

Unternehmerporträt – Ulrich Ladurner hat einen Industriebetrieb mit 150 Millionen Umsatz geformt und betätigt sich auch als Hotelier

## Dr. Schär ohne Studium

Wer vom Hotel Vigilius aufs Etschtal blickt, entdeckt im Gewerbegebiet von Burgstall die Zentrale der Firma Dr. Schär. Diese beiden Standorte stehen für das Lebenswerk von Ulrich Ladurner, dem Kaufmann, **der als Industrieller Karriere gemacht hat und sich heute ein Hotel leistet.**

**Burgstall** – Am Donnerstag letzter Woche lud die Firma Dr. Schär ins Pavillon des Fleurs im Meraner Kurhaus. Ulrich Ladurner, deren Eigentümer und Präsident, feierte mit Gästen das 30-jährige Bestehen des Unternehmens, das er aus kleinen Anfängen entwickelt und zum europaweit führenden Hersteller von glutenfreien Nahrungsmitteln (siehe Info-Kasten) gemacht hat – mit mehreren Produktionsstätten, über 450 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von gut 150 Millionen. Im Rückblick kann der 61 Jahre alte Self-Made-Man auf eine stolze Bilanz von über 40 Jahren Arbeit verweisen. Mit dem „Doktor“ im Firmennamen hat er allerdings nichts zu tun, wehrt er lachend ab, denn diesen Titel hat er bloß mit der Marke käuflich erworben, und Ladurner gesteht ungefragt, dass er „ein schlechter Schüler“ war und schon mit 17 ins Erwerbsleben geflüchtet ist.

Ulrich Ladurner stammt aus einer Meraner Kaufleutefamilie. Sein Großvater Artur eröffnete 1903 das Meraner Drogenhaus (aus der später die Drogerie Ladurner am Pfarrplatz wurde). Während des Zweiten Weltkriegs übernahm der Sohn Aribo das Geschäft, das später durch das Sanitätshaus Ladurner ergänzt wurde, aus dem sich die

**Beginn mit der Drogerie Ladurner in Meran** Firma Hospitalia Ladurner entwickelt hat, die Ulrich Ladurners Schwester Angelika und dem gemeinsamen Cousin Stefan Mattuzzi gehört. Der junge Ulrich begann 1966 in der Drogerie zu arbeiten und auswärtige Erfahrungen zu sammeln, wobei er eine einjährige Fachschule für Drogisten in Deutschland besuchte. Nach dem Militärdienst übertrug ihm der Vater die Verantwortung für die Drogerie. Im Alter von 25 Jahren heiratete Ladurner; seine Frau Margit Ausserhofer stammt aus der bekannten Pusterer Familie (Walter, Karlheinz usw.), und bald darauf übertrug ihm der Vater das Geschäft und gewährte ein Startkapital für einen Umbau.

Aber Ladurner wollte sich nicht ein ganzes Leben als Meraner Kaufmann vorstellen. „Als ich 30 war, schien mir das alles zu eng, ich hatte den Wunsch, etwas Neues anzufangen und mehr zu erreichen.“ Da er gesehen hatte, dass in Deutschland Diät- sowie Reformhausprodukte immer mehr Anklang fanden, begann er, damit in Italien einen Großhandel aufzubauen. Die Initiative war aber ein Schlag ins Wasser, denn südlich des Brenners fanden diese Produkte damals noch keinen Anklang.

Die weitere Geschichte zeigt, dass der Zufall manchmal auch im Geschäftsleben Regie führt. Ladurner kam auf Umwegen in Kontakt mit dem Arzt Dr. Klaus Pitschieler und damit mit Zöliakie und mit glutenfreien Produkten, und er begann, solche aus der Schweiz und Deutschland zu importieren und in Italien zu vertreiben. Er klapperte führende Apotheken in vielen Städten ab und stellte Produkte vor. Schon bald gelang es, Fuß zu fassen, und der Verkauf lief auch deshalb gut an, weil glutenfreie Nahrungsmittel in Italien auf Rezeptblock verschrieben wurden und damit für die Patienten kostenlos waren.

Aber Ulrich Ladurner merkte bald, dass es vorteilhaft wäre, selbst zu produzieren und durch eine industrielle Fertigung Lücken im Angebot zu schließen sowie Kosten zu senken.

