



Unternehmensportrait

Spreewaldhof – Qualität, die man schmeckt.

Seit über 70 Jahren stellt der Spreewaldhof (Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH) unterschiedliche Spezialitäten her. Neben den berühmten Spreewälder Gurken gehört auch ein breites Angebot an Obstkonserven und eingemachtem Gemüse zum Produktsortiment. Der Spreewaldhof ist deutschlandweit die Nr. 2 im Obstsegment und Platz 3. im Gurkensegment (Quelle: IRI, 09/2020). Heimisches Obst und Gemüse kommt frisch vom Feld und wird mit viel Erfahrung und Handarbeit verarbeitet. Geführt wird das Unternehmen in dritter Generation von den Geschwistern Karin Seidel und Konrad Linkenheil.

Die Historie des Familienunternehmens

1892 gründete Conrad Linkenheil Junior am Niederrhein erst eine Metzgerei und firmiert 1897/98 um zur „Conrad Linkenheil jr. Kolonialwarenhandlung en gros“. Schnell wurde das Familienunternehmen zu einem der größten Spezialisten für die Herstellung von Obstkonserven. Rund 90 Jahre nach der Gründung ging die Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG in die Hände der dritten Generation über: Die Geschäftsführer Karin Seidel (geborene Linkenheil) und Konrad Linkenheil widmeten sich fortan der Modernisierung und der Expansion des Unternehmens. Die Geschwister besuchten verschiedene Standorte und entdeckten die Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH. Begeistert von der Region und den Spreewälder Gurken übernahmen Seidel und Linkenheil 1991 das Unternehmen. Mit der Erweiterung um einen Standort in Ungarn im Jahr 2000 sicherten sich die Unternehmer typische Rohwaren dieser Region wie z. B. Paprika, Mais oder Kirschen. Im gleichen Jahr wurde der Linkenheil-Standort Wegberg geschlossen. Die Geschwister vereinten so ihr Wissen um die Herstellung von Obstkonserven mit dem Wissen der Golßener und der ungarischen Mitarbeiter um die Herstellung von Gemüse- und Gurkenkonserven. Der Spreewaldhof stellt schmackhafte und vielfältige Produkte her und engagiert sich für nachhaltiges Wirtschaften aber auch für den Erhalt der Kultur und der Tradition des Spreewaldes.

Der Qualitäts- und Marktführer

Heute sind 300 festangestellte und bis zu 260 Saisonarbeitskräften in Deutschland und Ungarn beschäftigt. Der Spreewaldhof zählt in der Region Spreewald zu den größten Arbeitgebern und trägt so maßgeblich zur Wirtschaftsförderung bei. Das Unternehmen verkauft 210 Produkte in über 30 Länder. Im Geschäftsjahr 2019/2020 konnte ein Umsatz von 115 Mio. Euro verzeichnet werden. Der Spreewaldhof gehört damit zu den Qualitäts- und Marktführern bei Obst- und Gemüsekonserven. In Ostdeutschland ist der Spreewaldhof mit seinem Gurkensegment seit Jahren unbestritten auf Platz 1. Bundesweit belegt das Unternehmen Platz 3 mit den Gurkenkonserven (Quelle: IRI - 09/2020) und in der Kategorie Obst Platz 2. (Quelle: IRI - 08/2020)

20 Jahre g.g.A. für die Spreewälder Gurke

Verbundenheit mit der Spreewaldregion ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Aufgrund des Engagements des Spreewaldhofes innerhalb des Spreewaldvereins gehört die Bezeichnung „Spreewälder Gurken“ seit 1999 zu den geschützten geografischen



Angaben (g.g.A.). Demnach dürfen nur Gurken, die den strengen Qualitätskriterien genügen und sowohl in der landwirtschaftlichen Erzeugung als auch in der Weiterverarbeitung aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen, „Spreewälder Gurken“ genannt werden. Viele Gurkenprodukte vom Spreewaldhof erfüllen diese Vorgaben und tragen daher das europäische g.g.A.-Herkunfts- und Qualitätssiegel.

