



Schwammerln für die Kanzlerin

Von Bodenwöhr aus versorgt Josef Stahl den deutschsprachigen Raum mit Pilzen und Waldfrüchten. Doch seine Schwammerln und Preiselbeeren kommen nicht aus dem Oberpfälzer Wald, sondern aus Osteuropa. Mit einer ausgeklügelten Logistik positioniert sich Stahl zwischen Ursprungsregion und Endverbraucher und achtet darauf, dass die Kühlkette nicht reißt.

→ Im August liefern jeden Tag rund zehn Sattelzüge frische Pilze und Beeren

Hat es im Sommer oder Herbst geregnet, dann gehen die Menschen im Oberpfälzer oder Bayerischen Wald „in die Schwammerln“. Denn bei feuchtwarmem Wetter schießen die Pilze aus dem Boden, wie schon das Sprichwort sagt. Der Rodinger Metzgermeister Josef Stahl hat den Handel mit Pilzen und Wildbeeren zu einem erfolgreichen Unternehmen ausgebaut. In Bodenwöhr, im Landkreis Schwandorf, hat die Stahl Wild, Pilze und Waldfrüchte GmbH ihren Betriebssitz. Handel und Gastronomie beliefert das Familienunternehmen mit frischer, tiefgekühlter, getrockneter oder zu Konserven verarbeiteter Ware. 1984 begann Stahl im Rodinger Ortsteil Neubäu seinen Handel mit Pilzen. Er betrieb eine Metzgerei, deren Spezialität Wild war. „Dazu wollten die Kunden frische Pilze“, so Stahl.

Zunächst verkaufte er kleine Mengen aus der Region. Schnell wuchs das Geschäft und Stahl begann schon vor dem Fall des Eisernen Vorhangs Ware aus Süd- und Osteuropa zu importieren. 1998 machte er aus seinem Kleinbetrieb mit einem Satz ein mittel-

ständisches Unternehmen. Aus einer Insolvenz kaufte er im Bodenwöhrer Industriegebiet das Grundstück samt den noch fast neuen Gebäuden und Anlagen eines Betriebs, der ebenfalls mit Pilzen handelte. Eine kluge Wahl, denn die Struktur des Areals war schon auf Wachstum ausgelegt, was der Firma Stahl bis heute zugute kommt. 2004 baute das Unternehmen ein neues, repräsentatives Bürogebäude. Einen entscheidenden Entwicklungsschritt machte Stahl im Jahr 2008: Im neu errichteten voll automatisierten Tiefkühlager finden seitdem rund 6.800 Paletten bei konstant minus 25 Grad Celsius Platz. Zum Ein- und Ausschleusen der Ware ist kein Personal nötig. Elektronisch gesteuert werden die Paletten an ihren Platz im Hochregal befördert. „Niemand muss mehr mit dem Gabelstapler oder Hubwagen ins Kühlhaus fahren“, erklärt Stahls Tochter Manuela Blend, die als kaufmännische Leiterin neben ihrer Mutter, Schwester und ihren beiden Brüdern im Unternehmen arbeitet. Das kommt den Mitarbeitern entgegen, die sich der extremen Temperatur nicht mehr aussetzen müssen, spart vor allem aber Energie und verbessert die Kühlkette.

Frische Ware das ganze Jahr

Saison ist für die Firma Stahl im Frühling, Sommer und Herbst. Zur Hauptsaison im August liefern jeden Tag rund zehn Sattelzüge frische Pilze und Beeren an. „Sieben Tage die Woche“, wie Josef Stahl anmerkt. Dann beschäftigt die Firma bis zu 65 Leute. Über den Winter sind es heute immer noch rund 30, vor allem dank des Tiefkühlagers. „Früher haben wir im Winter ganz zu gemacht“, sagt Manuela Blend. Das Lager gibt dem Unternehmen die Möglichkeit, in der Saison über den momentanen Bedarf einzukaufen und die Ware peu à peu das ganze Jahr hindurch zu verarbeiten. Rund 80 Prozent der gesamten Warenmenge machen die Pilze aus, 20 Prozent die Beeren. Tiefgekühlt verkauft Stahl heute rund die Hälfte seines Angebots. Zu je einem Viertel werden die Produkte frisch oder als Konserve gehandelt. „Durch die Bevorratung können wir auf das unterschiedliche Preisgefüge während des Jahres reagieren“, erklärt Blend. Über den Sommer sei der Markt zum Beispiel für frische Heidelbeeren schlecht, als Tiefkühlware erziele das Unternehmen derzeit hingegen gute Preise.



an. Sieben Tage die Woche

Bundesweit gibt es nur eine Hand voll Pilzhandelsbetrieben, zwei weitere kommen ebenfalls aus der Oberpfalz. Dennoch sieht sich die Firma Stahl in der Vertriebsregion Deutschland, Österreich und der Schweiz als führender Anbieter von Steinpilzen und Pfifferlingen. Insgesamt umfasst das Sortiment die 15 gängigsten Speisepilzsorten, sowohl aus dem Wald wie aus der Kultur.

