

## (Fast) alles unter einem Dach Seite 3

Cemals Laden beherbergt Café-Bistro, Kiosk und Postfiliale. Als „Außenstelle“ komplettiert eine Nähstube Cemal Gülbeyaz' kleines Business- und Servicereich. Bei seinem Umzug innerhalb Sulzbachs meisterte er Pandemie-Hürden.

## Therapeutische Pole-Position Seite 3

Bei der schonenden Behandlung der Akne inversa katapultiert der unlängst mit der AOK sowie dem Entwickler der „LAight-Therapie“ abgeschlossene Selektivvertrag die Praxis von Frauenärztin Ruiz Heitmann in eine bundesweite Vorreiterrolle.

## Im Frühjahr 2022...

... stellt *SULZBACHlive* u.a. das „schwerwiegende“ Geschäft der Spezialspedition *Knorsch Transport GmbH* vor und porträtiert die auf statistische Analysen und Beratungsleistungen im klinischen Bereich spezialisierte *mainanalytics GmbH*.

# SULZBACHlive



News aus Wirtschaft  
und Gemeinde

Nr. 1 / November 2021

## Vorsichtiger Optimismus schimmert durch Achenbach Delikatessen-Manufaktur: Pandemie bedingt rauere Gastro-See



Inmitten der neuen „HomeFoodie“-Markenwelt verströmen Sandra Moos-Achenbach, Katrin Achenbach und Hans-Peter Achenbach (v.r.n.l.) Zuversicht.

**G**astronomische Weltzugewandtheit und das eindeutige Bekenntnis zum Standort Sulzbach sowie zur Taunusregion gehen bei der *Achenbach Delikatessen-Manufaktur*, veritables Großkaliber auf dem Gebiet jeder erdenklichen Form verzehrfertiger Speisen, Hand in Hand.

Die Geschichte beginnt 1954 in Frankfurt-Unterliederbach – „das Jahr, in dem Helmut Rahns 3:2 gegen Ungarn den deutschen Fußball erstmals in den Weltmeistertempel hievte“, holt Katrin Achenbach, Geschäftsführerin in dritter Generation, sporthistorisch kurz aus, bevor sie sich nahtlos und chronologisch dem Werdegang des Familienbetriebes widmet.

„Meine Großeltern, Ingrid und Rudolf Achenbach, wagten den Schritt ins Suppengeschäft, stellten konzentrierte Mischungen her und brachten diese mit Erfolg an Frau und Mann“. Doch bald sei deren kulinarische Experimentierfreude ebenso wie die Kundennachfrage im Hinblick auf

die Zubereitung weiterer Köstlichkeiten derart gewachsen, dass 1961 der Umzug in eine neue Produktionsstätte unumgänglich war – die Geburtsstunde der inzwischen 60-jährigen Verbundenheit mit der Gemeinde. Doch der sich fortsetzende und ansteigende Erfolg führte rasch an die räumliche Belastungsgrenze – logische Folge: der Neu- und Umbau 1978.

Den Staffeln gab das Ehepaar Achenbach Anfang der 90er-Jahre an die zweite Generation, Tochter Petra und Küchenmeister Bernd Moos-Achenbach, weiter. In deren Ära fiel auch die Eröffnung des zweiten Betriebes im benachbarten Bad Soden, wo seit 1996 bis heute die Produktion tiefgekühlter Geflügelprodukte, Suppen und vielseitig einsetzbarer Flying Buffet-Spezialitäten über die Bühne geht.

Der Stammsitz Sulzbach erfuhr 2001, 2005 und 2010 aus Gründen der Fertigungseffektivierung und der Umstellung auf technisch moderne Standards größere Umbauten und Facelifts. Die dritte Genera-

► Seite 2

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser,

den uns durch die Pandemie auferlegten Verzicht, die mit ihr verbundenen strikten Auflagen sowie die ökonomischen Folgen haben wir alle in teils unterschiedlicher Ausprägung zu spüren bekommen. Ich will hier die hinter uns liegenden schweren anderthalb Jahre und deren fundamentale Auswirkungen nicht über Gebühr strapazieren, sondern trotz notwendiger Vorsicht den Blick optimistisch nach vorne richten.

Insbesondere die Tatsache, dass die Zeit der Kontaktbarrieren aufgrund der deutlich gestiegenen Impfquote langsam aufweicht, gestattet mir diesen Schritt. Die sukzessive Wiederherstellung des persönlichen Austauschs auf nicht-virtuellem Weg erhebt die Kommunikation über ihre zeitweilig künstliche Form, welche eine zu überbrückende Distanz zwangsläufig mit sich bringt.

