

## MZ Exklusivinterview

Heute: Karlheinz Baewert, Geschäftsführer der Präzisionsmesstechnik Baewert GmbH, Meerane  
im Gespräch mit Dr. Klaus Schwarz

**MZ:** Die Präzisionsmesstechnik Baewert GmbH ist den Meeranern noch immer als die „Metallwerker“ bekannt. Welche persönliche Erinnerungen verknüpfen Sie damit?

**Baewert:** Schön, dass wir so in guter Tradition noch immer in „Meeraner Munde“ sind. Exaktheit und Genauigkeit gehörten schon immer zum Umgang mit Präzisionsinstrumenten, die eben schon bei den „Metallwerkern“ zu finden waren. Die Firma wurde am 1. August 1946 gegründet, wird demnach bald 60 Jahre. Sie war zunächst im Besitz mehrerer Gesellschafter, wurde dann verstaatlicht.

Im Jahr 1955 begann ich hier als Lehrling, wurde Facharbeiter, später absolvierte ich ein Ingenieurstudium. Einige Jahre arbeitete ich als Produktionsleiter, danach als Werkdirektor. Obwohl wir auch in der Zeit der sozialistischen Mangelwirtschaft versuchten, den gegebenen Möglichkeiten entsprechend, Qualitätsprodukte zu liefern, war die Technik der Firma zur Wende über Nacht schrottreif. Nun war ich auch wieder „Herr im eigenen Hause“.

**MZ:** Welche Erzeugnisse stellen Sie für wen her?

**Baewert:** Wir liefern elektronische Druck- und Leistungsmessgeräte, Monitoring-Systeme, Sicherheitsventile für Großdieselmotoren und Steuerventile für Gasmotoren. Diese werden z. B.



eingesetzt in Kraftwerken oder Schiffen. Unsere Sicherheitsventile sind z. B. im V 20 (ein 20-Zylinder-Dieselmotor mit 10.000 kW von Daimler/Chrysler). Unsere Erzeugnisse bestehen aus piezoelektrischen Sensoren, die elektronisch gesteuert und ausgewertet werden. So liefern wir Sensoren für Schiffsdiesel.

Diese sind Bestandteil eines Steuersystems, bei dem Daten über Wellengang, Strömung, Windstärke via Satellit die jeweilige optimale Leistung des Schiffsdiesels steuern. Wir sind also bei vielen Reedereien gut bekannt. Für MAN liefern wir 2 Varianten elektronischer Druck- und Leistungsmessgeräte mit Zugang zur Auswertungssoftware von MAN (MAN verkaufte 2004 davon eine Rekordgesamtleistung von 1 Million PS). So haben wir in die Entwicklung eines speziellen Quarzsensors investiert, der härtesten Bedingungen bei Dauerbetriebszuständen ausgesetzt ist und sind damit weltweit erfolgreich. Vor Ort ist unser Wirken eher unspektakulär, je-

doch exportieren wir in ca. 50 Länder der Welt. Unser Kundstamm ist sehr solide, und wir haben uns mit unseren Qualitätserzeugnissen einen guten Ruf auf dem Globus erarbeitet.

**MZ:** Wie entwickelte sich Ihre Firma nach der Wende?

**Baewert:** Wir hatten erhebliche Investitionen zu tätigen, z. B. Anschaffung neuer CNC-Maschinen, investierten aber auch in Mess- und Computertechnik. Gebäudeumbauten erfolgten. Gleichzeitig investierten wir in Forschung und Entwicklung unserer Erzeugnisse, da der Übergang von neuen mechanisch wirkenden Sensoren und Steuerventilen in chipgesteuerte Ventile rasant mit der Entwicklung und Einführung der Computertechnik ablief.

Wir machten auch bittere Erfahrungen, als wir Partner in der Entwicklung benötigten und wir für viel Geld unbrauchbare Leistungen erhielten.

