

BEI DER STANGE BLEIBEN



Spargel gilt als Königsklasse unter den Gemüsesorten. Wie so oft liegt auch hier der wahre Genuss unter einer Schale. Für einen geringen Aufpreis bekommt man Spargel inzwischen fast überall auch ohne das nicht schmeckende Drumherum. Nicht selten war dann Technologie von HEPRO im Einsatz. Das Unternehmen aus Rheda-Wiedenbrück ist führend in punkto Spargelschälen – und das nicht nur in Deutschland.

Text: Volker Pieper, Fotografie: Susanne Clemes

„Wer maschinell Spargel schälen will, kommt an uns nicht vorbei, man kennt uns in der Branche“,

sagt Christoph Protte, dem die HEPRO GmbH zur Hälfte gehört. Die andere Hälfte besitzt Siegfried Hennemeier. Aus den Anfangsbuchstaben der beiden Maschinenbauingenieure setzt sich der Firmenname zusammen – HE wie Hennemeier, PRO wie Protte. 2007 verlegten die beiden geschäftsführenden Gesellschafter den Sitz ihres Unternehmens an die Nickelstraße in Rheda-Wiedenbrück, nachdem sie zuvor in Delbrück einige Jahre lang Aufbauarbeit geleistet hatten.

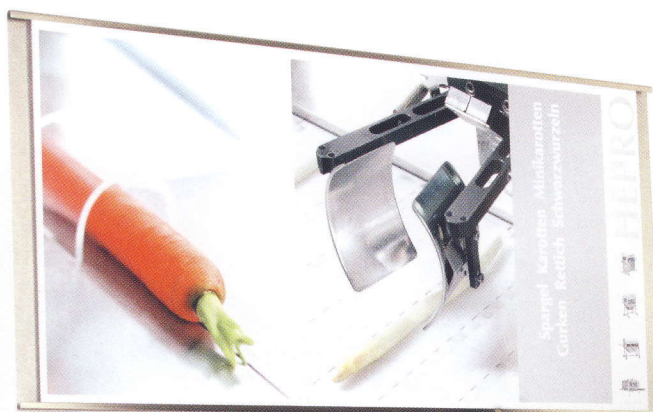
Wie bei fast jedem Unternehmen fing auch die Geschichte der HEPRO GmbH ganz klein an. Sie reicht genau 20 Jahre zurück. „Ein Spargelbauer aus der Umgebung forderte uns 1992 auf, über das Schälen von Spargel nachzudenken“, erinnert sich Protte, der gemeinsam mit Hennemeier zu der Zeit noch beim Holzbearbeitungsmaschinen-Spezialisten Kuper in Rietberg arbeitete. „Neun Monate später existierte bereits ein Prototyp. Im Jahr darauf folgte die erste Patentanmeldung.“ Diese erste Spargelschälmaschine, die HSM-180, ist seitdem das Standardmodell der HEPRO GmbH.

Dass Hennemeier und Protte damals mit ihren Maschinenbaukompetenzen fremdgehen durften, war keine Selbstverständlichkeit. Protte: „Wir haben Firmenchef Heinrich Kuper darüber informiert und er hat es uns erlaubt, das Patent selbst zu nutzen. Dafür sind wir ihm noch heute sehr dankbar.“ Die ersten Gehversuche als Unternehmer unternahmen Protte und Hennemeier noch „nebenberuflich“ als Kuper-Angestellte. Von zunehmenden Verkaufserfolgen angespornt, nabelten sie sich dann 1995 endgültig ab und gründete ihre eigene GmbH.

ERSTE SCHÄLVERSUCHE UNTER DER DUSCHE

Wenn die beiden Tüftler an ihre ersten Schälapparaturen zurückdenken, können sie sich ein Schmunzeln nicht verkneifen, denn der Weg zur HSM-180 war von sehr viel Improvisation begleitet. „Die ersten Versuche fanden unter der Dusche statt, denn zum Spargelschälen benötigt man Wasser, sonst setzen sich die Fasern an den Messern fest und die Aktion ist sehr schnell beendet“, beschreibt Protte die erste erfolgreiche Versuchsanordnung, bei der neben dem Duschschlauch ein Scheibenwischemotor und eine Ansammlung konventioneller Spargelschäler als Bauteile erhalten mussten. „Es funktionierte irgendwie, wenn auch noch nicht optimal. Die Grundidee war gut und findet sich noch heute in einem Teil unserer Maschinen wieder.“

Damit war die Kreativität aber nicht ein für allemal ausgeschöpft. Im Gegenteil: Die Maschinenbauer von HEPRO erfanden munter weiter. Im Jahre 1999 folgte die Entwicklung der Industriespargelschälmaschine HSM-6000, die auf einem völlig neuen technischen Konzept basierte. 2005 wurde das Erfolgsmodell HSM-180 weiterentwickelt und mit einem Schwenkantrieb ausgestattet. Seitdem schält die Maschine HSM-180/SA Spargel mit einem Durchmesser von 8-45 Millimeter. Die HSM-180/SA ist auch als mobile Variante HSM-180/SAM im Angebot. Dadurch ist flexibles Schälen an verschiedenen Einsatzorten möglich, wie zum Beispiel auf Wochenmärkten oder in Einkaufszentren. Ebenfalls seit 2005 wird ein Verpackungsgerät HSG-Universal vertrieben, mit dem geschälter Spargel in Schalen verpackt wird. So gelagerter Spargel bleibt im Kühlschrank bis zu einer Woche frisch. Die neueste Entwicklung der HEPRO GmbH ist die Industriespargel-Schälmaschine HSM-9000. Sie bietet noch einmal 50 Prozent mehr Schälkapazität gegenüber der HSM-6000 und ist damit die leistungstärkste Spargelschälmaschine der Welt.