Anbau, Ernte und Produktion

Das am Standort Golßen verarbeiteten **Gemüse**, wie z. B. Gurken, Rotkohl oder Kürbis, wird deutschlandweit aber am liebsten in der Nähe angebaut. Das größte Gurkenfeld befindet sich direkt neben der Produktionsstätte: Auf einer Fläche von 64 Hektar werden hier die beliebten Spreewälder Gurken angebaut. Die Ernte wird von Hand vorgenommen und findet zum optimalen Reifezeitpunkt jährlich von Juni bis August statt. Das **Obst**, wie z. B. Äpfel, Schwarzkirschen oder Pflaumen, werden vorzugsweise aus Brandenburg, Sachsen und Thüringen bezogen. Die Betriebsfläche des Spreewaldhofes umfasst für die Herstellung und die Lagerung von 210 verschiedenen Obst- und Gemüsekonserven an den Standorten Golßen und Schöneiche im Spreewald rund 290.000 m² sowie in Ungarn 109.000 m². Die Anbaufläche für Gurken und Gemüse beträgt insgesamt ca. 200 Hektar.

Vertragslandwirte bestellen in enger Partnerschaft nach den Prinzipien eines naturnahen, integrierten Anbaus im Wechselfruchtssystem ihre Felder. Der **Vertragsanbau** gewährleistet den Landwirten eine garantierte Abnahme der Ernte, im Gegenzug verpflichten sie sich zu einer definierten Art des Anbaus, wie z.B. einer ressourcenschonenden Tröpfchenbewässerung der Spreewälder Gurken. Das Prinzip des Vertragsanbaus ist nicht nur logistisch, sondern auch für die Produktion durch die Abhängigkeit von Wetter- und Erntebedingungen eine echte Herausforderung. Zum einen können wetterbedingte Schwankungen in der Erntemenge durch die Festlegung auf ein Erntegebiet nicht ausgeglichen werden. Zum anderen ändert sich naturbedingt die Erntemenge von Tag zu Tag, was eine hohe Flexibilität in der Verarbeitung erfordert, um jede Größe und Menge erntefrisch zu verarbeiten. So behalten die Spreewälder Gurken ihre besondere Knackigkeit. Durch jahrelange Erfahrung in der Obst- und Gemüseverarbeitung, eine enge Zusammenarbeit mit den Vertragslandwirten und die Leidenschaft für die Produkte meistert der Spreewaldhof die anspruchsvolle Ernteproduktion jährlich mit Bravour.

Traditionelle Rezepte und echtes Handwerk

Bei der Weiterverarbeitung der erntefrischen Zutaten kommt es auf traditionelle Rezepte, die notwendige Sorgfalt und die intensive Handarbeit an. Zubereitungsarten, wie die der klassischen Spreewälder Gurken, haben sich über Jahrzehnte im Unternehmen bewährt: Die beliebteste Spreewaldhof-Produktfamilie „Spreelinge“ wird mit frischem Dill und frischen Zwiebeln, Pfeffer- und Senfkörnern hergestellt. Auch die 35 weiteren Gurken-Spezialitäten sowie die Obst- und Gemüsekonserven werden schonend verarbeitet und mit feinen Gewürzen veredelt. In Zahlen heißt das für das Geschäftsjahr 2019/2020 und alle Standorte: Aus ca. 60.000 Tonnen Rohware (12.000 Tonnen Gurken, 32.000 Tonnen Obst, 16.000 Tonnen Gemüse) stellt der Spreewaldhof jährlich bis zu 95.000 Tonnen Gurken-, Gemüse- und Obstprodukte her (23.000 Tonnen Gurken-Produkte, 56.000 Tonnen Obst-Produkte, 16.000 Tonnen Gemüse-Produkte). 17 moderne Fertigungslinien, zahlreiche Kühlräume und die versierten Mitarbeiter sorgen zusätzlich für einen einwandfreien Produktionsablauf.



Qualität und Transparenz

Die erfahrenen Mitarbeiter des Spreewaldhofes achten bei der Herstellung aller Produkte immer auf beste Zutaten, eine schonende Verarbeitung und den einzigartigen Geschmack. Um eine außerordentliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, begleitet ein modernes Qualitätssicherungssystem den gesamten Produktionsprozess. Seit 2004 wird der Spreewaldhof jährlich nach der gültigen IFS-Food-Version zertifiziert und seit 2007 für das Bio-Siegel.

Seit Beginn der Erntesaison 2020 werden alle Spreewaldhof-Produkte sukzessive mit dem Nutri-Score versehen. Die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln zeigt dem Verbraucher leicht verständlich und eindeutig die Nährwertqualität der Produkte auf. So unterstützt das Familienunternehmen aus dem Spreewald die Orientierung der Verbraucher auf dem Weg zu einer ausgewogenen Ernährung.

