

Samstag, 9. Mai 2020 Zossener Rundschau

Lienig trotz der Coronakrise

Wildfruchtverarbeiter aus Dabendorf erfreut über gute Auftragslage – Viele verhalten sich gesundheitsbewusster in der Pandemie – Neue Halle soll im Sommer übergeben werden

Von Udo Böhlefeld



Bis zu 5000 Liter fasst der Kessel des Marmeladenofens. Neben regionalen Produkten wird hier auch die chinesische Goji-Beere oder Ingwer aus Peru verarbeitet.

Dabendorf. Die Lienig Wildfruchtverarbeitung im Zossener Ortsteil Dabendorf hat volle Auftragsbücher. Frank Lienig, Geschäftsführer der Wildfruchtverarbeitung GmbH, fiebert bereits der Fertigstellung der neuen Halle mit Hochregalen auf Schienen entgegen. „Zurzeit lagern wir überall, wo noch Platz ist. Selbst nebenan bei der Berolina haben wir Lagerfläche gemietet, weil bei uns der Platz nicht mehr ausreicht“, sagt der Chef des Familienunternehmens.

Der Bau der neuen Halle ist weit fortgeschritten. Im November wurde der Grundstein gelegt, seit Februar stehen

die Wände und das Dach ist drauf. Dann allerdings kam Corona. „Es hat die Bauarbeiten nicht wirklich aufgehalten“, sagt Lienig Junior Richard Albrecht, der seinen Vater im Unternehmen unterstützt. Er ist für alles zuständig, was mit Technik zu tun hat. „Und er ist“, so Senior Frank Lienig, „hier und da auch Regulator für mich.“

Lienig in Dabendorf trotz den Corona-Zeiten. Entgegen den wirtschaftlichen Einbrüchen ringsumher, oft verbunden mit Kurzarbeit, heißt Vollzeitarbeit bei Lienig, manchmal auch etwas mehr zu arbeiten. „Alle unsere Mitarbeiter haben in den vergangenen Tagen und Wochen vollen Einsatz gezeigt und zur Sicherung des Unternehmens beigetragen“, sagt der Senior. Nicht umsonst, sie alle finden dieser Tage eine sehr willkommene Finanzspritze auf ihren Konten vor. Nun gibt es eine kräftige Zulage, die bei manch einem die Hälfte des normalen Gehalts ausmacht. „Wir konnten mit dem Engagement unserer Mitarbeiter sehr gut in den unterschiedlichsten Märkten operieren. Sie haben zur Sicherung des Unternehmens beigetragen. Deshalb werden wir unsere Mitarbeiter mit einer steuerfreien Zulage belohnen“, fügt Frank Lienig hinzu.

Corona hat nicht nur Ängste losgetreten. Die Pandemie hat auch dafür gesorgt, dass viele Menschen sich gesundheitsbewusster als sonst verhalten. Vitamine, Antioxidantien und Präbiotika stehen ganz oben auf den Einkaufszetteln seit Beginn der Krise. Ob in Säften, Pulvern oder anderen Darreichungsformen, selten wurde so mit Blick auf die Stärkung des eigenen Immunsystems eingekauft. Diese wachsende Nachfrage und das große Angebot an Wildfrüchten macht das Unternehmen und seine Produkte in diesen Zeiten besonders begehrt.

Sanddorn mit drei- bis vierhundert Tonnen jährlich, Topinambur und Aronia mit jeweils dreihundert Tonnen nehmen dabei die vorderen Plätze in der Produktion der Wildfruchtverarbeitung ein. Insgesamt bemisst Firmenchef

Lienig den jährlichen Ausstoß auf etwa 2000 Tonnen, Tendenz steigend. Aus 6000 Artikeln besteht das Produktportfolio, das Sohn Richard Albrecht hörbar ein wenig straffen möchte: „Man muss nicht jeden Auftrag annehmen“, hält er dem Vater augenzwinkernd entgegen.

„Ich schäme mich etwas, dass wir Gewinner der Krise sind“, sagt Lienig verhalten. Dabei ging es dem Unternehmen nicht immer so gut. 1971 gegründet, war es ein langer Weg. Stationen wie das Gewerbegebiet am Bahnhof Dabendorf oder der Niedergang des Unternehmens im ersten Jahrzehnt der 2000er Jahre folgten. Ab 2011/2012 ging es aufwärts, parallel mit der Orientierung der Verbraucher auf Bio-Produkte. Das entsprechende Bio-Zertifikat hatte Wildfrucht Lienig zwar schon in den 90er Jahren. „Damals hat das aber noch niemanden interessiert“, stellt Lienig fest. Dabei ist ihm die regionale Herkunft seiner Ausgangsprodukte eigentlich wichtiger als die Herkunft von Bio-Höfen. Regionale Wirtschaftskreisläufe heißt das Gebot der Stunde. Aber: „Wer Bio will, bekommt es auch“, sagt Frank Lienig.