

Lange Kühl tunnel für Pommes frites

Wernsing Feinkost darf sich klimaneutral nennen / Eine Biogasanlage gab es schon Ende der 1970er-Jahre

● Ein aufwendiger Weg bis zur Zertifizierung

● Entstehender Dampf erhitzt Reinigungswasser

● Ausgleichszahlungen werden in nachhaltige Projekte gesteckt

VON NINA STRAKELJAHN

ESSEN-ADDRUP Klimaneutral wirtschaften, geht das überhaupt? Ja, sagt das Unternehmen Wernsing Feinkost aus Essen (Oldenburg). Seit Oktober 2020 darf sich die Firma klimaneutral nennen. Doch wie funktioniert das, und welche Rolle spielt die Kompensation von Emissionen dabei?

„Pommes müssen erst frittiert, Suppe erst gekocht werden und nachher muss alles heruntergekühlt oder sogar tiefgekühlt werden“, erklärt Alfred Kessen, Geschäftsführer Einkauf und Logistik bei Wernsing Feinkost – und genau für diese Prozesse benötigt das Lebensmittelunternehmen, das sich auf Kartoffelprodukte, Salate und Soßen spezialisiert hat, sehr viel Energie. Demgegenüber steht das Ziel, klimaneutral zu wirtschaften, die in der Firma verbrauchten CO₂-Emissionen also auszugleichen.

Das kann trotzdem funktionieren, sagt Kessen und erklärt, wie Wernsing Feinkost dieses Ziel in den vergangenen Jahren erreicht hat. „Man kann sich das theoretisch ganz einfach machen“, sagt Kessen. „Ich erstelle eine CO₂-Bilanz und kompensiere die restlichen CO₂-Emissionen mit internationalen Klimaschutzprojekten.“ Rein rechtlich sei das in Ordnung, auch wenn manche das als „Ablasshandel“ bezeichnen würden. „Wir sehen das aber viel umfassender“, betont Kessen. Wernsing Feinkost sei schon seit vielen Jahren einen strukturierten Weg gegangen, um den Energiebedarf zu reduzieren. „Wir haben erst mal eine Analyse gemacht, wo stehen wir eigentlich, und dann die eigenen Hausaufgaben gemacht.“

Ein Baustein der „eigenen Hausaufgaben“ sind Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen, mit denen das Unternehmen seinen eigenen Strom erzeugt. „Das hat eine sehr hohe Energieeffizienz von über 80 Prozent“, erklärt der Geschäftsführer. Im zweiten, großen Bereich geht es außerdem darum, Wärme zurückzugewinnen. „Die Abwärme, die bei Fritteusen oder in Kochprozessen entsteht, sammeln wir und gewin-



Der nachhaltige Anbau der Produkte ist bei Wernsing in Essen-Addrup einer der Schlüssel für Klimaneutralität.

Fotos: Wernsing

nen sie über Wärmetauscher zurück, sodass wir sehr effektiv werden“, erklärt Kessen.

Aber auch die Kühlung ist deutlich verbessert worden. Kühl tunnel hätten früher Temperaturen von minus 50 Grad Celsius und kälter gehabt, um dann die Pommes herunterzukühlen. Heutzutage baue man Tunnel, die viel länger sind, 40 bis 50 Meter lang. Dafür würden sie aber nicht so stark heruntergekühlt, und der Prozess dauere länger. „So kann ich wesentlich energieeffizienter arbeiten“, sagt Kessen. „Man muss schon Technik einsetzen.“

Und die nächsten Projekte stehen schon an. „Während man Kartoffeln schält, entsteht Dampf“, erklärt Kessen. „Diesen Dampf fangen wir auf und erhitzen damit Wasser, das wir am Wochenende für die Reinigung nutzen. Wichtig ist, dass die Energie von allem, was einmal heiß gemacht worden ist, wiedergewonnen wird.“ Aber auch mit Druckluft beschäftigt sich das Unternehmen gerade. „Wenn man Luft komprimiert, entsteht Wärme – und diese Wärme nutzen wir in Zukunft auch wiederum, um Wasser zu erwärmen, damit der Abtauprozess bei den Kälteanlagen optimiert werden kann.“

Insgesamt seien es viele Maßnahmen, die dazu führen, Energie einzusparen, betont der Geschäftsführer.

Dazu gehört zum Beispiel auch, dass die Firma mit LED-Lampen ausgestattet ist, oder auch, dass bei der Anschaffung neuer Maschinen der Energieverbrauch betrachtet wird. „Es gibt nicht diesen einen Baustein.“ Die Aufwendungen für die zahlreichen Maßnahmen zum nachhaltigeren Wirtschaften kosten das Unternehmen nach eigenen Angaben einen „höheren Millionenbetrag“.

Das Unternehmen blickt aber nicht nur auf die Energiebilanz. „Nachhaltigkeit verstehen wir nicht nur in Bezug auf Energie“, betont Kessen. Zum Beispiel beziehe die Firma die Kartoffeln zu einem Großteil aus der Region, auch bei Verpackungen und anderen Materialien setze sie auf regionale Partner. Ein genauer Blick wird außerdem darauf gerichtet, wie und wie viel Müll produziert werde. Es gehe in all diesen Prozessen darum, die Wertschöpfungskette zu optimieren. Schon bevor der Zertifizierungsprozess gestartet wurde, um ein klimaneutrales Unternehmen zu werden, hätten diese Grundsätze eine Rolle gespielt. „Vermeiden, vermindern, verwerten“ habe damals der Slogan geheißen, erklärt Kessen. Eine Biogasanlage gab es schon Ende der 1970er-Jahre.