Nachdem Pilze in der Regel ausschließlich in enger Lebensgemeinschaft mit bestimmten Pflanzen gedeihen, lassen sich aber nur wenige Arten mit Erfolg züchten. Der Kulturchampignon, der häufigste Pilz auf deutschen Tellern, und der Austernpilz gehören dazu. Alle anderen Arten werden von Hand im Wald gesammelt. Das ist in Deutschland allerdings nur für den Eigenverbrauch zulässig.

Deshalb importiert das Bodenwöhler Unternehmen seine Ware aus der ganzen Welt, bevorzugt aus den Staaten im Südosten und Osten Europas, insbesondere Russland. Selbst aus dem hintersten Winkel Sibiriens landen frische Pilze im Sommer binnen maximal sieben Tagen auf dem Teller der Ver-

braucher. „Die Ware muss sehr sorgfältig behandelt werden“, sagt Josef Stahl. Zu 90 Prozent besteht ein Pilz aus Wasser. Liegt er zu lange, verliert er Feuchtigkeit, wird schrumpelig und unansehnlich. Mit 14 eigenen Kühlfahrzeugen sowie zuverlässigen Speditionspartnern kümmert sich das Unternehmen bundesweit um die schnelle Lieferung an seine Kunden.

Herkunft bestimmt Qualität

Je nach Klima und Boden im Herkunftsland haben die Pilze höchst unterschiedliche Eigenschaften. Früh in der Saison stammen sie oft aus südlichen Regionen, vom Balkan oder aus der Türkei. Regnet es hier, wachsen sie sehr schnell, doch verlieren auch ähnlich schnell wieder Wasser. Regnet es eine zeitlang nicht, bricht der Nachschub aus diesen Ländern zusammen. Ins Schwärmen gerät Josef Stahl, wenn die Sprache auf russische Ware kommt. Die ersten Schwammerln wachsen hier zwar erst später im Jahr, doch an Qualität seien sie nicht zu überbieten, sagt der Fachmann. Die Auswahl in den ausgedehnten Waldge-

bieten sei so reichlich, dass nur die besten Exemplare geerntet werden. „Und die verlieren kaum Wasser“, betont Stahl. Gerade aus dem Großraum Moskau stammten die allerbesten Pilze. Von der Menge her weniger bedeutend sind die Lieferungen aus anderen Teilen der Welt. Tiefgekühlt importiert das Unternehmen per Schiff aus China oder Südamerika, für spezielle Kunden gerne auch frisch per Luftfracht. Steht ein besonderes Ereignis, etwa ein Staatsbankett der Bundeskanzlerin an, so ordert das Berliner Luxushotel Adlon bei Josef Stahl schon mal mitten im Winter frische Steinpilze. Die lässt das Unternehmen dann aus Südafrika einfliegen, und wenn es eilt,



IHK Service

Podcast

Den Audiobeitrag können Sie downloaden:
www.ihk-regensburg.de/podcast



fährt sie der Chef über Nacht persönlich nach Berlin.

Stahl greift auf einen Pool von rund 50 Lieferanten zu, bei denen Qualität und Zuverlässigkeit passen. Das Unternehmen hat es im Laufe der Jahre geschafft, für einen stetigen Warenzufluss zu sorgen. Nur in Ausnahmefällen, wenn zum Beispiel die Witterung bestimmte Sorten knapp werden lässt, „gehts noch zu wie auf dem Basar“, sagt Stahl. Früher war das die Regel. Dann schickt ein Lieferant irgendwo einen voll beladenen Lkw auf die Reise, ohne einen festen Abnehmer zu haben. Per Telefon bietet der Händler verschiedenen Kunden seine Ware an. Wer den höchsten Preis zahlt, erhält den Zuschlag. Der Trend geht jedoch zu längerfristigen Liefervereinbarungen. „Für Chilenische Butterpilze haben wir bereits im Januar Kontrakte für das Jahr 2011 abgeschlossen“, so Stahl.