Der Newsletter *SULZBACHlive* sendet auf dem Weg der Entspannung ein kleines, aber unterschiedenes Signal. Der Blick hinter die Kulissen vorgestellter Unternehmen und Ereignisse eröffnet sich somit erneut. In der Hoffnung, dass wir bald auch Veranstaltungsformate wie das Gewerbefest *Sulzbach hau(p)tnah* sowie die Networking-Plattform *Sulzbach Business Forum* aus dem erzwungenen Dornröschenschlaf erwecken können, wünsche ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Ihr

Bürgermeister

► Fortsetzung von Seite 1

## Vorsichtiger Optimismus schimmert durch

tion um Katrin Achenbach, die seit 2011 die Strippen im operativen Geschäft zieht, und ihre Schwester Sandra Moos-Achenbach, die Administration, Controlling und IT unter ihren Fittichen hat, wurde sukzessive an Führungsaufgaben herangeführt. 2018 stieß der gelernte Koch, Gastronom und nicht zuletzt Katrin Achenbachs Ehemann Hans-Peter Achenbach dazu, der seitdem die Produktion leitet.

Doch Ende 2019 brauen sich auch über der *Achenbach Delikatessen-Manufaktur* dunkle Gewitterwolken zusammen – von den mindernden Einflüssen der Corona-Pandemie auf Abläufe und Geschäft bleibt der Traditionsbetrieb nicht verschont. „Insbesondere die langanhaltenden Extrembeeinträchtigungen im Flugverkehr beutelten uns gewaltig, da diese Umsätze fast vollständig ausfielen und das Vorkrisenniveau vermutlich nicht wieder erreichen“, schildert Katrin Achenbach das bedrohliche Ausmaß. Doch

Unternehmen nicht allein aus eigener Kraft gegenzusteuern: „Ohne Inanspruchnahme der Wirtschaftshilfen hätten wir die Verluste nicht ausbalancieren können“, erteilt sie unumwunden Auskunft. Eine schmerzhaft Konsequenz: Die Belegschaft verringerte sich von mehr als 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf inzwischen nur noch etwas



mehr als 50 Beschäftigte. Die Tatsache, dass darunter einige Personen waren, die befristete Verträge hatten oder in den Ruhestand gingen, „schönt den Aderlass keineswegs“, so Katrin Achenbach.

Auch jetzt, wo vieles darauf hindeutet, dass

denen Krisenfolgen wohl eher ausdehnt als verringert.“

„Der während der Pandemie ins Leben gerufene monatliche Werksverkauf trägt etwas, aber nicht nachhaltig zur Erholung bei – zumal auch hier die Umsätze nachlassen“, räumt Katrin Achenbach ein. Die zeitweiligen Auftritte auf dem Sulzbacher Wochenmarkt betrachtet sie als „schöne Erfahrung, in deren Rahmen es aber eher darum ging, Flagge zu zeigen, Kontakte zu pflegen und das Angebot der Grundversorgung zu erweitern als sich großen Umsatzhoffnungen hinzugeben.“

Obwohl sie die fortwirkenden Krisendimensionen vor Augen hat und nüchtern Bilanz zieht, sichtet Katrin Achenbach durchaus Potenzial am Horizont: „Wenn sich die Umsätze auf dem aktuellen Niveau halten, dann stimmt zumindest die Richtung“. Der Ausbau des Online-Marketings, in den trotz und gerade wegen der Krise investiert wird, sowie die neue, „HomeFoodie“-Markenwelt für den heimischen Genuss, die es Kunden ohne zeitliches Limit online ermöglicht, leckeres Essen direkt nach Hause zu bestellen, zeigen positive Wirkung und berechtigen zu vorsichtigem Optimismus.

Trotz erschwelter Coronabedingungen markieren aus Sicht der gelernten Hotelbetriebswirtin zwei echte Meilensteine den Weg durch das Jahr 2021: Im Januar erblickte der kleine Nael als drittes Kind von Katrin und Hans-Peter Achenbach das Licht der Welt – und seit dem 01. Juli 2021 lenkt Katrin Achenbach zusammen mit ihrem Mann die Unternehmensgeschicke. Sie tritt damit in die Fußstapfen ihrer Eltern Petra und Bernd, die mit viel Mut und Engagement die Manufaktur einst zu dem gemacht haben, was sie heute ist. Vor sich langsam entspannender Kulisse dienen diese Ereignisse allemal als Kraftspender auf dem Weg in die Zukunft.