Christoph Protte

Der Weg in den Industriemarkt war freilich nicht so gradlinig wie dieser kurze Abriss der unterschiedlichen Typen vermuten lässt. Es begann sogar mit einem großen Misserfolg. „Aber auch der war wichtig, denn er brachte uns den entscheidenden Technologieschub“, findet Protte rückblickend. Ende der 90er-Jahre waren die HEPRO-Verantwortlichen auf die Idee gekommen, es mal in China mit Spargelschälmaschinen zu probieren. China ist mit rund 80.000 Hektar Anbaufläche der größte Spargelproduzent der Welt. Etwa 100.000 Tonnen Spargel in Konservengläsern werden pro Jahr exportiert. „Genau diese riesige Menge an Glasspargel hat uns gereizt“, so Protte. Also machte er sich mit zwei HSM-180 „im Gepäck“ nach China auf und stellte sie in einer Spargelschälfabrik vor. „Wir konnten mit unseren Maschinen die Verantwortlichen dann aber nicht überzeugen, weil in der Fabrik extrem gute Schäler beschäftigt waren. Die HSM-180 war für diese Zwecke einfach nicht leistungsfähig genug.“ Protte und Hennemeier hatten verstanden: Also setzten sie sich zu Hause hin und erfanden mit der HSM-6000 eine völlig anders konzipierte Industrie-Spargelschälmaschine. Die Zahl 6000 bedeutet, dass die Anlage bis zu 6.000 Stangen pro Stunde von den Schalen befreit. Die HSM-6000 kam bei den Chinesen weitaus besser an, vier Exemplare wurden geordert. Doch die Zeit des Lehrgeldzahlens dauerte an. Protte: „Wir haben danach nichts mehr aus China gehört. Wir glauben, dass sie mit unseren Maschinen letztlich nicht zurechtgekommen sind, denn es fehlte die ausreichende Schulung und der Service war auch nicht richtig organisiert.“

MIT PERUANERN INS GESCHÄFT GEKOMMEN

Diese Fehler wurden beim zweiten großen Auslandsversuch nicht mehr gemacht. 2003 unternahm HEPRO erste Schritte in Peru, dem zweitgrößten Spargelproduzenten der Welt. Anknüpfungspunkt war hier ebenfalls die Konservenindustrie, die jährlich rund 80.000

Tonnen geschälten Spargel in Gläser verpackt und weltweit vertreibt. Zwar ließen auch bei den Südamerikanern die ersten Maschinenbestellungen ein paar Jahre auf sich warten, sie haben sich aber seitdem verstetigt. Die Besonderheit in Peru: Hier ist aufgrund der warmen Witterung das ganze Jahr über Spargelzeit. Zwar lässt man die einzelnen Pflanzen auch in Peru nach den Spargeltypischen drei Erntemonaten in Ruhe, dafür ist die begehrte Gemüsesorte dann aber anderswo reif. Die Bewirtschaftung der Felder wird entsprechend gestaffelt.

Rund 100 große Industrie-Spargelschälmaschinen hat HEPRO inzwischen im In- und Ausland verkauft. Von den kleinen Maschinen sind es etwa 1.700. Deren Abnehmer befinden sich überwiegend in den bekannten heimischen Spargelanbaubereichen. Neben den deutschlandtypischen Selbstvermarktern zählen aber auch immer mehr Verbraucher- und Supermärkte zur Kundschaft. Dort stehen die Schälmaschinen dann in den Gemüseabteilungen als Serviceangebot für die Verbraucher. Ein aktueller Trend ist das Mietgeschäft. In der spargellosen Zeit lagert HEPRO die Geräte dann wieder ein. Eine ganze Halle wird dafür inzwischen benötigt.

Wer Spargel schälen kann, so die naheliegende Vermutung, der ist doch sicher auch in der Lage, mit anderem Gemüse umzugehen. Genau so ist es! Die Rheda-Wiedenbrücker kennen sich zum Beispiel auch mit Karotten, Gurken, Rettich und Schwarzwurzeln sehr gut aus. Eine Universal-Schälmaschine für diese Sorten existiert bereits seit 1995. Es ist die weltweit einzige Maschine ihrer Art. Bis nach Australien ist die HSM-U/W schon exportiert worden. Und was ist mit Gemüse, das nicht länglich geformt ist? „Damit beschäftigen wir uns nicht, denn das wäre technisch und auch sonst ein ganz anderes Thema“, erteilen Christoph Protte und Siegfried Hennemeier Kartoffeln & Co. eine klare Absage. „Wir bleiben auf alle Fälle bei der Stangenform!“

Text: Volker Pieper