

Das Unternehmernesspräch: Franz Wunderlich, Inhaber und Geschäftsführer des Senfherstellers Händlmaier

„Der Verkauf bis zur Donau ist eine andere Welt“

Vom Weißwurstäquator und von süßem Senf im harten Wettbewerb des Einzelhandels: Händlmaier musste raus aus der Enge, um zu überleben.

REGENSBURG, 22. Mai

Franz Wunderlich hätte sich das Leben auch einfacher machen können. Seine Urgroßmutter hatte ein schmackhaftes Rezept, seine Großmutter Luise ein erfolgreiches Familienunternehmen aufgebaut und seine Mutter die Position in der Region um Regensburg gefestigt. Doch kaum trat der erste Mann an die Spitze der Luise Händlmaier GmbH, wurde die Expansion ausgerufen. „Hätten wir uns nicht angepasst, gäbe es uns heute nicht mehr“, sagt der 50 Jahre alte Inhaber. „Ich habe damals gesagt: Wir müssen größer werden, sonst gibt es uns in zehn Jahren nicht mehr.“

Die Rechnung ging auf, denn der deutsche Marktführer für süßen Senf hat sich auch zwei Jahrzehnte nach diesen Worten gehalten. Obwohl sein Produkt so sehr mit seiner Region verwachsen ist, dass man zweifeln konnte, ob es auch woanders erfolgreich sein könnte. „Für uns ist die Donau der Weißwurstäquator. Der Verkauf von süßem Senf bis zur Donau ist eine andere Welt“, sagt Wunderlich, der zwar ein direkter Nachkomme der Unternehmensgründerin ist, durch die weiblich geprägte Erbfolge aber nicht ihren Familiennamen trägt. „Der Name ging mir verloren, was aber ein Vorteil ist“, sagt er. Denn: „Ich weiß nicht, ob Sie in Regensburg Händlmaier heißen wollen. Ich muss mich nicht mit aller Gewalt in den Fokus stellen.“

Das Händlmaier ein lokal sehr bekannter Name ist, wird ersichtlich, wenn man durch Regensburgs schöne Innenstadt flaniert. Dort betreibt das Unternehmen weiterhin einen Laden – schon damit Kunden einmal das gesamte Sortiment aus 25 Produkten an einem Platz zu Gesicht bekommen können. Doch die Enge des ursprünglichen Firmensitzes in der Altstadt widersprach Wunderlichs Idee von der Expansion. Zu Beginn der neunziger Jahre führte noch seine Mutter Christa Aumer das Unternehmen. Als junger Industriekaufmann rückte er in die Geschäftsführung ein, und mit der Standortfrage war der erste heftige Generationskonflikt verbunden. „Aus meiner Sicht mussten wir einige Dinge grundsätzlich ändern. Wir sind dann ins Industriegebiet herausgezogen. Das war wie ein Resetknopf“, erzählt Wunderlich, der sich nach hitzigen Diskussionen gegen seine Mutter durchgesetzt hatte.

Betrachtet man die Entscheidung mit einigem Abstand, scheint sie sich ausgezahlt zu haben. Die Mitarbeiterzahl stieg von 20 auf 60, der Umsatz vervielfachte sich auf zuletzt 25 Millionen Euro und der bundesweite Marktanteil von 10 auf 76 Prozent. Heute weiß der Geschäftsführer um seine Marktposition, die ein selbstbewusstes Auftreten rechtfertigt, ihn aber nicht zu Großmut verleitet. „Der Verbraucher fragt gezielt nach unseren Produkten, aber wir sind auch nicht so groß, dass der Handel nicht auf uns verzichten könnte“, sagt er. Das bedeutet: Händlmaier muss sich dem gnadenlosen Wettbewerb des Einzelhandels stellen – niedrige Margen, technisch einwandfreie Produktionsabläufe, umfassende Qualitätskontrolle.

„Wir stehen unter permanentem Druck, die Prozesse zu optimieren. Das wird aber immer schwieriger, weil wir schon effizient sind“, beschreibt er die Lage. 3 bis 4 Millionen Euro will er bis zum kommenden Jahr investieren. Unter anderem sucht er nach einem Weg, wie aus dem Kuppelprodukt Senföl ein Energierohstoff werden kann, der sich wieder in der eigenen Produktion einsetzen lässt. Dabei liegt die letzte Großinvestition noch nicht lange zurück. Seit 2014 steht eine neue Lagerhalle auf dem Firmengelände im Gewerbegebiet am nördlichen Stadtrand. Sie hat ebenfalls 3 Millionen Euro gekostet. Dabei hat Wunderlich den Trend zurückgedreht, dass Lieferanten Rohwaren „just in time“ anliefern. „Vorher waren sie fremdgelagert. Das war günstiger. Aber jetzt können wir die Qualität besser steuern.“ Früher schwankte das Senfgemisch in der Qualität – heute kann das Unternehmen Vorprodukte unterschiedlicher Güte mischen.

