

Gewerbetreibende im Portrait

Hans Henglein & Sohn GmbH

von Susanne König

Ich bin zu Gast bei der Firma Henglein am Standort in Wassermungenau, genauer gesagt bei der Firma 'Hans Henglein & Sohn GmbH' und treffe das Unternehmerpaar Viola und Norbert Henglein.

Die Firmengeschichte reicht weit zurück. Im Jahr 1936 gründete Johann Henglein ein Fuhrunternehmen für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Sein Sohn Hans Henglein stieg 1960 in den Kartoffelhandel ein. Norbert Henglein, Enkel des Firmengründers, entwickelte 1985 vorgefertigten Kloßteig und nahm seine erste Produktionsanlage für Kloßteig mit damals 12 Mitarbeitern, im Keller der Familie, in Betrieb.

Heute arbeiten am Standort in Wassermungenau ca. 650 Mitarbeiter und an 20 Produktionslinien werden 94.000 Tonnen Kartoffel-/Mehl-Produkte pro Jahr produziert, darunter Kloßteige, Klöße, Spätzle, Knöpfle, Gnocchi, Schupfnudeln, Blätterteig, Reibekuchen- und Kartoffelpufferteig. Man bekommt zwangsläufig Hunger, wenn man sich mit den Hengleins unterhält...

Der Standort in Wassermungenau soll ausgebaut werden. Ich berichtete darüber im Mauersegler Nr. 9, Seite 6. Das damals abgedruckte Bild zeigt fiktiv die maximal mögliche Bebauung auf dem insgesamt 16 ha großen Betriebsgelände. Aktuell geht es um den Bau einer Produktionshalle, die 2022/23 entstehen soll und zwar östlich, im direkten Anschluss an das bestehende Gebäude.



Mauersegler 06/21



Ich bin ziemlich beeindruckt davon, was das Ehepaar Henglein in den letzten Jahrzehnten alles auf die Beine gestellt hat. Auch von der Bodenständigkeit, die beide ausstrahlen. Soziales Engagement und finanzielle Unterstützung für die ortsansässigen Vereine, die Feuerwehr, Kindergärten usw. ist für die beiden Heimatverbundenen selbstverständlich. Sie legen Wert auf die wirtschaftliche Förderung der Region. So stammt der Großteil der verarbeiteten Kartoffeln von knapp 100 Landwirten im Umkreis von 30 km. Die kurzen Transportwege kommen auch der Umwelt zugute. Zudem sind in den letzten 15 Jahren rund 15 ha Ausgleichsflächen (Blühflächen, Streuobstwiesen, etc.) entstanden, bewusst alle im Stadtgebiet Aabenberg.

Ich frage die beiden, wie das so ist, als Paar gemeinsam arbeitend in einer Firma. Beide müssen lachen, „meist sehr gut“. Die Aufgaben sind verteilt: er fungiert eher als treibende Kraft bzgl. Neuerungen und innovativen Entwicklungen, sie steuert das Tagesgeschäft und den Vertrieb. Das Familienunternehmen soll auch zukünftig in Familienhand bleiben. Der älteste Sohn arbeitet bereits in der Firma mit, die beiden jüngeren Söhne sind noch in Ausbildung.

Zuletzt muss ich Norbert Henglein natürlich noch nach seinem eigenen Lieblingsprodukt fragen. Er schmunzelt, „Klöße, am liebsten mit Sauerbraten“.