Angesichts des reichhaltigen Angebots an Köstlichkeiten steht die Kundschaft beim monatlichen Werksverkauf der *Achenbach Delikatessen-Manufaktur* vor der kulinarischen Qual der Wahl.

auch sonst übten sich die Gastronomie-Kunden angesichts der ungewissen Lage in großer Zurückhaltung.

Ungeachtet der durch andere umwälzende Ereignisse im Laufe der Jahrzehnte erworbenen Widerstandskraft – Katrin Achenbach bezeichnet vor allem die Terroranschläge vom 11. September 2001 als „besonders einschneidend“, erinnert sich aber auch an die geschäftshemmenden Auswirkungen nach Ausbruch des isländischen Vulkans Eyjafjallajökull im Frühjahr 2010 – vermochte das

die Intensität der Pandemie weiter nachlässt, gibt es für Katrin Achenbach keinerlei Anlass, um durchzuatmen oder gar Entwarnung auszurufen: „Der Aufwand hat sich für uns aufgrund des Rohstoffmangels und der damit verbundenen Schwierigkeiten in Sachen Warenbeschaffung in etwa verdoppelt“. Zudem schaut sie mit großer Sorge auf die bald bevorstehenden Monate Januar, Februar und März, „die ohnehin ein traditionelles Umsatzloch bedeuten, das sich 2022 angesichts der noch nicht ausgestan-

### Kontakt

*Achenbach Delikatessen-Manufaktur*  
 Katrin Achenbach  
 Hauptstraße 106  
 65843 Sulzbach (Taunus)  
 Telefon 06196 600930  
 E-Mail verkauf@achenbach.com  
 Homepage www.achenbach.com

## Bekennender Verfechter der Vielseitigkeit In Cemals Laden kreuzen sich mehrere Servicestränge

**K**eine erfolgversprechende Strategie ohne klare Vorstellungen und realistische Selbsteinschätzung – diese Erkenntnis kommt zwar einer Binsenweisheit gleich, doch scheiterten daran in der Umsetzung schon viele vermeintliche Geistesblitze.

Bei Cemal Gülbeyaz, dem Inhaber von *Cemals Laden* in der Hauptstraße 5, sind das keine Schuhe, die drücken. Belastbare und nachvollziehbare Konzepte prägen sein Denken – das stellt die punktgenaue Definition seines 2020 umgesetzten Geschäftsmodells unter Beweis: Danach steht *Cemals Laden* an der Spitze der Pyramide, unter der sich Café-Bistro, Kiosk und Postfiliale einordnen. Dazu hat sich seit Herbst 2020 *Cemals Nähstube*, eine Änderungsschneiderei und Textilpflege in der Hauptstraße 12, gesellt. „Gegen die vereinfachende Begrifflichkeit „Postladen“, die mir manchmal begegnet, wehre ich mich“. Zum einen sei dies der „Geschäfts-



Frohgemut vor *Cemals Laden*: Cemal Gülbeyaz (rechts) und Bürgermeister Elmar Bociek mit entspannten Mienen.

name“ seines Vorgängers in der Postfiliale gewesen, zum anderen kehre es seinen Vielseitigkeitsanspruch unter den Teppich. Nach kurzer Überlegung nennt er „Mut“ als weitere unabdingbare Qualität im Geschäftsleben. Dass es ihm daran nicht fehlt, bewies er unmittelbar nach Ausbruch der Pande-

mie im Frühjahr 2020, die ihn ausgerechnet kurz nach dem Umzug vom kleineren Laden auf der gegenüberliegenden Straßenseite in der Hauptstraße 12 (dort ist heute *Cemals Nähstube* untergebracht) in die aktuellen Räumlichkeiten begleitete. „Davon

► Seite 4

## „LAight-Therapie“ ermöglicht schonende Behandlung der Akne inversa Sulzbacher Frauenarztpraxis in bundesweiter Vorreiterrolle

**D**ie in Sulzbach ansässige Frauenärztin Maria Ruiz-Heitmann nimmt im Zusammenhang mit der revolutionären „LAight-Therapie“, einer innovativen Licht- und Radiofrequenztherapie zur besonderen Versorgung der Akne inversa (Ai), eine Vorreiterrolle ein: Unlängst hat sich die Praxis dem Selektivvertrag zwischen der Allgemeinen Ortskrankenkasse (AOK) und dem Entwickler der „LAight-Therapie“, der Wiesbadener Firma LENICURA, angeschlossen. Diese Tatsache stellt einen Meilenstein auf dem Weg der Förderung dieser alternativen Behandlungsform dar.

