

**Thema:** Sommer, ade - Saure-Gurken-Zeit, olé! – Wie die Gewürzgurke ins Glas kommt

**Beitrag:** 1:30 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die ersten kalten Nächte haben wir hinter uns. Auch die Bäume werfen allmählich ihre Blätter ab. Doch nicht nur im übertragenen Sinn befinden wir uns mitten in der Saure-Gurken-Zeit: Die Produktion unserer geliebten Gewürzgurken läuft ebenfalls auf Hochtouren. Wie die Gurken vom Feld ins Glas kommen, weiß Helke Michael.

**Sprecherin:** Hierzulande ist die Gurkenernte noch solide Handarbeit. In den großen Auslegern links und rechts an den Traktoren, den so genannten Gurkenfliegern, suchen Erntehelfer die Gurken aus. Und das aus gutem Grund.

**O-Ton 1 (Steffen Hengstenberg, 0:16 Min.):** „Die Gurke ist wie eine Prinzessin. Sie will da sehr sorgsam behandelt werden. Die Maschinen würden die Pflanzen eigentlich gleich zerstören. Auch in der Fabrik können wir zwar maschinell vorsortieren. Aber im Großen und Ganzen ist trotzdem noch sehr viel Handarbeit im Nachsortieren dabei.“

**Sprecherin:** So Steffen Hengstenberg, Chef des gleichnamigen Familienunternehmens, das seit 140 Jahren am Standort Deutschland festhält.

**O-Ton 2 (Steffen Hengstenberg, 0:09 Min):** „Wir setzen auf Regionalität. Je frischer die Gurke vom Feld ins Glas kommt, desto knackiger ist sie und desto besser ist die Gewürzgurke.“

**Sprecherin:** Regional bedeutet in diesem Fall, dass die Gurkenfelder meist nicht mehr als 20 Kilometer von der Fabrik entfernt sind, wovon nicht nur die Kunden profitieren.

**O-Ton 3 (Steffen Hengstenberg, 0:14 Min):** „Natürlich bedeutet ‚kurze Transportwege‘, dass man Ressourcen schont. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten können wir eben verlässliche Qualitäten garantieren und zusätzlich auch noch was für den Erhalt des ländlichen Raums tun.“

**Sprecherin:** Und obwohl die Lohnkosten durch den Mindestlohn bei uns gestiegen sind: Angst vor einer sprichwörtlichen „Saure-Gurken-Zeit“ hat das Unternehmen nicht.

**O-Ton 4 (Steffen Hengstenberg, 0:12 Min):** „Wir sind von der Richtigkeit unseres Vorgehens überzeugt, auch wenn das letztendlich bedeutet, dass unsere Produkte ein paar Cent teurer werden. Aber Qualität hat eben ihren Preis. So ist das Leben!“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr über den Weg der Gurke vom Feld ins Glas, wer und welche Philosophie hinter dem Familienunternehmen Hengstenberg steht und auch einige Rezepte finden Sie im Netz unter [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de).

**Thema:** Sommer, ade - Saure-Gurken-Zeit, olé! – Wie die Gewürzgurke ins Glas kommt

**Interview:** 2:35 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Die ersten kalten Nächte haben wir hinter uns. Auch die Bäume werfen allmählich ihre Blätter ab. Doch nicht nur im übertragenen Sinn befinden wir uns mitten in der Saure-Gurken-Zeit: Die Produktion unserer geliebten Gewürzgurken läuft ebenfalls auf Hochtouren. Wie die Gurken vom Feld ins Glas kommen, weiß Steffen Hengstenberg, Chef des gleichnamigen Traditionsunternehmens, hallo.

