

Endmontage:  
Industriemechaniker Matthäus Dahlke bearbeitet hier gerade Bauteile zum Dressieren von Schaumküssen.



FOTOS: SCHEFFLER (2), WERK (3)



# Süße Maschinen!



**Traditionsunternehmen** Ob Pralinen, Kekse oder Schokoküsse: Ihre leckere Form bekommen sie auf Anlagen von OKA

**Darmstadt.** Heute schon genascht? Dann darf man ruhig wissen: Ob leckere Kekse, noble Pralinen oder dicke Schaumküsse – wenn die aus dem Supermarkt kommen, sind sie mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit auf einer Anlage aus Darmstadt produziert worden!



Denn dort sitzt die Firma OKA, ein schon in der sechsten Generation inhabergeführtes Familienunternehmen. Die 80 Beschäftigten sind echte Könner, wenn es um die präzise Formgebung von empfindlichen Massen geht. Sie entwickeln und produzieren Standardmaschinen und Sonderanlagen, die zum Beispiel bis zu vier Tonnen Gebäck pro Stunde herstellen können.

## In Sachen Schaumküsse gibt es weltweit keine ernsthaften Wettbewerber

Die Exportquote des Spezialmaschinenbauers liegt bei knapp 80 Prozent. „Besonders wichtig ist für uns der US-Markt, weil die Amerikaner wirklich große Naschkatzen sind“, erklärt



Qualitätsprüfung: Zerspanungsmechaniker Jürgen Johannes kontrolliert bei einer Gebäckformwalze aus Edelstahl die Tiefe der kurz zuvor gefrästen Muster.

OKA-Geschäftsführer Matthias Drees beim **aktiv**-Besuch.

Vor allem bei den Schaumküssen sieht er weltweit keine Wettbewerber – denn die Crememasse darin ist weitgehend: Luft! „Und wir liefern eigentlich die einzigen Maschinen, die das perfekt hinbekommen, sogar in dünner Höhen-

luft wie in Bolivien.“ Industriemechaniker Matthäus Dahlke hat solche Maschinen inzwischen schon in vielen Ländern aufgebaut, zuletzt war er in Indien und in Pakistan. Gut zwei Wochen dauert das – „wenn die neue Anlage dann läuft, schmeckt der erste Keks besonders gut“, sagt Dahlke lächelnd. Neben der Süß-

waren-Industrie nutzen auch andere Branchen das Know-how der Darmstädter: Chemie- und Pharmaproduzenten etwa, Hersteller von Tiernahrung oder Molkereiprodukten.

Denn auch Tabletten müssen ja in Form gebracht werden, ebenso Hundeleckerli oder Käsehäppchen. „Wir kommen ins Spiel, wenn es keine klassischen Lösungen gibt, und entwickeln dann die passende Anlage“, so Drees.

Die große Herausforderung: Im Endprodukt, also zum Beispiel in den leckeren Keksen oder Pralinen, dürfen keinerlei Rückstände aus dem Produktionsprozess landen. Deshalb sind bei OKA alle Teile, die während der Herstellung mit dem Produkt in Kontakt kommen, komplett aus Edelstahl – und sie erfüllen weltweit alle Normen für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion.

„Wir sind die Einzigen weltweit, die sogar bei der Pumpentechnologie standardmäßig auf Edelstahl setzen“, betont Drees. „Neue Kunden kommen oft zu uns, weil sie zwar eine funktionierende Anlage haben – aber Probleme mit der nötigen Hygiene.“

MAJA BECKER-MOHR