

## Keine Schnapsidee: Brennerei Radermacher vergrößert sich

🔊 📷 | 6.7.2021 - 17:35 | [Alkohol](https://brf.be/tag/alkohol/) (<https://brf.be/tag/alkohol/>), [Raeren](https://brf.be/tag/raeren/) (<https://brf.be/tag/raeren/>).

Viel zu feiern gab es ja nicht im letzten Corona-Jahr: keine Partys, keine Familienfeste und kein Karneval. Das ist auch an der Distillerie Radermacher nicht spurlos vorbeigegangen. Aber die Raerener Brennerei hat die Krise überstanden – und ist jetzt sogar auf Expansionskurs.

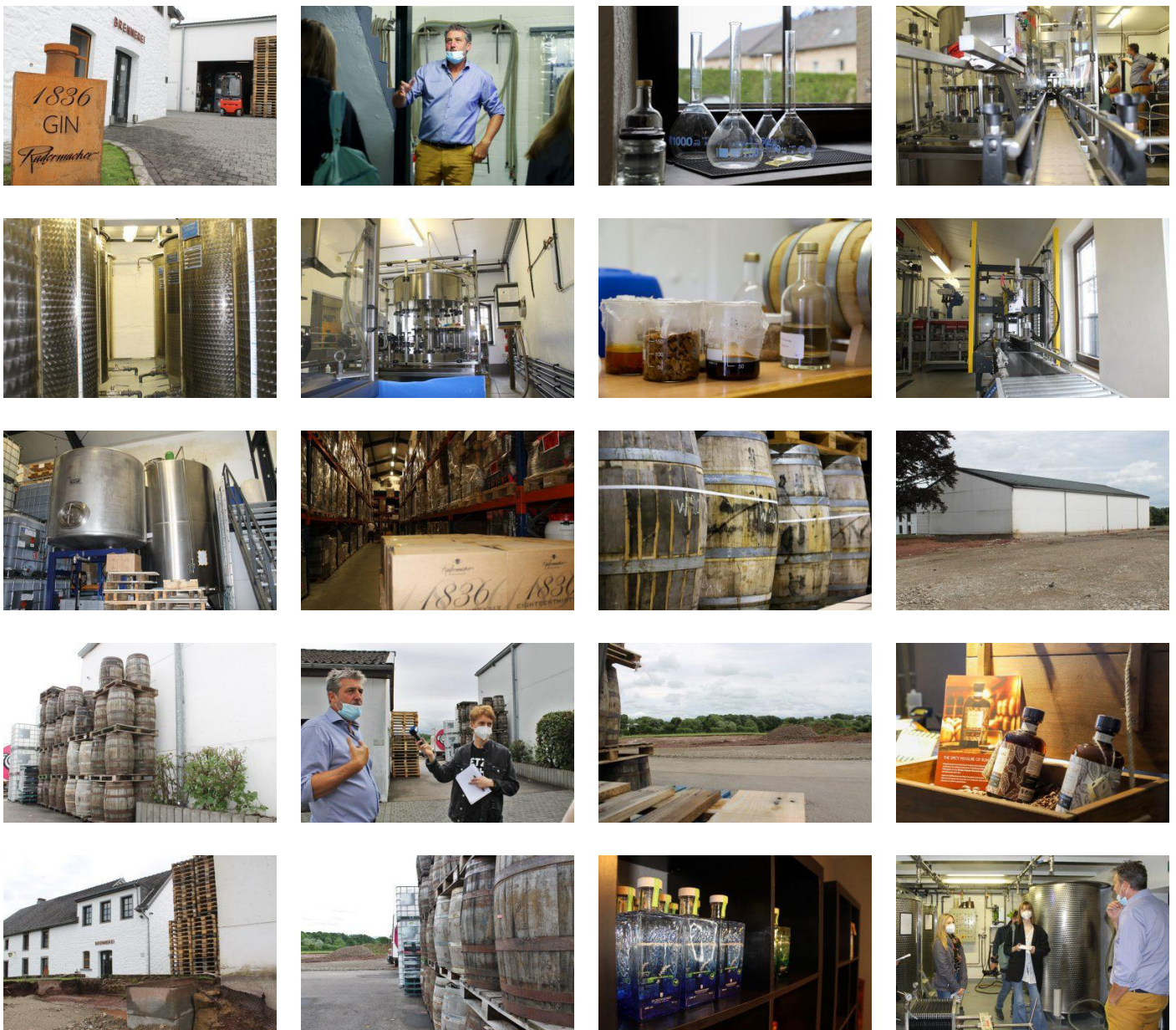


Bild: Clara Heuermann/BRF

Der Gabelstapler brummt, die Fässer stapeln sich bis zur Decke. Die Lagerhalle der Brennerei Radermacher platzt aus allen Nähten, die Expansion ist dringend nötig.

„Wir haben Erweiterungspläne, die uns ermöglichen werden, weiterhin ordnungsgemäß unsere Produktion weiterführen zu können. Wir haben die Logistik überdacht, indem wir sie mit und mit nach Eupen ausziehen lassen“, erklärt Geschäftsführer Bernard Zacharias. „Hier im Hauptgebäude in der Spitalstraße, wo wir seit mehr als 180 Jahren tätig sind, werden und wollen wir weiter produzieren.“

1.300 Quadratmeter groß soll die neue Halle werden. Über drei Millionen Euro werden dafür in die Hand genommen. Der Betrieb soll modernisiert und vergrößert werden. „Automatisierung ist ein Muss heutzutage. Aber es wird bestimmt kein Mitarbeiter ersetzt – im Gegenteil. Wir haben vor, im nächsten Jahr noch zwei Personen einzustellen. Unser Personal soll geschont werden. Leute, die heutzutage noch heben oder schwere Arbeiten vollziehen, sollen eigentlich durch Maschinen ersetzt werden. Aber die Maschinen müssen ja auch kontrolliert werden. Das Team soll entlastet werden.“



