

# Henglein senkt Energiekosten

*Investition in neue Gnocchi-Linie und Verpackungslager – Mehr Distribution in Deutschland*

Klöße und Teigwaren sind fränkische Klassiker. Weil die Produktion energieintensiv ist, hat Henglein investiert. Damit können Stromkosten und Emissionen deutlich gesenkt werden.

Neben dem klassischen Kartoffelsortiment konzentriert sich Henglein auf frische Teigwaren. Insgesamt liegt das Produktionsvolumen am bayerischen Standort Wassermungenau bei rund 100 000 t im Jahr. Effiziente Energieerzeugung ist ein Dauerthema. Neben Strom ist der Bedarf an Dampf und Wärme für viele Prozesse enorm. Deshalb hat Henglein investiert.

Mitgewachsen ist seit der Standortgründung die Anlage für die Prozesswärme, die bis vor Kurzem aus vier LoosDampfkesseln bestand. Nach 31 Jahren waren auch aus wirtschaftlicher Sicht die Kessel den Umwelt- und Effizienzanforderungen nicht mehr gewachsen. „Wir haben als Verarbeiter von landwirtschaftlichen Erzeugnissen eine besondere Verpflichtung, Nachhaltigkeit in unserer Produktion sicherzustellen“, sagt Geschäftsführer Norbert Henglein. Das erfüllt nun ein neuer Dampfkessel von Bosch. „Neben einer Stromersparnis von etwa 50 Prozent und einer NOx-Reduzierung (Stickstoffoxideum) um gut 35 Prozent, haben sich Brennstoff und CO2-Emissionen um 15 Prozent reduziert“. Außerdem wurde in diesem Jahr am



**Schälstraße:** Automatisiert und von Hand werden Kartoffeln geprüft.

zentralen Firmensitz in Wassermungenau eine neue Linie für Gnocchi sowie ein neues Verpackungslager in Betrieb genommen.

Auch Henglein wurde von Covid nicht verschont: Zum Höhepunkt des Weihnachtsgeschäfts im LEH gab es in der Produktion eine Häufung von Corona-Fällen“, so Voth, Dies führte zu einer kompletten Stilllegung der Kloßteigproduktion für zwei Wochen. „Das war eine schmerzhaft Erfahrung“, sagt Voth. Anschließend wurde kontinuierlich getestet. Seitdem läuft alles reibungsfrei. Heute sind viele Mitarbeitende geimpft. „Prinzipiell bleiben wir aber von der allgemeinen Kostenentwicklung nicht verschont und müssen aktuell an breiter Front mit hohen Teuerungsraten kämpfen“.

Ab September gibt es drei neue Sorten Pfannen-Gnocchi: Pur, Tomate-Basilikum und Spinat-Bärlauch. Statt aus Kartoffelflocke zeichnen sich diese durch die Verwendung frischer Kartoffeln aus. Vor allem für Kartoffel- und Teigprodukte wie Spätzle, Schupfnudeln und Kartoffel-Gnocchi kann Henglein überdurchschnittlich steigende Absätze verzeichnen. Auch die Kloßteige seien gefragt.

Henglein hat einen stabilen Exportanteil von rund 40 Prozent. „Da wir national sehr gut wachsen, ist der konstante Exportanteil für uns eine sehr gute Entwicklung“, so Voth. Henglein beschäftigt in Deutschland an drei Produktionsorten rund 1200 Menschen.

juh/lz 36-21