

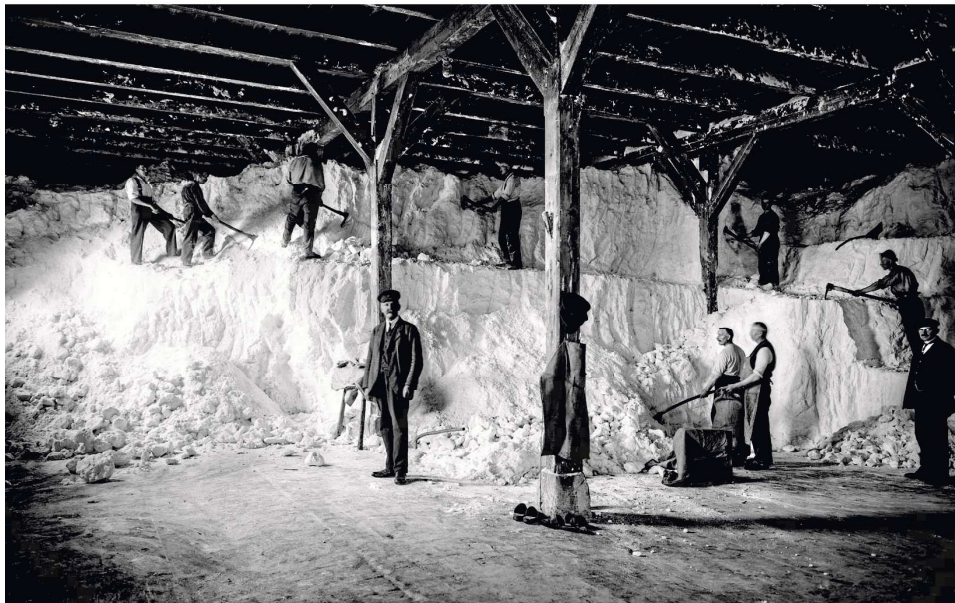
Ein Jubiläum voller Understatement

Der Mineralienhändler Magnesia feiert sein 40-jähriges Bestehen. Und könnte doch 1000 Jahre draufpacken

VON JOACHIM ZIESSLER

Lüneburg. Der Lüneburger Mineralienhändler Magnesia feiert sein 40-jähriges Firmenbestehen. Doch schon diese Nachricht könnte als massive Untertreibung bezeichnet werden. Ist doch Magnesia 1983 als direkte Nachfolgerin der Lüneburger Saline gegründet worden, von dessen letztem Geschäftsführer. Die Saline aber wurde erstmals 956 urkundlich erwähnt. Die Firma könnte also auch das 1067. Firmenjubiläum feiern. So weit wollen Markus Cording und Johann Studtmann, die heutigen Geschäftsführer, nicht gehen. Aber sie betonen, wie sehr die Firma „am Standort hängt, wie sehr sich unsere 70 Mitarbeiter mit Lüneburg und den salzigen Wurzeln ihrer Firma identifizieren“.

Die lange Vorgeschichte der eigenen Firma sei auch ein Pfund, mit dem man angesichts der „Challenge Fachkräftemangel“ wuchern könne, sagte Studtmann gegenüber der LZ. „Wir zeigen uns bewusster als früher“, ergänzt Cording. Und herzuzeigen gibt es beachtliche histori-



Das Salzlager der Lüneburger Saline, vermutlich in den 1930er-Jahren fotografiert.

Foto: Stadtarchiv

sche Vorläufer. Ende des 19. Jahrhunderts erweiterte die Saline ihren Geschäftsbereich. Das mittelalterliche Geschäftsmodell, Salz zu produzieren, trug nicht mehr. Die „Chemische Fabrik“ als Teil der Saline handelte fortan mit Soda, Schwefelsäure und Chlorkalk. Zudem begann die Produktion von Wärmedämmungsmitteln auch auf Magnesium-Basis. Markenamen damals: „PerMag“ und „DiaMag“.

1968 baute Wolfgang Bornmann als leitender Angestellter dieses Geschäft weiter aus. Die Ölkrise 1980 mit ihren steigenden Energiekosten war der Todesstoß für die Salzförderung,

die ohnehin zunehmend unrentabler geworden war.

Wie sehr beuteln die steigenden Energiepreise den Nachfolger Magnesia? „Das merken wir unmittelbar“, sagt Cording, „unsere Produzenten haben teils bis zu 100 Prozent höhere Energiekosten.“ Die Energieknappheit

Foto: Magnesia



infolge des russischen Überfalls auf die Ukraine kehre nach seiner Beobachtung einen Trend aus der Corona-Pandemie um. „Damals galt auch bei Rohstoffen die Devise, möglichst europäisch zu kaufen. Jetzt verschiebt sich das wieder in Richtung Asien.“

Einer der Produzenten für Magnesia sitzt in Israel am Toten Meer. „Ein Geschäftspartner reiste am Tag des Angriffs der Hamas aus Europa zurück nach Tel Aviv. Zum Glück ist nichts passiert.“ Markus Cording weist darauf, dass der Geschäftspartner einen eigenen Bunker im Haus hat – was bei Neubauten in Israel Standard ist.

Wohl fast jeder ist schon mal mit Produkten der Firma aus dem Industriegebiet Bilmer Berg in Berührung gekommen – freilich ohne es zu wissen. Liefert Magnesia doch Rohstoffe zur Herstellung so unterschiedlicher Güter wie Trennmittel für Backwaren, Kosmetika, Rieselhilfen für Nahrungsmittel, Schleif- und Waschmittel, Babynahrung, Kaugummi, Mineralwasser, Sportlernahrung sowie Dämmstoffe.

Ist die Vielfalt eine Lehre aus der Firmengeschichte, in der die Konzentration auf das Salz in die Sackgasse führte? „Es ist ein sehr großer Vorteil, so breit aufgestellt

zu sein“, sagt Johann Studtmann und verweist auf eine Erfahrung aus der Coronazeit: „Damals wurde die Produktion im chemisch-technischen Bereich heruntergefahren. Zu unserem Glück liefen Nahrungsergänzungsmittel aber sehr gut.“

Sie handeln mit der ganzen Welt

Der erste Firmensitz des Saline-Nachfolgers Magnesia war das Gebäude Auf der Hude 72, das in den 90er-Jahren zur Kult-Disco „Garage“ werden sollte. Von der Max-Jenne-Straße, Standort seit 2005/05, handeln die Lüneburger mit der ganzen Welt. „80 Prozent der Geschäfte wickeln wir in Europa ab“, rechnet Cording vor, „30 Prozent in Deutschland, 50 in Kontinentaleuropa.“ 1500 Namen verzeichne die Kundendatei, vorwiegend Mittelständler: „Kleine Mengen an Mineralien können wir am besten.“ Studtmann erklärt: „Unsere Produkte sind selten die Hauptkomponente des Endprodukts.“

Eine Traditionslinie verknüpft Magnesia nicht mehr mit der Saline. Das Salz war über Jahrhunderte das zentrale Mittel, um Fisch und Fleisch haltbar zu machen. Doch auch auf Nachfrage des LZ-Reporters fiel den beiden Geschäftsführern keine Anwendung ihrer Mineralien in Kühlschränken ein. Doch auch ohne diese inhaltliche Klammer bleibt es bei der des Standorts: „Wir sehen uns langfristig hier.“