



Pressemitteilung

Schwierigste Gurkensaison der Unternehmens-Geschichte **Corona-Krise und Klimaveränderung trifft Hengstenberg schwer**

Esslingen, September 2020. Das dritte Jahr in Folge bereitet das Wetter den Obst- und Gemüselandwirten und der verarbeiteten Industrie Kopfzerbrechen. Erschwerend kommt in diesem Jahr noch die Corona-Pandemie hinzu. Weniger Gurken und steigende Kosten. Lebensmittelhersteller Hengstenberg zieht ein Fazit zur schwierigsten Gurkensaison der Unternehmensgeschichte.

Die Corona-Krise und der Gurkenanbau

Mitte September wurden die letzten Gurken zu den beliebten KNAX & STICKSi Gurken verarbeitet. Das geplante Produktionsprogramm wurde nicht erfüllt. Bereits zu Beginn der Saison stand fest, dass es dieses Jahr weniger Gurken geben wird als in den vorherigen Jahren. Denn lange war unklar, ob die Landwirte überhaupt Gurken anbauen.

„Der Gurkenanbau ist sehr arbeits- und vor allem handarbeitsintensiv und wir haben lange überlegt, ob wir überhaupt pflanzen sollen“ so Landwirt Gerald Heinrich, dessen Familie seit mehreren Jahrzehnten Gurken für Hengstenberg anbaut. Fast hätte er sich umentschieden und etwas weniger Personalintensives gemacht.

Trotz der Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Erntehelfern haben die Hengstenberg Vertragslandwirte angebaut, allerdings weniger Fläche als in den Jahren zuvor.

Landwirt Gerald Heinrich: „Zu Beginn der Saison im Juni haben uns immer noch erfahrene Saisonkräfte gefehlt. Auch die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben stellte uns vor große Herausforderungen. Wir haben zum Beispiel zusätzliche Wohnflächen, Sanitäranlagen, Transportmittel für die Saisonkräfte beschafft. Das alles kostet Geld.“

Auch in den Hengstenberg-Werken wurden zahlreiche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen ergriffen: „Wir haben Kleinteam gebildet, zusätzliche Schichten eingeführt, die Schichten entzerrt und die Linien zum Beispiel für das Abfüllen unserer STICKSi Gurken mit weniger Personal besetzt, das führt zu Ineffizienzen und kostet unter dem Strich Geld“, so Jörg Süllner, Werksleiter bei Hengstenberg.

Investitionen in Sicherheits- und Hygienemaßnahmen, weniger Saisonkräfte, weniger Anbaufläche, sinkende Produktivität, steigende Kosten. So könnte man den Corona-Effekte auf die diesjährige Ernte und Produktion zusammenfassen. Die Folge sind weniger Gurken und steigende Kosten.

Trockenheit, heiße Tage und kalte Nächte machen den Gurken zu schaffen

Die Gurkenernte dauert in der Regel von Mitte Juni bis Mitte September. In rund 12 Wochen muss folglich die gesamte Jahresproduktion abgewickelt werden. „Die kalten Nächte in diesem Sommer haben sich sehr negativ auf den Gurkenertrag ausgewirkt“, stellt Adrian Poppe, Einkaufsleiter bei Hengstenberg, das Problem in diesem Jahr dar.



Am Anfang war es tagsüber sehr heiß und trocken, aber nachts relativ kalt. Die Kombination aus heißen Tagen und kalten Nächten gefällt der Gurke nicht. Die Gurke ist eine sehr empfindliche und anspruchsvolle Pflanze, die bei Nachttemperaturen unter 15 Grad nicht wächst. Klettert die Tagestemperatur weit über 30 Grad, stockt das Gurkenwachstum auch. Der ungünstige Witterungsverlauf ist folglich ein weiterer Faktor, der zu einer mengenmäßig ungenügenden Gurkenernte beigetragen hat.

Sind leere Regale und steigende Preise die Folge?

Hengstenberg sieht sich aufgrund der höheren Kosten bei gleichzeitig weniger Gurken gezwungen, die Preise für KNAX, STICKSi, Cornichons & Co. deutlich anzuheben.

„Die aktuellen Preise decken die substanziell veränderten Bedingungen nicht ab und müssen daher deutlich erhöht werden“, so Andreas Reimer, Vorsitzender der Geschäftsführung.

Trotz allem möchte das Familienunternehmen mit 144-jähriger Tradition den regionalen Anbau sowie die regionale Produktion halten. Hengstenberg arbeitet seit vielen Jahrzehnten nachhaltig und partnerschaftlich mit deutschen Vertragslandwirten zusammen. Sie haben ihre Felder im unmittelbaren Umkreis um die Produktionswerke in Bad Friedrichshall und Fritzlar und arbeiten teilweise schon in der zweiten oder sogar dritten Generation für Hengstenberg. Folglich spielen Regionalität und Herkunft der Rohwaren eine große und zentrale Rolle in der Philosophie des Familienunternehmens.

„Es ist uns wichtig zu wissen, wo und wie die Gurken aber auch Kohlköpfe wachsen, die wir verarbeiten. Deutscher Anbau ist und bleibt für uns die erste Priorität.“, so Andreas Reimer.

Bei Rohwaren und Zutaten, die regional nicht oder sehr eingeschränkt verfügbar sind oder um überhaupt Gurken zu haben, greift Hengstenberg auch auf Lieferanten aus anderen Ländern zurück. Die fehlenden Mengen aus diesem Jahr können allerdings bei Weitem nicht ausgeglichen werden.

(4.018 Zeichen)

Bildmaterial: [Download im Presse-Portal](#)

Bitte Quellenhinweise beachten



Gurkenflieger

Starke Wetterschwankungen und die Corona-Krise machen die Gurkensaison 2020 zu der herausforderndsten Saison der Unternehmensgeschichte. *Foto: Hengstenberg*



Gurken

Die Witterung in diesem Jahr hat sich negativ auf den Gurken-ertrag ausgewirkt. Vor allem die kalten Nächte hemmten das Gurkenwachstum. *Foto: Hengstenberg*



Gurkensortierung

Gurkenenernte und -produktion sind sehr handarbeitsintensiv. Die Beschaffung von erfahrenem Saisonkräften während der Corona-Krise war eine große Herausforderung verbunden mit hohen Zusatzkosten. *Foto: Hengstenberg*

Über Hengstenberg:

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STiCKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten, Saucen und Dips sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 450 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

Pressekontakt / Bildmaterial / Informationen:

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Katja Behringer – 0711 3929 1278 – presse@hengstenberg.de
www.rodiparma.de – www.hengstenberg.de