Der Einstieg in die Produktion war wiederum einer glücklichen Fügung zu verdanken. In Meran stellte damals die 1922 vom Innsbrucker Sprengelarzt Anton Schär und dem Bozner Unternehmer Gottfried Untertriffler geründete Firma Dr. Schär Kindergries her. Die beiden älteren Damen, die das Unternehmen Ende der Siebzigerjahre führten, arbeiteten weitgehend manuell, und Ladurner übernahm 1979 die Marke, richtete das Unternehmen neu aus und begann damit 1981 die Tätigkeit. Fünf Jahre später übersiedelte der Be-



trieb in eine neue Halle in Untermais und begann dort industriell zu produzieren. Das war – trotz Zinsen in Höhe von damals rund 20 Prozent – der Beginn eines dauerhaften Aufstiegs zum europäischen Marktführer in der Herstellung von inzwischen 300 glutenfreien Produkten vom Brot über Pizza und Nudeln bis zu Keksen (zu den Eckdaten dieses Aufstiegs siehe beigefügten Infokasten). Heute liegt der Marktanteil von Dr. Schär in Europa laut La-

durner bei 35 bis 40 Prozent, in Italien sogar bei 45 Prozent, wobei zur Marke Dr. Schär noch fünf weitere Linien gekommen sind. Das Unternehmen ist nicht nur auf den Märkten in Europa vertreten, sondern auch außerhalb. Allein von 2006 bis 2010 konnte der Umsatz von 55 auf 150 Millionen Euro gesteigert werden. Seit 1996 befindet sich die Zentrale in Burgstall, wo Ladurner das Betriebsgebäude der in Konkurs gegangenen Firma Jägermeister Itali-

en von Karl Schmid erworben hatte. In Burgstall arbeitet die Firma Dr. Schär auf einem 1,5 Hektar großen Areal. Hier ist das Hauptquartier der Gruppe, hier sitzt der Kopf des Unternehmens (mit Marketing und Verwaltung), hier sind rund 200 der insgesamt 450 Mitarbeiter beschäftigt, hier läuft etwa ein Drittel der selbst hergestellten Produkte vom Band. Geforscht wird in einem eigenen Labor im Wissenschaftspark in Triest, „in einem sehr attraktiven Umfeld, da

dort ein reger Austausch erfolgt und ein Ambiente vorherrscht, in dem Wissenschaftler gern arbeiten“, wie Ladurner sagt. Forschung ist für ein Unternehmen wie Dr. Schär äußerst wichtig. „weil wir nur so jenen Vorsprung halten können, der am Markt entscheidend ist.“ Produziert wird inzwischen auch in zwei Werken in Deutschland; im neuen Werk in den USA läuft die Produktion demnächst an, und das Werk in Spanien ist errichtet und wird jetzt mit der Technik bestückt. Dazu kommt eine ausgeklügelte Vertriebsstruktur. „Die Steuerung des Unternehmens ist inzwischen sehr komplex geworden, aber wir sind gut aufgestellt, und ich kann auf ein ungemein aktives und erfahrenes Team in der Geschäftsführung bauen, in der ich und drei enge führende Mitarbeiter sitzen.“ Dieses Team hat Ladurner bei der Feier letzte Woche vorgestellt, zu allererst den heutigen Verwaltungsleiter Richard Stampfl, der 1980 der erste Mitarbeiter bei Dr. Schär war.

Die Qualität der Organisation bei Dr. Schär hat es Ulrich Ladurner erlaubt, einer Nebentätigkeit in der Hotellerie nachzugehen. Sein Engagement dort sei einer „unternehmerischen Midlife-Crisis“ entsprungen, scherzt der Industrielle. Die Geschichte in geraffter Form: Das traditionsreiche, aber seit den Sieb-

**Mein Engagement für das Mountain Resort Vigilius ist einer „unternehmerischen Midlife-Crisis“ entsprungen.**

ziger Jahren allmählich verkommene Berghotel Vigilius stand zum Verkauf. Ladurner, den der Standort faszinierte, schlug zu (auch die damals geltende Tremonti-Förderung spielte eine Rolle), und wollte etwas Besonderes machen. Er engagierte Matteo Thun, und so entstand das Vigilius Mountain Resort, ein Fünf-Sterne-Designhotel mit 41 Zimmern, das 2003 eröffnet wurde. Ladurner übernahm bald selbst die Führung und betrat damit „völliges Neuland“, wie er gesteht. Wenn Ladurner vom Vigilius und dessen besonderem Flair spricht, tut er dies mit großer Begeisterung über „diese eigentlich unvernünftige Entscheidung“. Sein Resümee: Das Hotel trägt sich, aber „unter dem Blickwinkel des Kapitaleinsatzes ist eine solche Investition natürlich problematisch.“ Im Kopf ist er bei der Firma Dr. Schär, die sein ganzer Stolz ist und wo alles so gut läuft, dass er sich etwas zurücknehmen konnte; aber sein Herz gehört ein gutes Stück dem Vigilius.

