

Hattesens Konfektfabrik

Ehrliches Lakritz authentisch verpackt

Zwischen dem Gefühl *das kann ich besser* und einem Produkt, das aus mehr Geschmack und hochwertigen Zutaten besteht, liegt nicht selten ein längerer Weg. Der gelernte Koch und Gastronom Claus Hattesen beschließt mit seiner Familie auf der dänischen Insel Ærø, dem vielfältigen Angebot seines Familienunternehmens die Fertigung von Lakritz hinzuzufügen ...
– von Ute von Buch

Knapp zehn Jahre ist es her, dass Claus Hattesen an Weihnachten aus einer Tüte Lakritz naschte und bei sich dachte, das müsse doch jemand besser machen. Eine private Studie mit 15 Tüten von abgepacktem Lakritz – alles Industrieprodukte, angereichert mit Aromen und Lebensmittelzusatzstoffen – führte dazu, dass die fünfköpfige Familie ein Jahr später das erste eigene Lakritz fertigte. Sanddorn und Mokka waren die Geschmacksrichtungen, die nach einem Rezept aus dem Internet hergestellt wurden. Weihnachten 2015 und einige Versuche weiter wurde beschlossen, dass das seit 1998 betriebene Sommercafé auch Lakritz anbieten sollte. Stichtag war der 10. Juni 2016, das Hochzeitsdatum der dänischen Königin Margarethe. „Es ist wichtig, ein Datum zu haben, auf das man zusteuert“, erklärt Hattesen rückblickend. Trotz guter Zutaten funktionierte zunächst nicht alles, wie es sollte: Die Lakritzmasse war klebrig und verhielt sich nicht, wie gewollt. Noch am Tag vor der Einführung stand die Sorge über dem neuen Produkt, dass es aufgrund der Konsistenz abgelehnt würde. Doch weit gefehlt. Die Menschen standen Schlange, um es zu probieren und waren begeistert.

Doch die klassischen bunten Lakritzquadrate sind nur ein Teil der Pläne Hattesens. Längst waren Investitionen getätigt worden, die weitere Produkte ermöglichten: Geburtsstunde der Ærøstange war das Frühjahr 2022. Auf Ananas-Kokos folgte die frische Himbeerstange, dann ab Januar 2023 die Geschmacksrichtungen Lakritz und Schokolade.

Bei der Verpackung entschied sich das Familienunternehmen für ein Papier von Mitsubishi. Wichtig waren die Barriere gegen Wasserdampf und Fett sowie die Heißsiegelfähigkeit. Für die Gestaltung wurde der dänische Designer und Illustrator Mads Berg, Kopenhagen/Dänemark, gewonnen. Dazu Hattesen: „Mads Bergs grafisches Können hebt uns in die *High End* Kategorie mit Porsche und Giorgio Armani.“

Auf der Messe Nordstil präsentierte sich das Unternehmen Ende Juli 2023 mit seinen Produkten. Verschiedene Lakritze und die Ærøstange sind auch über deutsche Online-Shops zu beziehen. 



Die Ærøstange mit der alles begann: Ananas-Kokos.



Eine schlichte, hochwertige Gestaltung zeichnet die Stangen aus. Auch das Logo stammt vom dänischen Illustrator Mads Berg.