

Ausflug zur Sensoria-Erlebniswelt am 17.05.2025

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

dieses Jahr haben wir aufgrund der Aktualität bei unserem Frühjahrsausflug das Sensoria-Gebäude in Holzminden aufgesucht. Sehr erfreulich war die große Zahl der Teilnehmer, darunter nicht nur Mitglieder, sondern auch einige Bekannte.

Im September letzten Jahres wurde bei einem großen Festakt in der Stadthalle Holzminden die Sensoria-Erlebniswelt mit zahlreichen musikalischen Darbietungen eröffnet; hierzu hat der Direktor der Musikschule Bad Pyrmont, Herr Arndt Jubal Mering, eigens eine Sensoria-Sinfonie komponiert, die von Myriam Dewald als Sopranistin und Andreas Post, Bariton, mit Begleitung von mehreren Chören und Orchestern präsentiert wurde. Die einzelnen Musikvorträge, u. a. vom Gamelan-Ensemble „Babar Laya“ aus Hannover mit traditionellen javanischen / indonesischen Liedern, vom Collegium Cantorum, von den symVocals, von der Band „Tudo Azul“ mit brasilianischen Rhythmen, der SleepyTown JazzBand aus Holzminden, dem Detmolder Kammerorchester, der Musikschule Holzminden unter Leitung von Alexander Käberich und der Musikschule aus Bad Pyrmont, waren mit einem Abendessen kombiniert, so dass auf der musikalischen Weltreise auch die kulinarischen Genüsse die Geruchs- und Geschmacksrezeptoren der Teilnehmer und Besucher begeisterten.

Wenige Stunden vorher war das neu errichtete Sensoria Haus der Düfte und Aromen an der Weserbrücke feierlich eröffnet worden. Das Gebäude mit markanter, sehr haltbarer Corten-Stahl-Fassade (aus rostrottem Corten-Stahl ist z. B. auch der Kirchturm vom Kloster Amelungsborn) wurde extra für diesen Zweck konzipiert. Weltweit gibt es bis heute keine vergleichbare Ausstellung. Hier spiegelt sich die globale Bedeutung von Holzminden als Zentrum der Riech-, Duft-, Geschmacks- und Aromaindustrie wider, die sich über mehr als 150 Jahre aus den früheren Firmen Haarmann & Reimer und Dragoco entwickelt hat und heute mit dem DAX-Konzern Symrise AG fortgeführt wird.

Diese Hintergründe erläuterte uns unter anderem Frau Koßmann in einer ca. einstündigen Führung durch die Sensoria-Ausstellung.



An verschiedenen installierten Apparaturen konnte jeder seine Geruchsnerven testen, indem er diverse Duftstoffe erschnupperte, und sein Wissen bei Quizfragen prüfen.



Der Ursprung von industriell hergestelltem Aroma geht auf Wilhelm Haarmann zurück, der bei Waldarbeiten bemerkte, dass die Rinde von Nadelbäumen nach Vanillin riecht. Vanillin ist der Hauptaromastoff von Gewürzvanille (echter Vanille), die als Orchideenart nur in tropischen Ländern wächst; ursprünglich in Mittelamerika beheimatet, sind heute die Hauptanbauggebiete Madagaskar (ca. 50 % des Weltmarktes), Komoren, Reunion (Bourbon-Vanille), Java und weitere tropische Inseln; sehr aufwändige Handarbeit ist nach wie vor die Bestäubung der Orchideenblüten, aus denen dann die Vanilleschoten wachsen.

Wilhelm Haarmann gelang es 1874 zusammen mit Ferdinand Tiemann, aus dem sogenannten Cambialsaft von frisch gefällten Nadelbäumen in einem ersten Schritt Coniferin zu gewinnen, aus dem dann durch Oxidation Vanillin gewonnen wurde. Aus ca. 5,6 Tonnen Saft aus der Kambiumschicht zwischen Borke und verholztem Stamm erhielt man damals 7 kg Vanillin. 1876 wurde Karl Reimer Mitinhaber; mit der Reimer-Tiemann-Reaktion konnte jetzt sehr preisgünstig in der neu benannten Haarmann & Reimer Vanillinfabrik Vanillin synthetisiert werden, so dass man unabhängig von der sehr aufwändigen Gewinnung und Logistik und der zeitlich schwankenden Verfügbarkeit von natürlichem Vanillin permanent den Geschmacksstoff den Lebensmittelherstellern anbieten konnte. Das war der Grundstein für die Aromaherstellung in Holzminden.

1919 gründete der Friseurmeister Carl-Wilhelm Gerberding zusammen mit dem Mitinhaber August Bellmer die Dragoco („Dragon Company“) zur Herstellung von Parfüms und Seifen in Holzminden. Ab 1930 orientierte man sich auch Richtung Geschmacksstoffindustrie. Unter den Söhnen Carl-Heinz und Horst Gerberding entwickelte sich Dragoco nach dem zweiten Weltkrieg zu einem Spezialunternehmen für konzentrierte Riech- und Aromastoffe.

Beide Firmen, Haarmann & Reimer (H&R), das 1954 von der Bayer AG aufgekauft worden war, und Dragoco entwickelten sich zu international operierenden Unternehmen mit etlichen Auslandsgesellschaften. 2002 hat ein Finanzinvestor zunächst die H&R-Anteile von Bayer gekauft, dann weitere Anteile an der Dragoco AG; beide Firmen fusionierten anschließend 2003 zur Symrise GmbH & Co. KG, aus der durch Börsengang 2006 dann die heutige Symrise AG mit weltweit mehr als 12000 Mitarbeitenden und ca. 5 Milliarden Euro Umsatz entstand.



Die Duft- und Aromastoffe sind heute in allen Lebensbereichen zu finden. Die Ausstellung im Sensoria-Gebäude gibt eine gute Übersicht, in welchen Konsumprodukten wie Lebensmitteln, Pflegeprodukten, Reinigungs- und Haushaltsmitteln etc. welche duftenden oder wohlschmeckenden Komponenten enthalten sind. Eine besondere Herausforderung sind nach wie vor Röstaromen.



Geschmack und Duftpfinden unterscheiden sich zum Teil kulturell oder regional. Und auch beim Erwachsenwerden entwickelt jeder Mensch seine eigenen Vorlieben. Daher ist es nicht verwunderlich, dass den Forschern und Entwicklern von Riech- und Aromastoffen die Arbeit nie ausgehen wird. Jeder kann im Sensoria-Gebäude sogar seine eigene Kreation an einem „Mischtresen“ ausprobieren:



Nach dem sehr interessanten Sensoria-Besuch haben viele Kolleginnen und Kollegen erst noch einen Rundgang durch die Holzmindener Altstadt, in der gerade das Weinfest stattfand, genossen, bevor wir nachmittags in gemütlicher Runde im Weserhotel Schwager direkt am Weserkai bei Kaffee und Kuchen in Erinnerungen schwelgten und jede Menge nette Anekdoten austauschten.



Ich hoffe, dass nächstes Jahr wieder eine so zahlreiche nette Gruppe zum Ausflug zusammenkommt. Jeder ist herzlich eingeladen.