Ulrich Ladurner weiß, was er in seinem Leben als Unternehmer geleistet hat, und darauf gründet wohl auch sein unprätentioses Selbstbewusstsein. Er scheint noch viel Energie zu haben, aber er denkt natürlich auch darüber nach, was kommen wird, zumal die Jahre näher rücken, wo er an den Ruhestand denken muss. Ulrich Ladurner und seine Frau haben drei Töchter, deren Orientierung und Ausbildung aber vorerst keinen Einstieg in die operative Unternehmensführung erwarten lassen. Mechthild, die Älteste, ist Archäologin und arbeitet in Berlin. Gudrun studiert Psychologie, Ingrid absolviert die Kunstakademie. Aber Ladurner ist überzeugt,

„Manches ist mir in den Schoß gefallen“ dass sein Unternehmen trotzdem Zukunft hat: Die Leadership ist erreicht, der Ausbau und die Konsolidierung werden abgeschlossen, die Firma läuft, wie man es landläufig nennt. „Man wird sehen, was kommt, Interessen verschieben sich manchmal. Wenn das der Fall sein sollte, würde es mich freuen, sonst ist es auch gut“, sagt Ladurner.

Im Rückblick auf 30 Jahre Dr. Schär spricht er nicht nur über viel Arbeit, die gute Ergebnisse gebracht hat, sondern auch über Zufälle und glückliche Fügungen, insbesondere bei so manchen Firmen- und Markenakquisitionen. „Manches ist mir in den Schoß gefallen“, bekennt er.

Man könnte es auch das Glück des Tüchtigen nennen.

Robert Weissensteiner  
robert@swz.it

### Info

#### 30 Jahre Dr. Schär



**1981** – Der Meraner Kaufmann Ulrich Ladurner beginnt die Tätigkeit mit der 1979 erworbenen Marke Dr. Schär und bringt 1982 erstmals glutenfreie Produkte auf den Markt  
**1986** – Produktion im neuen Werk in Meran/Untermais  
**1990** – Dr. Schär ist Marktführer bei glutenfreien Produkten in Italien  
**1996** – Dr. Schär ist inzwischen in ganz Europa bekannt. Übersiedlung in den neuen Betriebsitz in Burgstall.  
**2002** – Die Kooperation mit dem Unternehmen Nutrition Point startet, die Marke ds Dietary Specials erreicht die Marktführerschaft im englischen Lebensmitteleinzelhandel.  
**2003** – Dr. Schär eröffnet das For-

schungslabor im Area Science Park in Triest  
**2004** – Markterweiterung in den neuen EU-Staaten  
**2005/2006** – Übernahme der Firma Pauly Biskuit AG im hessischen Dreihausen und Eröffnung eines weiteren Werkes in Apolda in Thüringen. In Dreihausen werden vor allem Kekse produziert, in Apolda Brot. Schär-Produkte sind mittlerweile in ganz Europa flächendeckend erhältlich.  
**2007** – Mit der Akquisition der Marken Glutafin und Trufree stärkt Dr. Schär die Unternehmensposition vor allem in Großbritannien. Im selben Jahr erfolgt die Gründung der Schär USA Inc. mit einem operativen Sitz in New York.  
**2010/11** – Dr. Schär errichtet eine neue Produktionsstätte in Logan im US-Bundesstaat New Jersey und erwirbt in Spanien das Konkurrenzunternehmen Natural Aliment Factory (NAF) mit Sitz in Saragossa, wo ebenfalls ein neues Werk entsteht. In beiden Ländern werden zusammen an die 25 Millionen Euro investiert. Dr. Schär übernimmt die deutsche Marke Basis und will künftig auch diätetische Ernährungslösungen bieten.

### Info

#### Glutenfreie Lebensmittel

Gluten ist der Sammelbegriff für Proteine, die in den meisten Getreidesorten enthalten sind und bei manchen Menschen eine Unverträglichkeit auslösen (die sogenannte Zöliakie). Wer an Zöliakie leidet, darf nichts essen, was zum Beispiel Mehle aus Weizen, Roggen oder Dinkel enthält, also insbesondere kein Brot, keine Nudeln, keine Kekse und Kuchen. Da die Lebensmittelindustrie häufig Getreideextrakte als Geschmacksverstärker einsetzt, sind sehr viele Lebensmittel glutenhaltig, zuweilen auch Fischkonserven oder Kartoffelchips. Spezialisierte Hersteller bieten deshalb glutenfreie Lebensmittel an. Dabei handelt es sich zwar um einen Nischenmarkt, aber so klein ist die Nische gar nicht. In Deutschland ist nach Angaben der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG) einer von 200 Menschen betroffen. Umgelegt auf die Einwohner der EU (500 Millionen), wären das etwa 2,5 Millionen.