Vom traditionellen Rezept seiner Urgroßmutter Johanna Händlmaier ist der Geschäftsführer aber nicht abgerückt. 1914 rührte sie den süßen Senf das erste Mal als Beigabe zur Weißwurst in der Metzgerei ihres Ehemannes an. Lange galt kanadische Senfsaat als Maß der Dinge. Der Anteil der Rohware aus Übersee ist aber stark gesunken; die unterschiedlichen Auffassungen über den Einsatz genveränderter Organismen in Europa und Nordamerika ließen Händlmaier keinen Ausweg. „Wir beziehen zunehmend Senfkörner aus Osteuropa, um uns abzuschern“, sagt er. „Denn wir können bei Ware aus Kanada nicht ausschließen, dass Spuren genveränderter Organismen enthalten sind.“

Ansonsten bleibt die Rezeptur, wie sie seit 1914 war und wie sie nach der Unternehmensgründung in den sechziger Jahren zu einer immer größeren Erfolgsschicht wurde, die sogar zur Gründung zweier Fanklubs führte: eines nahe dem Firmensitz, eines kurioserweise in den Vereinigten Staaten, wo Händlmaier-Begerister den Senf in allerlei untypischen Kombinationen verwenden. Nur einmal machte das Unternehmen negative



Photo: Th/Neu Schmitt

Das Unternehmen

Die Geschichte der **Luise Händlmaier GmbH** ist eng mit drei Frauen verknüpft: Die Metzgergattin Johanna Händlmaier rührte im Jahr 1914 süßen Senf als Zutat zu den Weißwürsten ihres Mannes an. Fünf Jahrzehnte später gründete dann ihre Tochter Luise Händlmaier das Unternehmen, nachdem ihr Mann – ebenfalls ein Metzger – gestorben war. Deren Tochter Christa Aumer war bis 2010 in der Geschäftsführung und vervielfachte den Umsatz. Zuletzt lag er bei rund 25 Millionen Euro. Am Standort Regensburg sind 60 Mitarbeiter beschäftigt.

Schlagzeiten: Im Jahr 2007 verklagte die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten Händlmaier wegen Verletzungen des Betriebsverfassungsgesetzes. Kurz davor hatte sich ein Betriebsrat gegründet. Seiner Vorsitzenden stieß auf, dass in der Produktion Kameras eingesetzt werden. In den Gewerkschaftsfunktionären fand sie Unterstützer. Dann eskalierte die Lage: Der Betrieb wurde durch eine Blockade zeitweise unterbrochen. „Wir konnten Rewe nicht mehr beliefern. Ich stand vor der Frage, ob wir Kunden verlieren“, erinnert sich Wunderlich.

In Zeitungsberichten war damals davon die Rede, er habe mit einer Abwanderung nach Osteuropa gedroht. Tatsächlich haben die zwei anderen Betriebsratsmitglieder nach einer zünftigen Auseinandersetzung ihre Vorsitzende abgesetzt. Die Arbeitsrichter werteten dies als Ergebnis einer Einschüchterung durch Wunderlich. Eine Geldstrafe haben sie dennoch nicht verhängt. „Wir waren das ideale Opfer für die Gewerkschaft: klein, aber bekannt“, resümiert er die unruhliche Affäre, nach der es keine weitere Negativpresse mehr gab.

Der Unternehmer

Seit 1990 teilte sich **Franz Wunderlich** die Leitung des Unternehmens mit seiner Mutter. Stück für Stück übernahm er Verantwortung und Anteile. Zunächst hatte der 1965 geborene Gründerkel im Unternehmen seines Stiefvaters in Italien eine Ausbildung zum Steinmetz machen wollen. Dann aber entdeckte er seine Leidenschaft für den Lebensmittelmarkt und vor allem den Vertrieb. Nach einer Lehre als Industriekaufmann trat er bei Händlmaier ein. Er lebt von seiner Frau getrennt, mit der er zwei Kinder hat.

Nach dem Urteil des Regensburger Arbeitsgerichts konnte sich Wunderlich mit einem dann wieder loyalen Betriebsrat weiter um die Expansion kümmern. Die Verbreitung seines Stammprodukts sei begrenzt: In Deutschland, Tschechien und den Alpenländern hat er schon bedeutende Marktanteile gewonnen. Womit Händlmaier den Umsatz noch steigern kann, das sind neue Rezepturen. Was Erstes brachte das Unternehmen einem Honigsenf in die Supermärkte, zudem Würstelsenf und eine „Wild Africa“-Mischung. Mit solchen Innovationen kann

es zumindest in den Sommermonaten punkten. Und schließlich verdient es auch mit Vertragsproduktionen wie Saucen für Block House und andere Marken Geld. Und irgendwann soll auch für Wunderlich Schluss sein: „Ich bin der Letzte, der noch mit 75 hier herinnen hockt“, sagt er. Denn auch mit seiner Freizeit weiß er etwas anzufangen: Statt über süßen Senf kreisen seine Gedanken dann ums Ski- und Mountainbikefahren und um historischen Motorsport mit Autos aus den sechziger und siebziger Jahren. PHILIPP KROHN