Nachhaltigkeit

Der Spreewaldhof legt großen Wert auf eine nachhaltige Herstellungsweise und eine ressourcenschonende Produktion. Das frisch geerntete Obst und Gemüse wird so schnell wie möglich verarbeitet ohne lange Wege zurückzulegen. So spart der Spreewaldhof nicht nur Energie und schont die Umwelt, sondern gewährleistet auch jederzeit frisch verarbeitete Lebensmittel.

Die Verpackung macht einen großen Teil jedes Spreewaldhof-Produkts aus. Daher sucht das Familienunternehmen ständig nach besseren, nachhaltigen Verpackungslösungen. So wurden die Kunststoff-Etiketten der Marke FITINI und des Spreewaldhof-Obstsortiment auf FSC-zertifizierte Papieretiketten umgestellt. Dadurch werden jährlich 29 Tonnen Kunststoff eingespart.

In den letzten Jahren wurden überdies Mehrfachkreisläufe zur Restwärmenutzung installiert. Eine Biogasanlage klärt die Produktionsabwässer unter gleichzeitiger Erzeugung von Methangas, welches wiederum zur Dampferzeugung genutzt wird. 35% des Strombedarfs erzeugt eine eigene Photovoltaikanlage und ein Blockheizkraftwerk, wobei die Abwärme in den Produktionsprozess fließt. Ein zertifiziertes Energiemanagementsystem nach DIN ISO 50001 garantiert den sparsamen Energieeinsatz im gesamten Unternehmen.

Historie des Unternehmens

- 1892** Gründung der Firma Linkenheil am Niederrhein: Gründer Conrad Linkenheil Junior betreibt damals eine Metzgerei und firmierte 1897/98 in ein Geschäft für Kolonialwaren um.
- 1919** Firmierung erstmals als Colonialwaren- und Gemüsehandlung-Conserven- und Marmeladenfabrik Conrad Linkenheil jr.
- 1925** Spezialisierung und Firmierung als Konserven- Marmeladen-, Kompotten- und Dampfkrautfabrik
- 1946** Die Konservenfabrik Friedewald und Donath Nahrungs- und Genussmittel Golßen wird gegründet.
- 1947** Übergabe an die 2. Linkenheil-Generation und Umfirmierung zur Obstkonserven-Fabrik Geschwister Linkenheil.
- 1948** Siegfried Linkenheil, der älteste noch lebende Sohn von Conrad Linkenheil, übernimmt die Geschäftsführung und firmiert 1951 unter seiner Leitung das Unternehmen zur Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil um.



- 1949** Die Konservenfabrik in Golßen wird erst zum kommunalen Wirtschaftsunternehmen und 2 Jahre später zum volkseigenen Betrieb. Es ist lange Zeit die einzige Adresse zur Verarbeitung jeglichen Obsts und Gemüses, das im Spreewald angebaut wird. In dieser Zeit wird das Unternehmen für einzigartige Fachkenntnisse in der Verarbeitung kräuterfrischer Gewürzgurken bekannt und wächst stetig.
- 1979** Übernahme der Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG durch die 3. Generation, die Geschwister Karin Seidel (geborene Linkenheil) und Konrad Linkenheil nach dem Tod von Siegfried Linkenheil 1978. Die jungen Geschäftsführer widmen sich der Modernisierung des Unternehmens.
- 1989** Im Rahmen der Wiedervereinigung sieht sich die Spreewaldkonserve Golßen GmbH mit gesellschaftlichen und marktwirtschaftlichen Veränderungen konfrontiert. Der wirtschaftliche Erfolg des Unternehmens gerät ins Schwanken.
- 1991** Karin Seidel und Konrad Linkenheil entdecken die Spreewaldkonserve Golßen GmbH und übernehmen das Unternehmen von der Treuhandanstalt.
- 2000** Fusion der Spreewaldkonserve Golßen GmbH mit der Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG. Übernahme eines neuen Standortes in Szigetvár, Ungarn. Schließung des Standortes Wegberg. Seither wächst das Unternehmen stetig.
- Heute** Das Familienunternehmen gehört zu den größten Verarbeitern von Obst- und Gemüsekonserven in Deutschland. Seit der Übernahme sind Investitionen in Höhe von über 100 Mio. Euro in den Standort Golßen geflossen und es entstand ein hochmodernes Werk.

Weitere Informationen:

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Xing](#) | [LinkedIn](#)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie & Kommunikation

T: +49-(0)40-334 424 56 / M: +49-(0)172-327 94 38 / E: a.oeding@aosk.de

Patrick Liermann – Spreewaldhof Geschäftsführer Vertrieb-Marke & Marketing

E: presse@spreewaldhof.de