Doch die Gründe, warum sich Wernsing Feinkost für diesen Weg entschieden hat, sind vielfältig. Die Lebensmittelpreise gehören auch dazu – und die seien in Deutschland sehr sehr teuer, und als Konsequenz müssen wir mit diesem Gut sehr sparsam umgehen“, erklärt Kessen daher, warum Energie so im Fokus ist. Aber die Familie Wernsing mache das auch aus Überzeugung und stelle die entsprechenden Mittel bereit.

Das macht er auch an einem weiteren Beispiel fest. Das Unternehmen ist bereits klimaneutral. Das soll nun ab März auch für einen Großteil der Produkte gelten, und das bedeutet, sie müssen von der Erzeugung bis zur Auslieferung klimaneutral sein. Dafür werden

unter anderem Kompensationszahlungen geleistet. Die betroffenen Produkte gehen vor allem in die Gastronomie, wo der Kunde das nicht wahrnimmt. Dennoch sei es dem Unternehmen ein Anliegen, diesen Schritt zu gehen.

„Wir glauben schon, dass der Markt sich auch entsprechend entwickeln wird“, ergänzt Kessen. In Schweden gebe es zum Beispiel Unternehmen, die nur noch klimaneutrale Produkte in ihr Portfolio aufnehmen. In Zukunft könne Wernsing Feinkost punkten. „Irgendwann wollen wir die Produkte damit vermarkten. Wenn ihr gute Lebensmittel haben wollt, die auch noch verantwortlich hergestellt werden, dann ist Wernsing die erste Adresse.“

Von 2012 bis 2018 hat es Wernsing nach eigenen Angaben geschafft, die CO₂-Emissionen um 42 Prozent zu reduzieren. Doch um klimaneutral zu sein, leistet auch Wernsing Feinkost trotz aller Bemühungen am Ende noch Kompensationszahlungen. „Das kann man durchaus kritisch sehen, das ist uns auch bewusst, aber es sollte auch immer nur der letzte Schritt sein, man muss vorher schon einige Schritte gegangen sein, um glaubwürdig zu sein“, betont Kessen. „Aber wir können auch nicht verhehlen, dass wir noch Gas brauchen, um unsere Fritteusen heiß zu bekommen, und wir können in der Situation nicht immer neutral arbeiten, aber dort, wo wir unseren Fußabdruck hinterlassen, investieren wir in Klimaschutzmaßnahmen.“

Die Entscheidung, welche Projekte unterstützt werden, hat Wernsing Feinkost gut durchdacht. „Wir haben danach ausgewählt, mit welchen Projekten wir uns identifizieren können und aus welchen Ländern unsere Rohstoffe kommen, die wir nicht in Deutschland beziehen können“, erklärt Nachhaltigkeitsmanagerin Jana Ecke. Ein Projekt ist der Waldschutz in Brasilien. Dann gibt es die sauberen Kochöfen in Ghana. „Was für uns auch Über-

zeugung ist, denn Kochen und Essen, das sind wir.“ Als drittes Projekt wird die Solarenergie in Indien unterstützt, was ebenfalls zum Einsatz im Bereich Energie passt. Obwohl Projekte im Bereich Solar-

energie mittlerweile kritisch gesehen werden, hat Wernsing sich dafür entschieden. „Solange in diesen Ländern ein Kohlekraftwerk nach dem anderen aufgebaut wird, finde ich solche Projekt, die dazu dienen, ökologische Energie zu nutzen,

wichtig“, sagt Kessen. In Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Climatepartner werden mithilfe dieser drei Projekte so zum Beispiel von 1. Oktober 2020 bis 30. September 2021 etwa 50 000 Tonnen CO₂ kompensiert.

Auf dem bisher Erreichten will sich Wernsing Feinkost dennoch nicht ausruhen. Das nächste große Projekt ist der Bau eines Biomassekraftwerks, in dem Resthölzer verarbeitet werden, also Holz, das schon mal einen Verwertungsprozess durchlaufen hat. 2022 soll es fertig sein. „Damit möchten wir unsere CO₂-Emissionen noch einmal um 50 Prozent senken“, sagt Kessen. Das seien ungefähr 30 000 Tonnen CO₂. Außerdem reduziere man damit die Abhängigkeit vom Gas. Das nächste Ziel sei, die CO₂-Emissionen um mehr als 70 Prozent je Tonne Fertigprodukt im Vergleich von 2012 zu 2025 zu reduzieren.

Zum Unternehmen: Heinrich Wernsing brachte von seiner Tätigkeit als Konditor in Düsseldorf 1962 die Idee mit, Pommes frites zu produzieren. Kurz darauf startete man die Herstellung von Mayonnaise und Ketchup, dazu kamen Kartoffel- und Rohkostsalate sowie alle möglichen Kartoffelprodukte (Kroketten, Rösti, Wedges). Im Laufe der Jahrzehnte gab es mehrere Kapazitätserweiterungen, teils durch Neubauten, aber auch durch Teil-Übernahmen anderer Firmen. In Essen-Addrup sind 1200 Mitarbeiter beschäftigt. Zusammen mit Tochterfirmen betreibt die Wernsing Food Family allein in Deutschland sieben Werke, außerdem gibt es Standorte in Belgien, Dänemark, den Niederlanden, Polen, Schweden und Spanien – Gesamtumsatz: mehr als eine Milliarde Euro jährlich.



„Nachhaltigkeit verstehen wir nicht nur in Bezug auf Energie.“

Alfred Kessen, Geschäftsführer Einkauf und Logistik



Seit Jahren dabei: Alfred Kessen, bei Wernsing Feinkost Geschäftsführer Einkauf und Logistik