Produktsicherheit besonders wichtig

Unklare Herkünfte und unsichere Lieferketten kann und will sich Stahl heute nicht



Die ganze Familie engagiert sich im Unternehmen. Vorne v.li.n.re: Heike Faltermeyer, Manuela Blend (Töchter), Marianne Stahl. Hinten v.li.n.re: Josef Stahl jun., Josef Stahl sen.

mehr leisten. Wichtige Abnehmer für seine Ware hat das Bodenwöhrer Unternehmen bei den großen Supermarkt- und Discounter-Ketten gefunden. Sie verlangen von ihren Lieferanten eine strenge Zertifizierung, die Produktsicherheit und Nachverfolgbarkeit garantiert. „Stimmt einmal mit einer Packung etwas nicht, muss sich der gesamte Weg der Ware bis ins Verkaufsregal lückenlos rekonstruieren lassen, um die Fehlerquelle zu fin-

den und abzustellen“, sagt Manuela Blend. Höchste Priorität genießt auch der Nachweis, dass alle Schadstoffgrenzen eingehalten werden. Denn gerade Wildpilze stehen im Ruf, Schwermetalle oder radioaktive Substanzen anzureichern. Blend gibt Entwarnung: „Wir kontrollieren ständig in unserem eigenen Labor und schicken Proben außer Haus. In aller Regel ist die Qualität sehr gut.“ Sollte jedoch einmal eine Probe nicht passen, gelangt die Ware gar nicht erst in den Handel. Ein Vorurteil sei, dass russische Pilze in Folge des Tschernobyl-Unglücks besonders mit radioaktiven Isotopen belastet seien. „Auch das messen wir regelmäßig und können nichts finden“, sagt Blend.

Insgesamt stellt die kaufmännische Leiterin erfreut fest, dass sich das Image von Pilzen als Lebensmittel in den letzten Jahren positiv entwickelt hat. „Die Menschen haben erkannt, dass Pilze fettfrei und proteinreich sind – genau das richtige für eine gesunde Ernährung“, meint Blend. Die Verbrauchsmengen in Deutschland steigen. Einen Anteil daran hat auch der Trend zu mehr Fertigge-

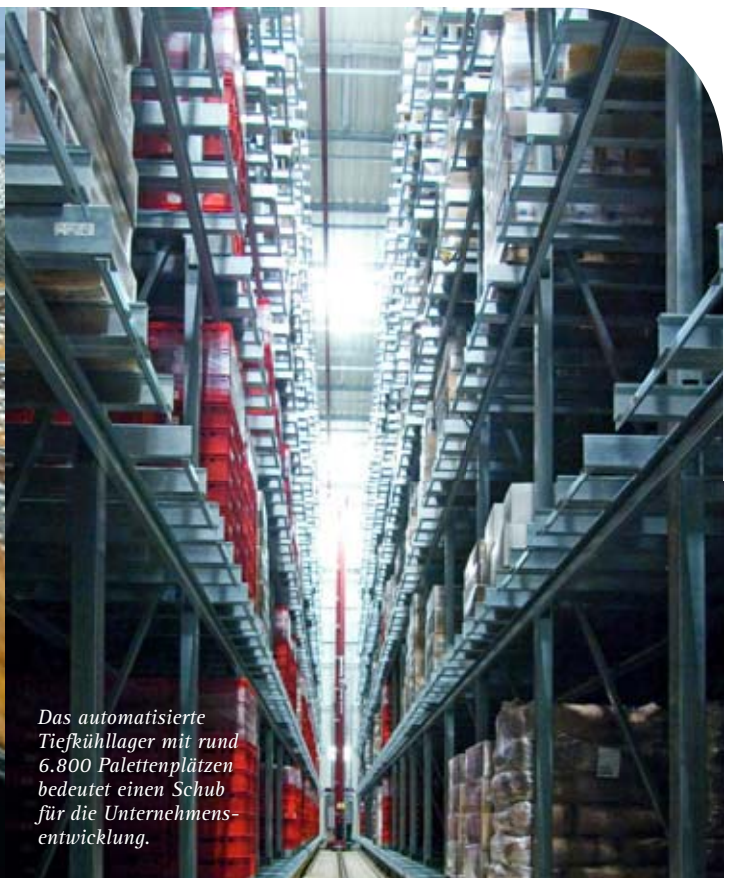
→ Wildpilze stehen im Ruf, Schwermetalle oder radioaktive Substanzen



Die besten Pilze stammen nach Josefs Stahl Überzeugung aus der Region um Moskau.



