

KREIS EUSKIRCHEN

Mit Holz und Solartechnik in die Top 100

Bundeskanzlerin Merkel besucht innovativen Ableger der Obergartzemer Firma Opitz Holzbau

Die Nachricht kam überraschend und kurzfristig. Sie wirbelte das Unternehmen kräftig durch, denn beim Neuruppiner Ableger der Mechnischer Holzbau-Firma Opitz kündigte sich hoher Besuch an: Bundeskanzlerin **Angela Merkel** und der brandenburgische Wirtschaftsminister **Ulrich Junghanns** wollten sich von Firmenchef **Martin Opitz** und Geschäftsführer **Bodo Mierisch** erklären lassen, warum das Unternehmen erst vor kurzem aus der Hand des früheren baden-württembergischen Ministerpräsidenten **Lothar Späth** die Auszeichnung als eines der 100 innovativsten Mittelstandsunternehmen Deutschlands erhalten hatte. Geplant wurde in Windeseile ein Informationsbesuch der Bundeskanzlerin bei Opitz mit Betriebsführung, einer anschließenden Gesprächsrunde mit ausgewählten Unternehmern aus der Region sowie ein Abschlussstatement

der Kanzlerin. Das Ganze sollte nur fünf Tage nach der ersten Anfrage stattfinden. Normalerweise, so eine Sprecherin der Opitz-Firmengruppe, die in Obergartzem, in Sachsen-Anhalt und in Neuruppin Produktionsstätten unterhält, sei es nicht üblich, dass die Bundeskanzlerin eine solche kleine Firma besuche. Doch weil man bei Opitz in Neuruppin nun wirklich überaus innovativ im Bereich Holzbau und Solartechnik arbeite, wollte sich die Bundeskanzlerin das Unternehmen mit seinen Produktentwicklungen und der Produktionstechnologie anschauen und hören, wie konsequent ökologische Unternehmensphilosophie umgesetzt wird. **Sabine Opitz-Becker**: „Die neue Produktlinie der Solar kompaktssysteme, die High-Tech Produktion in der 10 800 Quadratmeter großen Zukunftsfabrik sowie die Ausrichtung auf CO2 neutrales



Geschäftsführer **Bodo Mierisch** (li.) und Firmenchef **Martin Opitz** (re.) erläutern der Bundeskanzlerin, Minister **Ulrich Junghanns** (2. v. li.) und Bürgermeister **Jens-Peter Golde** (2. v. re.) die Produktion.

Wirtschaften und Energie-Plus-Standard machen das Unternehmen erfolgreich. Opitz wird Ende des Jahres fünfmal so viel Energie erwirtschaften wie verbraucht wird.“ Das Unternehmen sei erfolgreich in Zeiten der Krise. Zur Zeit arbeite man zweischichtig und auch an Samstagen und Sonntagen. Die Auftragsbücher seien gut gefüllt, erfuhr die Bundeskanzlerin. Die neuen Solarprodukte seien marktreif und fänden auch ausreichend Abnehmer. Dass man dafür auch von außen gelobt wurde, macht Firmenchef **Martin Opitz** stolz. So gab es Prämierungen im Innovationskalender und

bei der Innovationskampagne des Wirtschaftsministeriums Brandenburg. Nicht zuletzt aber trug das begehrte „TOP 100 Siegel“, das Opitz im Juni erhielt, zu der Entscheidung für den Kanzlerinnenbesuch bei.

Bundeskanzlerin zeigt sich beeindruckt

Die Firma **Opitz Holzbau** zählt nun zu den 100 innovativsten Mittelständlern in Deutschland, ist der einzige Preisträger in Brandenburg und auch in der Holzbaubranche. Die Bundeskanzlerin

zeigte sich bei ihrem Betriebsrundgang beeindruckt von den modernen Fertigungsmethoden und der großen Einsatzpalette für die Holzbaukonstruktionen und Elemente. Die Solarsparte stand natürlich im Mittelpunkt des Interesses. So können Solarelemente mit allen Ausrüstungsteilen auf dem Dach und im Heizraum als Kompaktpaket für jedes Wohn- und Gewerbegebäude geliefert werden oder auch als integrierte Dach- oder Fassadenelemente. Die „Opitz Power Ports“ sind Solarcarports und liefern unabhängig vom Hausbestand Energie, warmes Wasser und Heizungsunterstützung. (bz)

INNOVATIV

Die **Opitz Holzbau GmbH & Co. KG** gehört zu den 100 innovativsten Unternehmen im deutschen Mittelstand. Das hat die aktuelle Untersuchung im Rahmen des bundesweiten, branchenübergreifenden Unternehmensvergleichs „Top 100“ ergeben. Der Mittelständler überzeigte durch ein **maßgeschneidertes Innovationsmanagement**. **Lothar Späth**, ehemaliger Ministerpräsident des Landes Baden-Württemberg, überreichte bei einem Festakt im Gästehaus Petersberg in Königswinter das begehrte „Top 100“-Gütesiegel. Der Mentor der Mittelstandsinitiative würdigt damit die Verdienste von **Opitz Holzbau** in den Bereichen „Innovationsförderndes Top-Management“, „Innovationsklima“, „Innovative Prozesse und Organisation“, „Innovationsmarketing“ sowie „Innovationserfolg“.

