

Frei nach Vaters Rezept

In 75 Jahren ist Dr. Doerr zum Salatkönig von Sachsen aufgestiegen. Der Betrieb wird in bester Familientradition von Christian Doerr geführt.

■ Michael Rothe

Schwarzer Anzug, Weste, weißes Hemd, dazu rote Krawatte mit dickem Knoten. Christian Doerr hat sich fein gemacht. Ein gewagter Aufzug für ein Frühstück mit hauseigenem Eier-, Käse- und Fleischsalat und den damit lauern den Gefahren. Der Anzug passt nicht recht zum gelerntem Klempner und leidenschaftlichen Rallyefan. Selbst Emma, die Labrador-Mischlingshündin, die Herrchen auch im Büro kaum von der Seite weicht, scheint irritiert.

Aber schließlich ist Geburtstag. Ein besonderer obendrein. 75 Jahre alt wird der Familienbetrieb, in dem das Herzblut von nun schon drei Doerr-Generationen steckt. „Ich ziehe sonst eher so was an“, sagt der 37-jährige Christian Doerr und deutet auf die Ecke hinterm Schreibtisch. Dort liegt die zerknautschte Jeans.

Hinter Doerrs jungenhaftem, spitzbübischem Gesicht steckt Unternehmungsgeist – ein Chef, der mit 70 Mitarbeitern jährlich 16 Millionen Umsatz macht und schwarze Zahlen schreibt. Großvater und Firmengründer Herbert wäre stolz, Papa Udo sowieso.

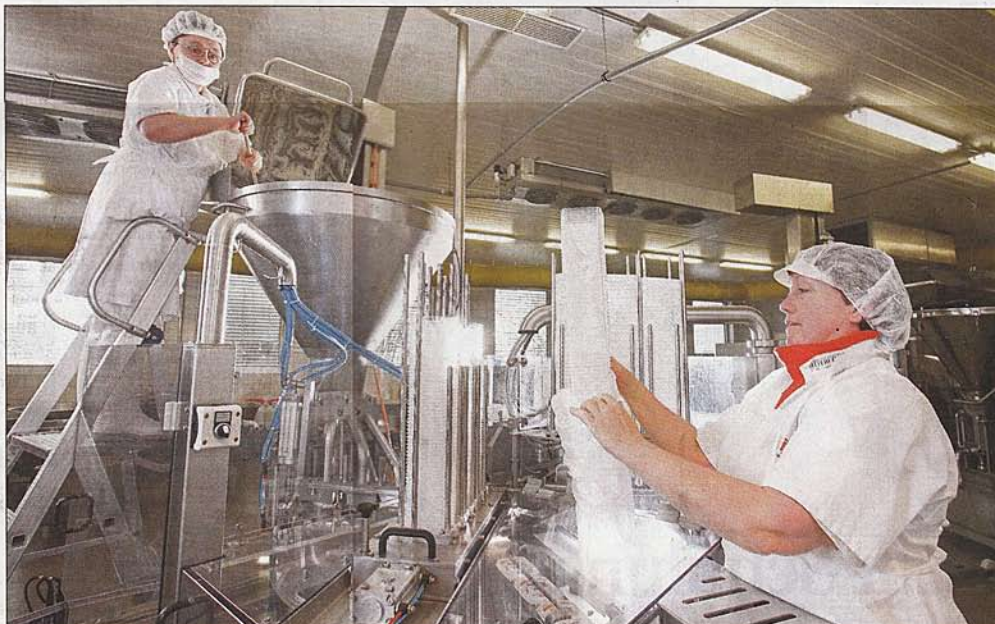
Christian Doerr führt die Feinkostfabrik seit dem Tod des Vaters 2001 allein. Dr. Udo Doerr hatte sich den 1972 enteigneten Betrieb nach der Wende zurückgeholt und dem VEB Diät Feinkost Dresden neben dem Familiennamen auch eine marktwirtschaftliche Perspektive und zunächst 19 Jobs gegeben. Sachsens Salatkönig wurde im Osten Nummer eins. Die Kochmütze, die auf den Produkten prangt, schaffte es in die Westregale.

Motto: Leben und leben lassen

Auch wenn der Senior fehlt, scheint er allgegenwärtig im Unternehmen. Weniger gegen seines Porträts im Gemeinschaftsraum, sondern weil der Sohn es in seinem Geist führt. „Lieber ein kleiner König als ein großer Knecht“, nennt Christian Doerr einen Grundsatz seines Vorbilds – und streicht den Fleischsalat geknackt auf die Semmel. Entwarnung für den feinen Zwirn.

