hier mit rund einem Drittel Markt-führer ist, so dürfte sich der Weltmarkt-anteil der Briten der 30%-Marke nähern, zumal die Deutschen inzwischen auch nennenswerte Umsätze in Zentraleuropa, insbesondere in Polen, machen.

Den beiden annäherungsweise gleich großen Blöcken Lesaffre und ABF folgt mit deutlichem Abstand die in Kanada beheimatete Lallemand Inc., die sich auf die Produktion von verschiedenen Hefearten spezialisiert hat. Seit 2000 akquiriert Lallemand zunehmend in Europa, wo man bis dahin bereits mit Saluta-guse Pärmitehas in Estland und Harmer in Österreich vertreten war. So übernahm die Gruppe seither Scandi-Link und De Danske Gær-fabrikker AS in Dänemark, Suomen Hiiva Oy, Finnland, Hagold, Lindemeyer und Wienerer in Deutschland, Herold Hefe in der Slowakei und 3

### Kostenexplosion

Um rund 50% sind die Preise für Melasse nach Aussagen des deutschen Hefeverbands im vergangenen Jahr angestiegen. Der Grund: Subventionsabbau und Marktabschottung für die Zuckerindustrie lassen die Zuckerhersteller zunehmend marktwirtschaftlich kalkulieren. Die Melasse, bislang eher ein Abfallstoff bei der Zuckerherstellung und deshalb günstig zu haben, wird als geldbringender Faktor wahrgenommen und steigt im Preis. Nicht nur bei Hefeherstellern ist sie als Nahrungsbasis für die Hefezellen unverzichtbar, auch Viehfutterhersteller und Bio-Ethanol-Produzenten fragen Melasse nach.

Produktionen in Polen (Josefow, Lublin und Krakau). Weltweit dürfte Lallemand auf einen Marktanteil von gut 10% kommen. Die restlichen 25 bis 30% teilen sich viele mittlere und kleinere Anbieter, die vorwiegend national, wenn nicht sogar nur regional aktiv sind.

Auf dem europäischen Markt kommen die mittleren und kleineren

Anbieter heute auf einen Marktanteil von maximal 20%. Lesaffre dominiert mit vermutlich mehr als 40% das Geschäft, während ABF den Kollegen mit mehr als 35% dicht auf den Fersen ist. Lallemand dürfte trotz der zahlreichen Zukäufe bislang europaweit weniger als 10% Marktanteil auf sich vereinen können. Dennoch bleibt der Hefemarkt in Bewegung und das nicht nur, weil immer noch nicht klar ist, wer den Großen auf Geheiß der EU-Kommission in UK, Spanien und Portugal Konkurrenz machen darf, sondern auch, weil immer wieder auch neue Anbieter auftauchen. So tummelt sich der belgische Backmittelhersteller Puratos seit geraumer Zeit auf dem Markt der Spezialhefen und aus Lviv in der Ukraine kommt mit der JSC Enzym ein Hefeanbieter, der im eigenen Land Marktführer ist, seit Anfang des Jahrtausends nach Russland und in die baltischen Länder exportiert und auch die westeuropäische Bäckerszene als Absatzgebiet entdeckt hat. ■



Anzeige

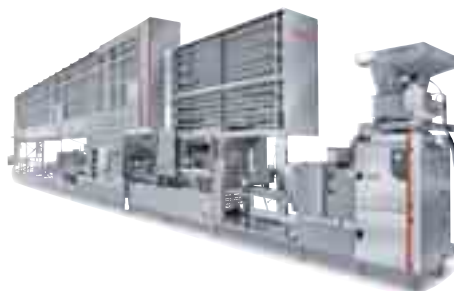
**KÖNIG**

## WILLKOMMEN IM KÖNIG-REICH DER KLEINGEBÄCKANLAGEN.



Unsere Kleingebäckanlagen entsprechen dem Trend der Zeit. Von der Kompakt – bis zur Industrieanlage wird König den individuellen Ansprüchen seiner Kunden auf vielfältigste Weise gerecht.

Überzeugen Sie sich selbst und informieren Sie sich auf unserer Homepage oder fordern Sie unser Spezialprospekt an.



Industrielle, multifunktionale Kleingebäckanlage **König KGV**

THE BAKER'S CROWN



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**