

# Die drehen ganz schön durch

**ERFOLGSREZEPT.** 100 000 Tonnen Kartoffeln schickt Nähr-Engel pro Jahr durch den Wolf. Für Püree, Hashbrownies und mehr.

SIMONE BELLINGROHR

Schon mal 'nen Hashbrownie gebraten? Nein? Bald bestimmt. Und keine Sorge. Das ist kein berauschendes Schokoladengebäck. Eher 'ne Art grobes Kartoffelplätzchen. Wenn man's denn so macht, dass die Kartoffelstreifen zusammenpappn.

In Amerika gibt's die zum Frühstück. In Goch brutselt Nahrungsmittelhersteller Nähr-Engel eine neue Rezeptur. Für den kleinen Zwei-Portionen-Haushalt, ebenso für das Catering und Großküchen hinter der Kantine. Seit 75 Jahren gibt's das Unternehmen jetzt, das nur Kartoffeln durch die Maschinen dreht und Innovationsführer für Kartoffelprodukte auf dem europäischen Markt werden will.

## Der Engel steckt fast überall drin

NRWs größter Kartoffelprodukt-Exporteur ist Nähr-Engel schon. Im Ausland firmiert die Firma unter Engel Food Solutions. Klingt internationaler. Schließlich, berichtet Geschäftsführer Johannes van den Boom, sei der asiatische Markt Wachstumsinotor für das ganze Unternehmen.

45 Prozent aller produzierten Waren verkauft Engel ins Ausland. In Spanien wird ein neues Vertriebsbüro eröffnet. „Wir wollen im Export wachsen“, kommentiert van den Boom, „der deutsche Markt ist ausgereizt.“ Wenn er Produkte direkt an den Mann bringen will, muss er in Deutschland erstmal an Pfanni und Maggi vorbei. Für die aber auch produziert wird – in Goch. Trockengranulat, Kartoffelflocken fürs Püree und für Knödel zum Beispiel. „Wer bei Bofrost einen tiefgefrorenen Knödel kauft, kann sicher sein, dass da ein Produkt von uns mit drin steckt“, grinst der Geschäftsführer.

1932 hat Werner Engel das Unternehmen in Berlin gegründet. In Darmstadt '48 noch einmal neu und diesmal mit Süßspeisen im Sortiment. Mit dem Gründer der Pfanniwerke



Nur eine leckere Kartoffel...



macht einen leckeren Brei.

war er befreundet, kümmerte sich aber lieber um die Belieferung von Großküchen und Krankenhäusern, als um die Vorratskammern von Hausfrauen.

1959 zog die Firma in die Gocher Werkshallen. Nestlé hat sie 1997 gekauft – nur um sie 2004 wieder abzustoßen. Seitdem führen Johannes van den Boom, Georg Wolf und Wolfgang Topp – alle waren schon vor Nestlé-Zeiten im Betrieb – das eigenständige Unternehmen.

Aber auch für Nestlé wird in Goch weiter produziert, was man sich an Trockenkartoffel-

produkten so vorstellen kann. Gerieben, geflockt, geschnipst, roh und gegart. 100 000 Tonnen Frischkartoffeln werden dafür verarbeitet.

Etwa die Hälfte davon kommt aus der Region. 38 Millionen Euro Umsatz macht Nähr-Engel damit. Drei bis fünf Prozent Rendite sind das Ziel. Fällt allerdings die Kartoffelernte mies aus, dann reicht's grade mal für Plus-Minus-Null.

Im vergangenen Jahr sei's so gewesen, sagt van den Boom. Mehr als 200 Beschäftigte stehen in drei Schichten an sieben Tagen in der Woche an den

Maschinen. „Am Wochenende werden genauso viele Kartoffeln verarbeitet, wie an jedem normalen Wochentag“, erklärt Johannes van den Boom.

35 000 Quadratmeter misst das Firmengelände. Vergangenes Jahr hat Nähr-Engel das Gelände eines ehemaligen Garnveredelungswerks hinzugekauft. Dort ist mehr Platz für die Entwicklungsabteilung. Die soll umziehen und vor allem mehr zu tun bekommen.

Denn für eigene Knollengerichte auf dem deutschen Markt will Nähr-Engel sich in Nischen hocken. Mit eigenen Innovationen. Siehe Hash-

brownies. Zu den mit Curry oder Schinkenaroma gewürzten trockenen Kartoffelstreifen muss man nur Wasser geben, ein bisschen warten und – schwuppdwupp – wird ein Teig draus. Funktioniert. Functional food ist trotzdem etwas anderes.

## Was Gesundes, mit Vitaminen

Mit Vitaminen und anderen gesunden Sachen angereichertes Essen nämlich, das Nähr-Engel auch entwickeln und vermarkten will, genauso wie Wellness- und Bio-Produkte. Auch zwei ganz besondere Nischen kann Nähr-Engel bedienen. Nach den Regeln des Islam wird hier hergestellt, was halal, also erlaubt ist. Außerdem stellt ein Rabbi regelmäßig sicher, dass auch koscher produziert wird.

Am liebsten würde man in Goch aber nicht nur Innovationen produzieren – sondern auch innovativ. Mit großen Augen schielen die Geschäftsführer auf den Bau einer Biogasanlage. Kartoffelabfälle, die übrig bleiben und jetzt auch als Viehfutter verkauft werden, würden sich in so einer Gasanlage in wertvolle Energie verwandeln. Über vier Millionen Euro Energiekosten zahlt das Unternehmen bereits pro Jahr.

Noch wird auch Schweröl verbrannt, um den Kartoffeln das Wasser zu entziehen. „Das ist hoffentlich bald Geschichte“, sagt Geschäftsführer Johannes van den Boom.

## NAHRHAFT

Mit der Herstellung, Verarbeitung oder dem Großhandel von Lebensmitteln verdienen im Kreis Kleve 15 Prozent aller Beschäftigten ihre Brötchen. Damit sind diese Branchen für das Kreisgebiet viermal so bedeutsam wie auf Landesebene. „Fast jeder Sechste im Kreis Kleve lebt voll und ganz von Lebensmitteln“ – verkündet die Wirtschaftsförderung des Kreises. An 300 Unternehmen in ganz Deutschland hat sie Post geschickt und Werbung für den Standort gemacht.