Bei Akne inversa handelt es sich um bisweilen großflächige chronische Entzündungen oft intimer Körperpartien – ein medizinischer Umstand, der die Patientinnen und – in selteneren Fällen – Patienten nicht nur physisch belastet, sondern auch auf deren Psyche drückt. Die von der Sulzbacher Frauenarztpraxis seit 2017 angewandte „LAight-

Therapie“ bietet nach Ruiz-Heitmanns Worten, „im Vergleich zu operativen Eingriffen oder Immunsystemmodulationen eine weit aus schonendere Behandlungsmethode“. Seit dem Abschluss des Selektivvertrages übernimmt die Krankenkasse zumeist die Kosten, was zuvor nur im zu prüfenden Einzelfall erfolgte.

Die „LAight-Therapie“ kommt auch in der individuellen Wahrnehmung aus Sicht der Ai-Betroffenen einem Quantensprung gleich. Denn laut Ruiz-Heitmann führt die nebenwirkungsarme Versorgung der in Mitleidenschaft gezogenen Körperpartien aufgrund der chronischen Natur der Krankheit zwar zu keiner vollständigen Heilung, „aber immerhin zu einem signifikanten Abklingen der sichtbaren Symptome.“

Im Juli 2021 lud die Frauenärztin die Presse zu einer Informationsveranstaltung ins Bürgerzentrum „Frankfurter Hof“ sowie in ihre Praxis ein und veranschaulichte dabei auch

den praktischen Ansatz der „LAight-Therapie“. Die Berichterstattung habe bewirkt, „dass tatsächlich schon interessierte Anrufe von Betroffenen aus der Region kamen“. Ruiz-Heitmann bezeichnet es als eine „Herzensangelegenheit“, dem Thema „Akne inversa“ in der Öffentlichkeit die mitunter schambehaftete Note zu nehmen. Zudem bringt sie ihre Freude und Genugtuung darüber zum Ausdruck, dass die „LAight-Therapie“ Patientinnen und Patienten eine echte Aussicht auf nachhaltige Zustandsverbesserung ohne Rückgriff auf massive Mittel bietet.

### Kontakt

Arztpraxis Frau Ruiz-Heitmann  
Hauptstraße 50  
65843 Sulzbach (Taunus)  
Telefon 06196 71791  
E-Mail mail@ruiz-heitmann.de  
Homepage www.ruiz-heitmann.de

## Sauberes Sulzbach



**B**ürgermeister Elmar Bociek und der Erste Beigeordnete Hans-Jürgen Wiczorek folgten am letzten Oktoberdienstag 2021 einer Einladung der am Limespark 2 ansässigen CGI Deutschland B.V. & Co. KG zur Teilnahme an der Aktion „Sauberes Sulzbach“. Beschäftigte des globalen Dienstleisters für IT- und Geschäftsprozesse sowie einige Familienmitglieder befreiten unter dieser Devise die Gegend rund um den Sulzbacher Hochzeitsgarten von Rückständen. Die Bilder stellen unter Beweis, dass sich Wiczorek mit Fleiß und einer gehörigen Portion guter Laune der Greifzange bemächtigte. Bociek machte sich vor den Toren des CGI-Sitzes ein Bild von den vereinten Bemühungen. Der Bürgermeister lobt die von Marketing Manager Thomas Geiß angestoßene Social-Responsability-Initiative, „die uns nachhaltig vor Augen führt, dass Unternehmen wie CGI nicht nur ihr Tagesgeschäft professionell abwickeln, sondern darüber hinaus mit ökologischem Gewissen auch ihr Umfeld aufmerksam wahrnehmen und aktiv an dessen Erhalt mitwirken.“



► Fortsetzung von Seite 3

## Bekennender Verfechter der Vielseitigkeit

ließen wir uns nicht aus der Bahn werfen, haben gekämpft und überlebt“, blickt er stolz zurück. Die Investition einer nicht unbedeutenden sechsstelligen Summe habe insofern Früchte getragen, dass das sechsköpfige Team in *Cemals Laden* die Kundschaft nun in modernem, runderneuertem Wohlfühlambiente empfängt.