Während der Pilzsaison eingekaufte Pfifferlinge werden tiefgekühlt und im Laufe der Zeit konfektioniert.



Das automatisierte Tiefkühlager mit rund 6.800 Palettenplätzen bedeutet einen Schub für die Unternehmensentwicklung.

anzureichern – Manuela Blend gibt Entwarnung.

richten. „Tiefkühlpizza oder andere tiefgefrorene Fertiggerichte werden oft mit Pilzen garniert“, stellt Josef Stahl fest. Von der Krise hat die Stahl Wild, Pilze und Waldfrüchte GmbH im vergangenen Jahr nichts bemerkt, konnte sogar den Umsatz steigern. Dem Preisdruck, den besonders die Lebensmittelketten ausüben, begegnet das Unternehmen mit größeren Mengen und einer besseren Organisation. „Unser automatisches Tiefkühlager hat uns einen großen Schritt voran gebracht“, so der Inhaber. Rund drei Viertel des Umsatzes erwirtschaftet Stahl im Inland, den Rest im benachbarten Ausland wie Österreich, der Schweiz, Tschechien, Slowenien oder Frankreich. „Wir folgen damit unseren Kunden“, sagt Stahl. Manche Lebensmittelketten agieren international und nehmen ihren guten Pilzlieferanten dabei gleich mit.

Schockgefrosten oder frisch

„Optimale Betriebsabläufe stellen für uns die oberste Priorität dar“, sagt Heribert Preis. Sein Ingenieur- und Architekturbüro hat sich mit der Planungs- und Beratungsfirma Har-

beck & Partner zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammengeschlossen. Gemeinsam realisieren sie Industrieobjekte. Von Anfang an war Preis am Auf- und Ausbau des Bodewöhrer Werks der Firma Stahl beteiligt. Von der Anlieferung über die Verarbeitung und Lagerung bis zum Versand der Waren hat die Arbeitsgemeinschaft die interne Logistik optimiert. Die Hallen sind in einen sogenannten schwarzen und einen weißen Bereich getrennt. Schwarz steht für die noch nicht gewaschene und aufbereitete Ware, weiß für den Hygienebereich mit den bearbeiteten Pilzen und Früchten. Hier dürfen ausschließlich autorisierte Mitarbeiter mit Schutzmantel und Kopfbedeckung hinein. Die frischen Pilze und Beeren werden sofort nach der Anlieferung gewaschen, sortiert und von Fremdstoffen wie Blättern, Erde und Steinchen befreit. Bleibt die Ware frisch, geht es unmittelbar zu Verpackung und zum Versand. Je nach Kundenwunsch packt Stahl individuelle Gebinde: zum Beispiel 200-Gramm-Körbchen für den Supermarkt oder Drei-Kilogramm-Pakete für die Gastronomie. Stolz ist Josef Stahl auf die weitestgehend automati-

sierte Verarbeitung der Beeren. „Binnen 30 Minuten sind die Beeren bei uns schonend schockgefrosten und im Tiefkühlager konserviert.“ Zuvor durchlaufen sie eine Anlage, die die Beeren zuverlässig nach Qualität, Farbe und Reifegrad sortiert. „Nur die besten Waldheidel- oder Wildpreiselbeeren sollen unser Haus verlassen“, sagt Stahl. Alle Arbeitsabläufe gruppieren sich um das zentrale Tiefkühlager als Herzstück des Betriebs. Mit ihm seien nicht nur die Prozesse optimiert worden. „Es spart auch Energie“, sagt Planer Preis. Denn die bei der Kühlung entstehende Wärme werde für Heizung und Warmwasser genutzt. Nach zwei Zukäufen verfügt das Unternehmen Stahl heute über rund 40.000 Quadratmeter Grundstücksfläche in Bodewöhr. Noch gibt es keinen Zeitplan, doch möchte Josef Stahl auch seine Konservenfabrik, die derzeit in Bruck angesiedelt ist, hierher verlagern. Denn das alte Betriebsgelände dort, dessen Tradition bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht, bietet keine Erweiterungsmöglichkeit mehr.

Christian Omonsky,
PR+Werbung Ludwig Faust