Der studierte Betriebswirt hat sich arrangiert mit dem Markt. „Unsere Größe ist ideal. Wir wollen in Sachsen und Thüringen Marktführer bleiben“, sagt er. Der Geschmack von Bayern, Hessen und Norddeutschen sei ein anderer, Expansion aufwendig, der deutsche Branchenprimus, die Firma Homann, „eine andere Liga“, erklärt der Chef. Auch Doerrs Elasan-Intermezzo in der Baby-Kosmetik sei abgehakt, der Ausflug ins Müsli-Regal vorbei, Export nur ein schöner Traum und das Ansinnen zur Übernahme des Radebeurer Nudoss-Herstellers nur eine fixe Idee gewesen. „Zum Glück hat das nicht geklappt“, sagt Doerr heute.

Der Salathersteller möchte sich fortan auf das Kerngeschäft konzentrieren und das Sortiment er-



Mit Fleischsalat ist Doerr groß geworden. 7.000 Dosen stündlich füllt die Anlage, an der Martina Lehmann (r.) und Martina Teichmann arbeiten. Fotos: Ronald Bönß (2)



Unternehmerfamilie Doerr: Mutter Christine beim Elasan-Intermezzo, Sohn Christian, heute Lenker, Vater Udo, der die Firma lange Jahre führte. (v.l.). Fotos: dpa

weitern. Ein neuer Tzatziki-Salat für Grillfreunde, ein Fleischsalat mit Bärlauch und Meerrettich, ein Weißkrautsalat in Dillsoße. Der gute Name hilft, aber gegen Marktmacht und Preiskrieg muss Doerr jedes Mal neu bestehen. Deshalb ist der Geschäftsführer mit der Nische zufrieden und setzt auf das Prinzip „leben und leben lassen“ – auch ge-

„Lieber ein kleiner König sein, als ein großer Knecht.“

Christian Doerr, Chef der Dr. Doerr Feinkost GmbH, über einen Grundsatz seines Vaters

genüber den Handelsketten. Dort ist Doerr bis auf Lidl und Aldi überall gelistet. Verkaufsverhandlungen führt der Chef selbst, ohne Hündin Emma. „Der fehlt der Biss“, sagt er.

Wie der Vater kommt auch der Sohn nie zur Ruhe: „Wenn ich glaube, jetzt ist es so weit, wartet die nächste Turbulenz – wie gerade die Rohstoff-Verteuerung.“ Oder 2007 die Auslistung bei einer Kette, die

vier Mitarbeitern den Job und den Chef schlaflose Nächte gekostet hat. „Das hat mir wahnsinnig leid getan, ließ sich aber nicht ändern.“ Wer so eng mit seinen Leuten verbunden sei, leide mit.

Doerr verlässt sich auf seine Belegschaft. „Ich lasse das Team entscheiden und nehme mich zurück“, sagt er. Schwäche sei das nicht. „Wozu habe ich denn Fachleute“, fragt er rhetorisch. In der Hinsicht unterscheiden er sich vom Vater, der gern alles unter Kontrolle gehabt habe. Seine Leute sorgen maßgeblich dafür, dass die 35 verschiedenen Supermarkt-Salate und die 80 Täglich-frisch-Artikel für Großabnehmer schmecken. „Essen ist ein Stück Lebensgefühl“, sagt Christian Doerr.

Im Gegensatz zählen die Mitarbeiter auf ihn, den Chef, der rein alterstreu für manchen der Sohn sein könnte. Laborchefin Reinhold Meitzner ist seit 17 Jahren im Betrieb: „Er hat unser Vertrauen. Wir entdecken wider, was wir schon

beim Vater geschätzt haben“, sagt sie. Die Kontinuität erkennen viele. „Anfangs hatte ich etwas Bammel, ob das gut geht. Jetzt bin ich sicherer denn je“, sagt Matthias Heinrich aus der Produktion. Er ist der Fischspezialist des Hauses.

An diesem Wochenende wird Doerr mit seiner Mannschaft und einigen Kunden im Dresdner Ballhaus Watzke feiern. Kulinarisch gehen sie fremd. Keine „Dresdner Häckerle“ oder „Herrensalat“ aus dem eigenen Haus. Der Chef ist stolz auf

seine Belegschaft und weiß, was er an deren Treue hat. Das sei spätestens seit der Jahrhundertflut 2002, so, als der Betrieb in der Weieritz stand, dank des Einsatzes aller aber nach 14 Tagen Ausfall weitermachen konnte.