Von Krisenstimmung keine Spur, jedenfalls nicht mehr, denn auch für das Raerener Unternehmen war die Corona-Krise nicht leicht. Schnell boten sich jedoch neue Möglichkeiten, wie die Kooperation mit Brauereien. „Viele Brauereien sind auf Beständen sitzen geblieben. Das war eine Katastrophe für die Bierhersteller, die Haltbarkeitsdaten haben und ihr Bier nicht mehr

weiterverkaufen konnten wegen Corona“, so Zacharias. „Diese ganzen Bestände werten wir auf, indem wir sie brennen und daraus einen Gin oder Likör machen. Brauereien als Neukunden haben wir sehr viele hinzugewonnen in den letzten Monaten.“

Bernard Zacharias blickt also optimistisch in die Zukunft. Auch das Platzproblem wird bald Geschichte sein. Wenn alles nach Plan läuft, soll die neue Halle im April nächsten Jahres in Betrieb genommen werden.



([https://brf.be/wp-content/uploads/2021/07/Media-Me-Distillerie-Radermacher\\_JulienClaessenBRF-16.jpg](https://brf.be/wp-content/uploads/2021/07/Media-Me-Distillerie-Radermacher_JulienClaessenBRF-16.jpg)).

Die Media&Me-Teilnehmer vor der Brennerei Radermacher (Bild: Julien Claessen/BRF)

*Clara Heuermann, Laila Bintner, Lara Willmes und Luis Meyer*

Copyright 2021 Belgischer Rundfunk

[Impressum \(https://u.brf.be/impressum/\)](https://u.brf.be/impressum/) | [Datenschutzbestimmungen \(https://u.brf.be/impressum/datenschutz/\)](https://u.brf.be/impressum/datenschutz/) | [Kontakt \(https://u.brf.be/kommunikation/kontakt/\)](https://u.brf.be/kommunikation/kontakt/) | [Cookie-Zustimmung anpassen](#)

Design, Konzept & Programmierung: [Pixelbar & Pavonet \(http://www.pixelbar.be\)](http://www.pixelbar.be).