

Mehr als ein einfacher Handwerker

Heinz Künkele hat als junger Müllermeister begonnen und ist heute Lebensmittel-Experte

Einst klapperte auch die Ulmer Schapfenmühle am rauschenden Bach. Heinz Künkele hat aus dem alten Idyll eine moderne Lebensmittelfirma gemacht. Ohne Risiken wäre das nicht gegangen.

HELMUT SCHNEIDER

Ulm. Der Müllermeister stapelt tief. „Ich bin ein einfacher Handwerker“, sagt Heinz Künkele. Aber es ist nur seine Art zu reden. Trocken und schnörkellos ist sie und gerade deshalb unterhaltsam, echt schwäbisches Understatement eben. Der Ulmer Müllermeister Künkele könnte seinen Stammbaum sicher mühelos um Jahrhunderte zurückverfolgen. Müller sind sesshaft, sie waren dort, wo die Mühle war, am rauschenden Bach. Künkeles Mühle, die heute noch Schapfenmühle heißt, stand mittendrin im Ulmer Fischerviertel. Ehe sie an Pfingsten vor 30 Jahren niederbrannte.

Ein junger Kerl war er da, seinen Vater hört er heute noch sagen, dass jetzt alles aus sei. Er und sein Bruder sagten, dass nichts aus sei, dass man keinen Bach mehr für eine Mühle brauche. Deshalb steht die Schapfenmühle inzwischen nicht mehr am Wasser, sondern mehr auf einem Berg. Das neue Getreidesilo dort überragt alles um Ulm herum. Die Schapfenmühle ist dank Künkele heute eine große Hausnummer der Branche, Rang 60 unter den 270 Mühlen, die von den 15 000, die es nach dem Krieg in Deutschland noch gab, übrig geblieben sind.

Zum Fototermin zieht Künkele einen weißen Kittel an. Der Raum, wo die Silos angezapft werden, ist ein Reinraum. Künkele, der Müllermeister, ist heute ein Lebensmitteltechniker. Er redet über Haferkleie, Dinkel und Leinsamen. Sein Lebensmittel-Betrieb packt Müsli und andere Naturkost in vielerlei Variationen ab. In der eigenen Bäckerei wird das



Der Raum, in dem die großen Silos angezapft werden, ist ein Reinraum. Schapfenmüller Heinz Künkele zieht sich einen weißen Kittel an und stellt sich am liebsten hier zum Fototermin auf.

Foto: Lars Schwerdtfeger

Brot, das die Schapfenmühle entwickelt, gebacken – nur um zu testen, ob es auch schmeckt. Dann bekommen die Bäckereien die Backmischungen. Die Vielfalt des Brotes, für die Deutschland bekannt ist, ist das Ergebnis solcher Innovationen.

„Ich bin viele Risiken eingegangen“, sagt er. Der Neubau nach dem Brand war der Beginn einer ständigen Erweiterung. Aus der Getreidemühle, die nur Erfasser für die Getreidebauern aus der Umgebung war, ist ein mittelständisches Unternehmen geworden. Künkele, der angeblich einfache Handwerker, war schon früh ein kalkulierender Macher. Was bringt Mehrwert, fragte er sich? Mahlen, das ist viel Masse für wenig Marge – diese Gleichung hat er schnell gelernt. „Mit Mehl kann man kein Geld verdienen.“

Also suchte Heinz Künkele nach neuen Geschäftsfeldern. Es traf sich gut, dass sein Nachbar im Junginger Gewerbegebiet, der Drogeriemarkt-Konzern Müller, auf Naturkost setzte. Die Schapfenmühle belieferte ihn fortan, und seine Konkurrenz gleich mit. Zuerst nur als Großhändler, der die Zutaten zukaufte. Der nächste Schritt folgte der Überlegung, dass man mehr Mehrwert

schaffen kann, wenn man die Ware selber produziert. Heinz Künkele investierte in eine Schälmaschine, die man braucht, um zum Beispiel Haferflocken herzustellen.

