Ortsverband Lohr

Artikel vom 24.03.2017

Besuch bei der Firma Feinkost Englert

CSU-Ortsverbände besuchen die Firma Feinkost Englert in Lohr

Großes Interesse fand die Betriebsbesichtigung bei der Firma Feinkost Englert an der Rechtenbacherstraße in Lohr. Geschäftsführer Ulrich Englert berichtete zunächst über die Anfänge des Traditionsunternehmens, das seit über 150 Jahren existiert und zunächst Gänseleberpasteten und Schildkrötensuppe herstellte. Beides Produkte, die nicht mehr im Sortiment sind. Direkt nach dem Krieg siedelte das Unternehmen von Landau in der Pfalz nach Lohr um und begann mit heimisch gesammelten Pilzen und Beeren die Produktion an der Rechtenbacherstraße.

1994 übernahm Ulrich Englert von seinem Vater Rudolf Englert das Unternehmen, managt seither den Betrieb und exportiert inzwischen Feinkostspezialitäten in über 15 Länder: Bis nach Australien werden die Lohrer Gourmet- Pasteten, Suppen, Fonds und Wildspezialitäten geliefert. Neben der Marke Feinkost Englert werden auch Eigenmarken für viele bekannte Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels produziert. So werden in Lohr der berühmte Hamburger Labskaus von Old Commercial und auch Konserven für die Firma Gosch Sylt hergestellt. Die Produkte wurden in der Englert´schen Küche vor Ort entwickelt. Unter den 38 Mitarbeitern sind vier Köche und es wird dank moderner Produktionsanlagen rund um die Uhr und an sieben Tagen in der Woche gekocht. Der Verkauf erfolgt über den Groß- und Einzelhandel und seit 3 Jahren auch über den Teleshopping-Verkaufssender QVC.

Die Zutaten für die Produkte werden so weit als möglich regional bezogen und frisch oder gefroren angeliefert. Wildfleisch kommt aus Ungarn und Polen, weil aus den heimischen heimischen Wäldern nicht die benötigten Stückzahlen geliefert werden können. Neu ins Sortiment aufgenommen wurde ein Bioangebot, das stetig wächst; so bezieht ganz neu Tegut Biofertiggerichte und -eintöpfe im Glas von Feinkost Englert. Bei allen Herstellungsverfahren wird komplett auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet. Die Produkte werden halbfertig gegart in die Konserven abgefüllt und durch die anschließende Sterilisation fertiggekocht. Nach Fertigstellung sind die Produkte drei Jahre haltbar. Feinkost Englert versteht sich als eine Manufaktur in der traditionell gekocht wird, aber dennoch ständig neue Rezepturen entwickelt werden, wobei Ulrich Englert mit am Herd steht, abschmeckt und sich mit seinen Köchen berät. Feste Produktionsplane ermöglichen ein geringes Rohwarenlager und die Gewürze können so z.B. frisch in kleinen Einheiten eingekauft werden.

Täglich fahren 30 LKW in den Hof der Firma Englert was zu einer entsprechenden Verkehrsbelastung führt. Stadträtin Brigitte Kuhn fragte nach, ob die Firma Erweiterungsbedarf hat. Ja, den gibt es, ist aber am Standort nicht möglich. So wurde bereits ein Teil der Lagerfläche innerhalb Lohrs ausgegliedert. Die Produktion müsse aber an Ort und Stelle bleiben, so Englert.

Bei der anschließenden Verköstigung mit Ungarischer Kesselgulaschsuppe und Steinpilzcremesuppe klang die Führung in diesem Traditionsunternehmen aus. Hier hatten die Teilnehmer noch die Gelegenheit mit dem Geschäftsführer Ulrich Englert ins Gespräch zu kommen und konnten so erfahren, dass das Fortbestehen des Familienunternehmens bereits gesichert ist, weil beide Töchter in die Firma einsteigen werden.