Familienbetriebe ticken anders. Kein Denken in Quartalen und Jahren, sondern in Jahrzehnten und Generationen. Unternehmersippen bringen zumeist Menschen hervor, die nicht nur nach Gewinn streben. Doerr & Co halten noch andere Werte hoch: innerfamiliäre Solidarität und Verantwortung für Mitarbeiter und Gemeinwohl etwa. Deshalb, und dem Vater gleich, engagiert sich Christian Doerr in der Selbstverwaltung der Rentenversicherung, im Präsidium der Industrie- und Handelskammer Dresden, für Sportvereine und in der Jury des Marketingpreises, den sein Vater 1995 als Erster gewonnen hatte. Freilich lauert auch in Familienbetrieben Gefahren: Altersstarrsinn des Seniorchefs erfuhr Christian nicht. Streits um Erbe schon.

Egon Olsen hätte seine Freude

„Die Oberfinanzdirektion Chemnitz wollte neulich wissen, was ich mit meinem Geld mache“, erzählt Doerr. „Das stecke ich in den Betrieb“, habe er den ungläubigen Beamten gesagt. Auch Erbschaftsteuer habe er gezahlt. Von wegen Liechtenstein oder Monaco! Geld sei nicht das Wichtigste. Seine Liebe zum Autorennsport habe nichts mit Statussymbolen zu tun. „Ich brauche nur einen Kombi für meinen Hund“, sagt er. Den Hang zu Tempo reagiert er als Beifahrer des Rallye-Piloten Matthias Kahle ab, seinem Freund. Bilder seiner Idole Ulli Melkus und Bernd Kasper hängen an der Bürowand.

Doerrs Arbeitsplatz hat eher was von Jungesellenbude als von Chefzimmer: Schreibtisch, Esstisch, geschlossene Schrankwand, Schlafplatz für Emma, besagte Rennfahrer-Poster, im Trophäen-Regal ein ersterer Gartenzwerg, ein Stück Berliner Mauer, Vaters Apothekervase und dessen Marketingpreis. Dazu ein überdimensioniertes Räucherännchen. Einzige Mini-Präsenzation alter Doerr-Produkte erinnert an die Schalterzettel eines Unternehmens. Und der über Hundert Jahre alte gusseiserne Säge des Großvaters. Fernseh-Ganove Egon Olsen hätte seine wahre Freude.

Ein Mann, der zuhören kann

„Eigentlich gibt's bei mir nichts zu verstecken“, sagt Christian Doerr. Selbst nicht, dass er wieder zu haben ist. Auch an so was muss ein Unternehmer denken, schließlich geht's irgendwann um die Nachfolge. „Wenn's so weit ist, soll es der Beste machen, nicht zwangswise einer aus der Familie“, sagt Doerr beim letzten Bissen Fleischsalat. Kinder dürfe man nicht drängen.

Er selbst wurde nie in den Unternehmer-Anzug des Vaters gezwängt. Er wollte es. Mit Macht. Vielleicht trägt er deshalb so stolz dessen roten Schlipse. Auch und gerade zum 75. Geburtstag der Firma.

Christian Doerr weiß um seine Stärken und Schwächen. Er kann rechnen, aber auch zuhören und tritt in andere hineinversetzen. Trotz aller Salatrezepte seines Vaters scheint diese Mischung seine wichtigste Erfolgsformel zu sein.

Seit 75 Jahren feine Salate und Brotaufstrich aus Dresden

Die Geschichte des Feinkostherstellers Dr. Doerr gleicht einem guten Salat: viel drin, immer wieder frisch und ohne große künstliche Hillen lange haltbar.

- 1.4.1933 Alice und Herbert Doerr gründen „Feinkostfabrik Dr. Herbert Doerr“
- 1938 Umzug von der Innenstadt nach Dresden-Klotzsche
- 1971 Apotheker Udo Doerr übernimmt die Firma und entwickelt kalorienarme Mayonnaisen, Salatcremes und Saucen
- 1972 Enteignung und Verstaatlichung
- 1990 Privatisierung durch Rückkauf
- 1991 Kauf der Immobilie der stillgelegten Sachsenmilch in Dresden, Rekonstruktion der Produktionsgebäude

- 1992 Gründer-Enkel Christian Doerr wird Co-Chef, Start am neuen Sitz
- 1994 Preis „Aufschwung Ost“ für Doerr
- 1995 Dresdner Marketingpreis
- 1997 erste griechische Spezialitäten (Ganis), Start auf dem neuen Gelände
- 1999 Udo Doerr erhält das Bundesverdienstkreuz am Bande
- 2001 Nach Udo Doerrs Tod übernimmt Sohn Christian die Geschäftsführung
- 2002 Jahrunderstellung trifft Firmensitz
- 2003 Sortimentsverweiterung
- 2004 Bau des neuen Produktions- und Sozialgebäudes
- 2005 Neue Verpackungsanlage für Dosen mit wiederverschließbarem Deckel
- 5.4.2008 75. Geburtstagsteier (SZ/mr)