

Kartoffel mit Zukunft: Pommes im Automaten

Sommertour der Kreis-Wirtschaftsförderung machte Station bei der Firma Nähr-Engel in Goch

► GOCH. Kartoffeln sind ihr tägliches Brot. Sieben Tage die Woche, 24 Stunden am Tag dreht sich hier in einem Dreischichten-System alles um Püree, Knödel, um Granulat und Flocken. Kartoffeln im Trockenzustand für den Out-of-Home-Bereich. Sogar die neuartigen Mashed Potatoes sind in Goch für den Weltmarkt entwickelt worden. „Und die sollen einmal die viel zu fettigen Pommes Frites ablösen“, erklärt Johannes van den Boom. Seit 40 Jahren „lebt“ er von der Kartoffel - genauso wie seine 220 Mitarbeiter auch. Wenn die Firma Engel Food Solution nicht mehr in Goch ansässig wäre“, weiß van den Boom, „dann wären 200 Landwirte im Umkreis betroffen.“ Besser bekannt als „Nähr Engel“ zählt die Firma an der Klever Straße längst zu den ganz großen Kartoffelverarbeitern in ganz Europa. „Und Innovationsführer wollen wir werden“, verrät der Geschäftsführer.

Der Kreis-Wirtschaftsförderer Hans-Josef Kuypers probiert als einer der ersten die neuen Hash Browns. „Schmeckt wie ein Snack“, sagt er. Geschnitzelte Kartoffelraspeln, die sich in der Pfanne im Handumdrehen in ein fertig gewürztes Kartoffelgericht verwandeln. „Spannend“, findet Kuypers, „sich der Zukunft der Kartoffel zu nähern“ und weiß die Bedeutung der Firma im Kreis Kleve zu würdigen. Zusammen mit seinem Food-Sommertour-Team, dem Gocher Bürgermeister Karl-Heinz Otto und dem Gocher Wirtschaftsförderer Rüdiger Wenzel stattete er „Nähr-Engel“ einen Besuch ab. „Denn 15 Prozent aller Erwerbstätigen im Kreis“, erklärt Kuypers, „sind im Foodbereich tätig. Vier Mal so viel wie auf Landesebene. Zum ersten Mal schnupperte die Wirtschaftsförderung nun so intensiv und in so geballter Form eine Woche lang in die großen Lebensmittel im Kreis Kleve hinein. „Die Stärken unserer Region“, sagt Kuypers, „wollen wir hervorheben und in das Bewusstsein der Menschen bringen.“

Vom Dampfschäler bis zur Schussanlage, von der Kastenkipstation bis zum Food-Management lernten das Som-



Johannes van den Boom stampft nicht mehr. Er hat mit seiner Firma Nähr-Engel in Goch die Kartoffel-Trocken- und Fertigprodukte europaweit berühmt gemacht. NN-Foto: Stefanie Heun

mertour-Team und die örtliche Presse die moderne Kartoffelverarbeitung kennen. Rund 600 Tonnen dieses Nachtschattengewächses kommen täglich in der Klever Straße an und durchlaufen zunächst die Qualitätskontrolle. 60 Tonnen fallen durch wegen Braunfäule oder anderen Minderwertigkeiten. Die guten Knollen durchlaufen die Maschinen. Wasser wird ihnen entzogen; denn eine Kartoffel besteht zu 82 Prozent Flüssigkeit. Von 100 Kilo Kartoffeln bleiben 15 Kilo als Endprodukt übrig. Das Gros macht der Granulatanteil aus. Knödel, Kartoffelflocken und Gratins verlassen die Stadt Goch täglich für die

ganz großen Herstellernamen Europas. 42 Prozent ist Exportware. Insgesamt 212 Fertigprodukte wurden in den Gocher Labors entwickelt und landen in Mikrowellen, Backöfen, Kochtöpfen auf der ganzen Welt. Der Mashed Potatoe-Dispenser macht zur Zeit in Asien Furore: Eine Kartoffelmasse, die ein Automat als Pommes hinaus presst. „Das kommt gut an“, freut sich van den Boom und will noch mehr neue Technologien auf den Weg bringen. Viele Zertifikate musste er erwerben, um auch in anderen Kulturkreisen mit seinen Innovationen bestehen zu können. Die größten Chancen sieht van den

Boom auf dem asiatischen Markt. Und hat sich all die neuen Ernährungsformen wie Wellness, Bio und Functional Food bereits zunutze gemacht. Um Marktführer für Kartoffelprodukte in ganz Europa werden zu können, muss er seiner Zeit voraus sein. Die ersten „intelligenten Bioprodukte“ seien bereits entwickelt. Glutenfreie Fertiggerichte gehören mittlerweile in jeden gut sortierten Supermarkt. Und weil Bio mit ökologischem Verwerten Hand in Hand geht, wird van den Boom auch vor dem Bürgermeister nicht locker lassen und weiterhin auf „seine“ Biogasanlage pochen. Die Zeit bis ihrer Umsetzung wolle Nähr-Engel mit einem neuen Erdgas-Vertrag mit den Stadtwerken überbrücken. Das verschont die Umwelt von 11.000 Tonnen CO2 und wird einen Teil der vier Millionen Euro Energiekosten sparen.

Bei 31,7 Millionen Euro Produktionskosten und 38 Millionen Euro Umsatz haben die drei Geschäftsführer van den Boom, Wolfgang Topp und Georg Wolf sich zum Ziel gesetzt: „Fünf Prozent davon sollen Rendite werden!“

Im letzten Jahr hat Nähr Engel das nicht geschafft. Trotz der schlechten Kartoffelernte in 2006 habe die Firma dennoch keine roten Zahlen geschrieben. Dieses Jahr sieht's etwas besser aus. „Jetzt ist die Zeit“, sagt van den Boom, „dass die Kartoffel Stärke ansetzt.“ Und je größer der Stärkeanteil desto toller die Knolle. Aber nur, wenn's trocken bleibt! „Wir dürfen nicht in Panik geraten“, sagt van den Boom. Stefanie Heun

INFO

1932 Firmengründung durch Werner Engel in Berlin
1948 Ausbau des Süßspeisensortiments
1959 Übernahme der Süßwarenproduktion in Goch. Doch Engel war Missionar der Kartoffel
2000 Zertifizierung zur Aufbereitung von Produkten aus ökologischem Anbau
Nähr-Engel hat zur Zeit 56.460 Quadratmeter Fabrikfläche, davon sind 21.200 Quadratmeter bebaut.
Ziele: Innovationsführer werden für Kartoffelprodukte in ganz Europa.



Der Kreis-Wirtschaftsförderer Hans-Josef Kuypers (Mitte) zu Besuch in der Firma Nähr Engel in Goch. Geschäftsführer Johannes van den Boom (r.) informierte auch den Bürgermeister Karl-Heinz Otto (2.v.r.) und den Gocher Wirtschaftsförderer Rüdiger Wenzel (l.).

NN-Fotos: Stefanie Heun