**Begrüßung:** „Ich begrüße Sie!“

- 1. Herr Hengstenberg, das sieht ja schon ein bisschen abenteuerlich aus, was da auf den Feldern passiert. Was spielt sich da ab?**

**O-Ton 1 (Steffen Hengstenberg, 0:26 Min.):** „Wenn Sie dieser Tage an einem Gurkenfeld vorbei kommen, so erkennen Sie das relativ leicht an den großen Traktoren mit den großen Auslegern links und rechts, den so genannten Gurkenfliegern, auf denen Menschen liegen, um die Gurken zu ernten. Jede Gurke, die Sie im Gurkenglas haben, wird von Hand gepflückt. Man kann sich das eigentlich gar nicht vorstellen, wie viel Handarbeit in den Gewürzgurken steckt.“

- 2. Klingt nach einem Knochenjob. Wieso geht das nicht maschinell?**

**O-Ton 2 (Steffen Hengstenberg, 0:23 Min.):** „Die Maschinen würden die Pflanzen eigentlich gleich zerstören. Also von daher - Die Augen sehen besser und die Finger von den Menschen sind viel feinfühlicher. Die Gurke ist da wie eine Prinzessin. Sie will da sehr sorgsam behandelt werden. Auch in der Fabrik können wir zwar maschinell vorsortieren. Aber im Großen und Ganzen ist trotzdem noch sehr viel Handarbeit im Nachsortieren dabei.“

- 3. Nun gibt es ja seit Anfang des Jahres den flächendeckenden Mindestlohn. Inwiefern macht sich das bei in der Gewürzgurkenbranche bemerkbar?**

**O-Ton 3 (Steffen Hengstenberg, 0:19 Min.):** „Die Kosten für die umfangreiche Handarbeit sind stark gestiegen durch das Mindestlohngesetz. Und das merkt man natürlich am Ende auch am Preis. Viele Anbauregionen sind in der Vergangenheit deshalb schon in die Knie gegangen und nach Osteuropa oder Indien abgewandert, weil es da einfach billiger ist.“

- 4. Warum machen Sie das nicht auch?**

**O-Ton 4 (Steffen Hengstenberg, 0:26 Min.):** „Wir setzen lieber weiterhin auf Regionalität. Das machen wir jetzt also 140 Jahre lang. In dieser Zeit hat die Firma Hengstenberg sehr eng mit Gurkenbauern aus der Umgebung zusammen gearbeitet. Die Höfe von diesen Landwirten sind meist nicht weiter als 20 Kilometer entfernt. Und damit sichern wir natürlich Qualität und schonen die Umwelt.“

## 5. *Wie meinen Sie das?*

**O-Ton 5 (Steffen Hengstenberg, 0:24 Min.):** „Naja, je frischer die Gurke vom Feld ins Glas kommt, desto knackiger ist sie und desto besser ist die Gewürzgurke. Das ist sicherlich der Hauptgrund. Und natürlich bedeutet ‚kurze Transportwege‘, dass man Ressourcen schont. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten können wir eben verlässliche Qualitäten garantieren und zusätzlich auch noch was für den Erhalt des ländlichen Raums tun.“

## 6. *Herr Hengstenberg, wie sieht die Zukunft für Ihre Gewürzgurken aus?*

**O-Ton 6 (Steffen Hengstenberg, 0:20 Min.):** „Wir arbeiten nach wie vor hart daran, weiterhin die bekannte Qualität zu liefern, die wir unseren Kunden versprechen. Wir sind von der Richtigkeit unseres Vorgehens überzeugt, auch wenn das letztendlich bedeutet, dass unsere Produkte ein paar Cent teurer werden. Aber Qualität hat eben ihren Preis. So ist das Leben!“

***Steffen Hengstenberg, Chef des gleichnamigen Familien-Unternehmens, über den Weg der Gurken in seine Gläser. Vielen Dank für das Gespräch!***

**Verabschiedung:** „Ich danke Ihnen!“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr über die Saure-Gurken-Zeit, wer und welche Philosophie hinter Hengstenberg steht und auch einige Rezepte finden Sie im Netz unter [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de).