Insbesondere das Engagement des Top-Managements bei **Opitz** verhalf dem Unternehmen, das sich auf den Bau von Dachkonstruktionen spezialisiert hat, zu der Auszeichnung. So kommen die meisten Ideen des 54-köpfigen Betriebs, der 2008 einen **Umsatz von 9,5 Mio. Euro** erzielte, direkt aus der Geschäftsführung. Inhaber **Martin Opitz** verbringt rund 80 Prozent seiner Arbeitszeit mit Innovationen.

Während sein Geschäftsführerkollege **Bodo Mierisch** sich um betriebliche Fragen kümmert, hat er selbst sich der „Forschung und Entwicklung“ verschrieben.



Preisverleihung durch **Lothar Späth** (rechts) an **Martin Opitz** (2. von rechts). Daneben **Neuruppins** Bürgermeister **Jens-Peter Golde** und **Carla Opitz-Ghilardi**. (Fotos: Opitz)

TERMINE HEUTE UND MORGEN

Fossilien-Präparation im Naturzentrum

Dienstag
EUSKIRCHEN
Euskirchen. Von 14 bis 17 Uhr im AWO-Treff, Rathausstraße 3: Kaffeekränzchen und Verzällche. – Von 18 Uhr ab dem Treffpunkt Erfttreff im Erftauenpark, Stresemannstraße: Fahrrad-Feierabendtour der BUND-Ortsgruppe.

ZÜLPICH
Zülpich. 15.30 bis 20 Uhr Realschule, Blayer Straße 5: DRK-Blutspendetermin.

MECHERNICH
Mechernich. Von 10 bis 13 Uhr und von 14 bis 18 Uhr Extra-Markt, Marienau: Station des ADAC-Prüfcontainers. – Ab 15.30 Uhr ab dem Nyonsplatz: Ein Spaziergang des Behinderten- und Rehasportvereins.

NETTERSHEIM
Nettersheim. Familienerlebnisprogramm im Naturzentrum Nettersheim: Von 10 bis 12.30 Uhr „Fossilien? – Find' ich gut!“. – 13.30 bis 16 Uhr „Fossilien-Präparation“.

Namenstag
28. JULI
Wir gratulieren allen Lesern, die Benno oder Viktor heißen.

Geburtstag
28. JULI
Kuchenheim. Josef Harzheim, Kuchenheimer Straße 180 (74).
Bürvenich-Eppenich. Margarete Schumacher, Stephanusstraße 85 (82).
Bad Münstereifel. Margareta Linhardt, Langenhecke 24 (91).
Breitenbenden. Elisabeth Fuchs, Mechnischer Straße 6 (78).
Dahlem. Alfred Schmitz, Trierer

OBERE KYLL
Jünkerath. 14 Uhr Eisenmuseum: Ferienprogramm „Gießen und Formen von Metall“.

Mittwoch
EUSKIRCHEN
Euskirchen. 9 bis 12 Uhr Café Kompass, Kaplan-Kellermann-Straße 12: Betreuungs-Café des Diakonischen Werks für Demenzerkrankte. – 17 bis 19 Uhr Erftstadion: Übungs- und Abnahmetermine für das Sportabzeichen.

MECHERNICH
Mechernich. 10 bis 13 Uhr und 14 bis 18 Uhr Extra-Markt, Marienau: Station des ADAC-Prüfcontainers.

HELLENTHAL
Hellenthal. 13 Uhr ab Nationalpark-Infopunkt: Wanderung „Über die Rur-Olef-Rourte zum Eifelsteig von Hellenthal nach Gemünd“. Wanderung im Rahmen der „Entdeckungstouren in der Gemeinde Hellenthal auf Natur- und Kulturpfaden“.

NETTERSHEIM
Nettersheim. 10 bis 12.30 Uhr

Straße 84 (76).
Kammerwald. Hermann Gülden, Kammerwald 73 (71).
Nettersheim. Agnes Knips, Höhenweg 2-6 (83).
Buir. Gertrud Schumacher (76).
Tondorf. Gisela Marcial, Auf Aelenpesch 5 (81). – Hilde Esch, Rohrer Straße 6 (80). – Alfred Mahlberg, Rohrer Straße 11 (75).