Neue Geschäftsfelder, neue Risiken – diese Mentalität hat man oder man hat sie nicht. Der junge Schapfenmüller war erst 35, als sein Vater starb. Dessen Einstellung („Von Tradition allein kann man nichts kaufen“) hat der Junior verinnerlicht. Er fing mit einer Handvoll Mitarbeiter an, setzte auf den Bio-Trend, als dieser noch nicht Mainstream war. Beim Kauf einer von einem Dutzend Mühlen sollte ihn das viel Geld kosten. „Die Zeit war noch nicht reif“, sagt er. Heute gilt die Schapfenmühle hier als Vorkämpfer. Persönlich hat Heinz Künkele keine Vorliebe für irgendeine Ernährungsform. Seine Leibespeise ist Wiener Schnitzel.

Als Unternehmer aber ist er streng: „Wo bio draufsteht, muss auch bio drin sein.“ Jede Lastwagenlieferung wird heute von einem un-

abhängigen Labor kontrolliert. Die Bauern aus der Umgebung, die ihn beliefern, kennt er alle persönlich. Produktion von Lebensmitteln ist ein heikles Geschäft. Eine Schlampererei kann mühsam aufgebautes Vertrauen zerstören.

Wenn Künkele über die Gründe für seinen Erfolg redet, kommt er schnell auf seine Mitarbeiter und ihr Engagement zu sprechen. Vielleicht fördere er dies, wenn er gerne Verantwortung abgibt. „Fehler macht jeder“, sagt er, entscheidend sei, dass sich jeder voll einbringe.

Sein Büro ist tatsächlich das eines einfachen Handwerkers: Nichts Repräsentatives, dafür ein abgebrochenes Stück vom Ulmer Münster auf dem Schreibtisch, die Tür weist direkt auf den Hof hinaus, wo schwere Lastwagen staubendes Getreide anliefern. 63 Jahre alt ist Heinz Künkele, bald wird er seine Firma an eine der beiden Töchter übergeben. Tochter und Schwiegersohn arbeiten längst mit, seine Frau sowieso.

Kann man ein solches Lebensmittelwerk von heute auf morgen verlassen? Künkele kann das. Er hat noch reichlich ehrenamtliche Aufgaben, ist etwa Präsident des Verbandes der agrargewerblichen Wirtschaft in Deutschland. Vor allem aber weiß er die Schapfenmühle hernach in besten Händen. „Meine Kinder sind besser als ich“, sagt Heinz Künkele.

Aber vielleicht stapelt er auch in diesem Punkt ein bisschen tief, der Müllermeister aus Ulm, der nur ein einfacher Handwerker sein will.

Zur Person

Geburtsjahr/-ort: 1950 in Ulm

Familienstand: verheiratet, zwei Töchter (36 und 38 Jahre alt)

Hobbys: Wandern

Lieblingsbuch oder -autor: Ken Follett
Leibespeise: ganz klar: Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat; Kartoffelsalat muss aber „schlonzig“ sein

Traumland: Südtirol

Vorbild: –

Berufswunsch als Kind: Da gabs keine Alternative; der Vater sagte: Du wirst Müller, da bin ich halt Müller geworden.



DIE MACHER

HEINZ KÜNKELE
AUS ULM

Familienunternehmen prägen die Wirtschaft. Wir stellen Beispiele aus dem Südwesten vor und zeigen, welche Menschen dahinter stecken. (Folge 99)

Zum Unternehmen

Gründungsjahr: 1891 von der Familie Künkele übernommen; die Mühle gibt es schon seit 1452, sie ist der älteste produzierende Betrieb in Ulm

Firmensitz: Ulm

Branche: Lebensmittel-Hersteller

Umsatz: 60 Mio. Euro

Mitarbeiter: 180

Standorte: Ulm-Jungingen, Dornstadt, Neenstetten

Auslandsmärkte: in 45 Ländern vertreten, entweder durch eigenes Personal oder über Großhändler