Heute haben wir in jeder Beziehung verlässliche Partner, einerseits bei der Hard- und Softwareentwicklung, andererseits auch bei den Banken. Letzteres ist uns besonders wichtig geworden. Da wir mit globalen Partnern operieren, gehen wir oft in immense finanzielle Vorleistungen, brauchten also oft auch Zwischenfinanzierungen, bis unsere Kunden erhebliche Beträge zahlten. Trotz vorliegender aussagefähiger Bilanzen hatten wir viel Ärger und oft genug drohte „das Licht aus-

zugehen“, weil wir von einigen Banken bei internationalen Geschäftsgepflogenheiten Unverständnis ernteten. Risikobereitschaft kannte ich da leider nur aus der Werbung. Inzwischen ist dies jedoch überwunden, denn „schwarze Zahlen“ überzeugen und wir sind nun auch bei der Bank, die uns risikoreich bis dahin begleitet hat.

**MZ:** In den Jahren 2002/03 zeigte die deutsche Wirtschaft krisenhafte Erscheinungen. Haben Sie Auswirkungen gespürt?

**Baewert:** Natürlich haben sich gewisse Kosten auch auf uns ausgewirkt, aber unser Know-how setzt sich im Wettbewerb oft durch, so dass wir mit guten Ergebnissen bisher aufwarten und unsere 14 Mitarbeiter halten konnten.

Dies wünschen wir uns und möglichst vielen Meeraner Firmen auch für das Jahr 2005, vor allem aber an Sie und Ihre Leser viel Gesundheit und Erfolg für das neue Jahr. ■



## Rezept des Monats



Heute aus dem **Hotel Meerane:**

### Schweineröllchen gefüllt mit Spinat, Tomaten und Fetakäse, dazu Erdäpfelgulasch

**Zutaten Röllchen:** 800 g Schweinerücken (2 Röllchen pro Person), 200 g Blattspinat, 200 g Fetakäse, 200 g getrocknete Tomaten, 250 g Zwiebeln, 50 g Sellerie, 50 g Karotten, 30 g Tomatenmark, ½ l Bratenfond

**Zutaten Erdäpfelgulasch:** 600 g Kartoffeln, 150 ml Olivenöl, 300 g Paprika rot, 300 g Paprika gelb, 100 g schwarze Oliven, 100 g Zwiebeln, in Scheiben **Gewürze:** Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Knoblauch, Kräuter der Provence, Kreuzkümmel/Kumin

**Zubereitung Schweineröllchen:** Schweinerücken parieren, in 8 gleiche Scheiben schneiden. Danach dünn plattieren und auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Mit blanchiertem Blattspinat, Fetakäse und getrockneten oder in Olivenöl eingelegten Tomaten belegen (getrocknete Tomaten haben kräftigeren Geschmack). Danach wickeln, binden und in heißem Öl anbraten. Nach dem Anbraten die Rouladen

aus der Pfanne nehmen und anschließend die Zwiebel- und Selleriewürfel und die Karottenscheiben in der Pfanne anbraten. Mit Tomatenmark ablöschen und mit etwas Bratenfond 2 bis 3 mal reduzieren. Den restlichen Bratenfond auffüllen, die Röllchen wieder dazugeben und im Rohr fertig garen (ca. 50 Minuten). Weitere Brühe oder Wasser nach Bedarf angießen. **Zubereitung Erdäpfelgulasch:** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden (1x1 cm), in Olivenöl anbraten, Zwiebel-

scheiben dazugeben und bräunen. Dann mit edelsüßem Paprika bestreuen, mit der Rouladensoße angießen und fertig garen. Als Verfeinerung rote/gelbe Paprikawürfel sowie schwarze Oliven dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, edelsüßem Paprika und Kräutern der Provence abschmecken und zusammen mit den Schweineröllchen servieren.

**Guten Appetit, und falls Wider erwarten das Rezept nicht gelingt, kommen Sie doch einfach zum Essen zu uns!** ■