

# Eine Erfolgsgeschichte ohne Frischei

NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser besucht „Pickert-Königin“ Annette Diekmann in Hohenhausen und krönt die neue Pickert-Prinzessin. Ihre Backmischung, entstanden aus einer Notsituation, hat Diekmann schon viele Preise eingebracht.

Jens Rademacher

**Kalletal-Hohenhausen.** Zweimal stand sie vor dem Nichts. Zweimal hat sie sich aus dem Loch herausgearbeitet. Heute ist die Hohenhauserin Annette Diekmann mit ihrer Pickert-Backmischung über die Grenzen Lippes hinaus bekannt und erfolgreich. Dafür hat sie gestern viel Lob bekommen – auch aus Ministerinnen-Mund.

Denn Ursula Heinen-Esser (CDU), deren Düsseldorfer Ministerium auch für die Landwirtschaft zuständig ist, stattete Diekmanns Hof an der Rintelner Straße einen Besuch ab. Sie und weitere Prominenz würdigten die Erfolgsgeschichte von „Pickert-Mädel“. Heinen-Esser sagte, sie sei zu Besuch bei Annette Diekmann, um zu zeigen, „dass wir regionale Unternehmen im Land haben, die Top-Lebensmittel entwickeln und liefern“.

Kennengelernt hatten sich die beiden Frauen bei einer Veranstaltung im vergangenen Herbst, bei der Heinen-Essers Einschätzung bestätigt wurde: bei der Verleihung des Landesehrenpreises für Lebensmittel in Düsseldorf. Den hat Diekmann mit ihrer Pickert-Backmischung schon zweimal gewonnen, dazu fünfmal die Goldmedaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). „50 Prüfer waren davon überzeugt, sonst hätte ich die Auszeichnung nicht bekommen“, sagte Diekmann.

Dabei hatte es vor 25 Jahren in ihrem Leben noch düster ausgesehen, wie sie berichtete:



NRW-Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser (CDU, rechts) zu Besuch auf dem Hof von Annette Diekmann (Zweite von rechts) in Hohenhausen. Gerade hat sie Pickert-Prinzessin Sarina (Zweite von links, mit Amtsvorgängerin Maya) gekrönt.

FOTO: JENS RADEMACHER

Nach ihrer Scheidung habe sie mit drei Kindern auf dem Vollerwerbsbetrieb mit Hofladen nicht gewusst, wie es weitergehen sollte. „Ich habe mich darauf besonnen: Was kannst du?“, berichtete Diekmann gestern. Weil sie Hauswirt-

schaft gelernt hatte und gerne mit Menschen arbeitete, fing sie an, auf den Wochenmärkten Pickert zu backen. „Pickert – ein fester Bestandteil unserer Kultur“, erklärte Diekmann der aus dem Rheinland stammenden Ministerin. Dass er oft

mit Zuckerrübensirup gegessen werde, sei der „Kitt zwischen unseren Regionen“.

Rückschlag Nummer zwei kam im Jahr 2011: Da sei ihr nach einer EU-Richtlinie für den Pickert die Verwendung von Frischei ohne Kühlung

untersagt worden, erzählte Annette Diekmann und sprach von „Existenzängsten“. Das Problem war am Ende aber der Beginn der Erfolgsgeschichte – denn die Kalletalerin erfand ihre Pickert-Backmischung, die ihr seitdem so viele Aus-

zeichnungen gebracht hat und die seit dem Jahr 2019 im Liemer Industriegebiet hergestellt wird. Um den richtigen Geschmack zu finden, habe sie einst einige Zeit lang experimentiert, verriet sie – „bis mir gesagt wurde: „Heute schmeckt der Pickert aber lecker.““

Mit ihrer Backmischung sei sie zur Botschafterin von Lippe geworden, lobte Landrat Dr. Axel Lehmann (SPD), und Bundestagsabgeordnete Kerstin Vieregge (CDU) hob hervor, dass es immer noch nicht selbstverständlich sei, wenn eine Frau Familie und Beruf unter einen Hut bekomme und solch eine Leistung bringe. IHK-Geschäftsführerin Maria Klaas lobte: „Sie sind das Start-up für Lippe. Sie haben sich zweimal neu erfunden.“

Freilich hat Annette Diekmann, die auch fürs Frauenhaus sammelt, zugleich erkannt, dass zum Erfolg die richtige Vermarktung gehört. Das Unternehmen der „Pickert-Königin“, wie Bürgermeister Mario Hecker Diekmann nannte, kürt deshalb seit Jahren Pickert-Prinzessinnen. Ministerin Heinen-Esser inthronisierte die 21-jährige Sarina aus Herford, die etwa auf der Grünen Woche – so diese denn stattfindet – für Pickert und die Region wirbt.

Übrigens: Auf dem Lemgoer Wochenmarkt backt Diekmann nach wie vor mittwochs und samstags Pickert. Nur gestern hatte sie anderes zu tun.

Sie erreichen den Autor unter Tel. (05261) 946613 oder per E-Mail an jrademacher@lz.de.