RURSEE-PEGEL
27. JULI: 275,33 m über NN, 6,17 m unter Höchststand, 6 cm gefallen. Tendenz: fallend.

Naturzentrum: Familienerlebnisprogramm „Das Leben im Bach“.

HEIMBACH
Mariawald. Von 14 bis 17 Uhr ab dem Parkplatz: Die Rangertour „Klosterroute“, geführte Wanderung im Nationalpark Eifel.

Zwiegespräch



Die **Vierbeiner** unterhalten sich von Box zu Box. (Foto: Vogt)

NOTDIENST

APOTHEKEN
Euskirchen, Zülpich, Münstereifel, Mechernich und Weilerswist.
Bollwerk-Apotheke in Euskirchen, Kalkstraße 22-24, Tel. (0 22 51) 5 12 85.
Chlodwig-Apotheke in Zülpich, Schumacherstraße 10-12, Tel. (0 22 52) 36 42.
Bereich Südkreis.
Apotheke in Ahrhütte, Ahrthal 42, Tel. (0 26 97) 15 66.
Marien-Apotheke in Gemünd, Dreiborner Straße 59, Tel. (0 24 44) 91 15 15.
Notdienst-Apotheken können auch über die Hotline (0 18 05) 93 88 88 erfragt werden.

ÄRZTE
Ambulante Notfälle ab 19 Uhr: Nordrheinweite Arzttrufzentrale: Tel. (01 80) 5 04 41 00.
Rettungs- und Krankenwagen: Tel. 1 12 oder (0 22 51) 50 36.
Zahnärztlicher Notfalldienst: Tel. (01 80) 5 98 67 00.
KRANKENHÄUSER
Euskirchen. Marien-Hospital, Gottfried-Disse-Straße 40, Tel. (0 22 51) 9 00.
Mechernich. Kreiskrankenhaus, St.-Elisabeth-Straße 2-8, Tel. (0 24 43) 1 70.
Schleiden. St.-Antonius-Krankenhaus, Tel. (0 24 45) 8 70.

KOCHTIPP



Ragout mit Weinsauce

Manfred Kaschub aus Breitenbenden arbeitete bis zur Pensionierung als Küchenchef. Über 30 Jahre war er Vorsitzender des Clubs der Köche Nordeifel.

Heute serviert der Rundschau-Koch:
Hähnchenragout in Pflaumenweinsauce mit Paprikareis

Zutaten für 4 Personen

Zwei Hähnchen à ca. 1 kg, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 350 ml Pflaumenwein, 200 g Backpflaumen, 200 g Zwiebeln, drei Esslöffel Pflanzenöl, ein Esslöffel Zucker, 150 ml Rotwein, 100 ml Geflügelfond (Extrakt oder Glas), zwei Zimtstangen, zwei Stück Sternanis, ein Teelöffel Speisestärke, 1/2 rote Paprikaschote, 1/2 gelbe Paprikaschote, eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel, 10 g Butter, 10 g Olivenöl, 150 g Reis, 300 g Gemüsebrühe (Extrakt).

Zubereitung

Die Hähnchen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Jedes Hähnchen in 4 Teile schneiden. Alle Teile mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pflaumenwein erwärmen. Die Backpflaumen halbieren und im warmen Pflaumenwein 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenteile

darin mit der Hautseite zuerst rundherum goldbraun anbraten, herausnehmen und auf ein Backblech setzen. Zucker im Bräter schmelzen lassen und die Zwiebeln dazu geben. Dann die halbierten Backpflaumen, den Pflaumen- und Rotwein und den Geflügelfonds dazu gießen. Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in die Sauce legen. Zimtstangen und Sternanis hinein geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten schmoren lassen. Davon die ersten 15 Minuten mit geschlossenem Deckel. Den Reis waschen, abtropfen lassen. Die fein gehackten Zwiebeln in der Butter und dem Olivenöl in einem Backofen geeigneten Topf glasig anschwitzen, die in kleinere Würfel geschnittenen Paprikaschoten kurz mit angehen lassen, den Reis ebenfalls mit anbraten. Mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und einmal gut durchrühren. Mit passendem Deckel abdecken und ca. 18 Minuten im Backofen bei 160 Grad garen lassen. Die Hähnchenteile aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, den Bratenfonds damit binden und gut durchkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hähnchenteile hinein legen. Den gegarten Reis mit einer Fleischgabel durchrühren und mit dem Hähnchenragout servieren. Die Zubereitungszeit beträgt rund 75 Minuten.