Auf Nachfrage gibt Gülbeyaz freimütig zu, „dass mir in der heißen Umzugsphase manchmal der Schweiß auf der Stirn stand und ich nachts unruhiger als gewöhnlich schlief“. Gerade in der durch die Pandemie erschwerten, mit enormen Ungewissheiten verbundenen Anfangszeit „bezog ich aus dem Zuspruch und der Unterstützung seitens meiner Frau, meiner Freunde und des gesamten Teams wertvolle zusätzliche Energie und Motivation“, zeigt er sich dankbar. In der näheren Zukunft will Gülbeyaz *Cemals Laden* und alles, was daran hängt, Schritt für Schritt voranbringen und insbesondere das gastronomische Angebot „klein, aber fein ausbauen“, wie er betont. Dann sollen süße und würzige Gaumenfreuden aus seiner türkischen Heimat die Geschmacksknospen seiner Gäste umschmeicheln – „ergänzt durch Frühstücksangebot, belegte Brötchen, Obstsalate, warme Würstchen, Kaffee und Kuchen“, liefert Gülbeyaz einen appetitanregenden Vorgeschmack auf Kommendes.

Als besonders herausfordernd bezeichnet er die aus seiner Sicht hinzugewonnene Postabwicklung, „denn zahlreiche Kunden betrachten uns auch als Anlaufstelle für sämtliche Probleme, die in der Zustellung auftreten, aber nicht in unseren Verantwortungsbereich fallen – da bedarf es eines hohen Maßes an Geduld, Einfühlungs- und auch Durchsetzungsvermögen“, fasst er seine bislang gesammelten Erfahrungen zusammen. Angesichts der bevorstehenden Schließung der Bad Sodener Postfiliale sieht der Ladeninhaber tendenziell mehr Arbeit auf seine Beschäftigten und sich zukommen. Nicht unerwähnt lässt Gülbeyaz, „dass ich nicht nur in meinem, sondern auch in Sulzbachs Interesse täglich 16 Stunden auf den Beinen bin“. Vor diesem Hintergrund blieb keine Zeit mehr für das Geschäft *Cemals Lotto-Point* in Kelkheim, welches inzwischen in andere Hand abgegeben wurde, um sich „mit ganzer Leidenschaft auf den Standort Sulzbach zu konzentrieren.“

Der seit 2007 geschäftlich in der Gemeinde Tätige legt großen Wert auf früher oft mit dem Etikett „deutsch“ versehene Tugenden wie Sauberkeit und Ordentlichkeit. Als „bei mir jederzeit willkommen“ bezeichnet er „Kundschaft und Menschen, die sich einander höflich und mit Respekt begegnen, Problembären hingegen lasse ich bei mir nicht wildern“, umreißt Gülbeyaz klar seine Toleranzlinien.

Auch auf seinem künftigen Sulzbacher Weg will er sich und seinen Idealen treu bleiben: „Glaubwürdigkeit in Worten und Handeln ist das A und O des Schaffens in *Cemals Laden* – das merken nicht nur meine Stammkunden, sondern sicher auch jene Gäste, die uns mit offenen Augen und Herzen erstmals besuchen“, setzt Gülbeyaz einen passenden Schlussakkord.

### Kontakt

*Cemals Laden*  
mit Postfiliale, Café-Bistro und Kiosk  
Hauptstraße 5  
65843 Sulzbach (Taunus)  
Telefon 06196 2026125

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 06:00 bis 18:00 Uhr  
Samstag 07:00 bis 14:00 Uhr  
Sonntag geschlossen

### *Cemals Nähladen*

Hauptstraße 12  
65843 Sulzbach (Taunus)  
Telefon 06196 5243999

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 06:00 bis 13:00 Uhr  
und 14:30 bis 18:00 Uhr  
Samstag 09:00 bis 13:00 Uhr  
Sonntag geschlossen

### Impressum:

Herausgeber: Gemeinde Sulzbach (Taunus)  
Redaktion: Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Wirtschaftsförderung  
Telefon: 06196 7021111  
Mail: holger.klink@sulzbach-taunus.de

Design: Dingeldein\*design  
Telefon: 069 35350671  
Mail: info@dingeldein.design.de

Fotos: Gemeinde Sulzbach (Taunus)  
Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach (Taunus)