



Kein Stillstand nach 150 Jahren Firmengeschichte

■ **Harsewinkel (AG).** »Wie geht's bei Düpmann?« – diese Frage trifft die Sache nicht ganz. Und auch die etwas schnellere Variante »Wie läuft's?« ist noch zu langsam. Die gesamten 150 Jahre der Firmengeschichte haben immer auch mit dem Thema Transport zu tun, und mit der Frage, wie man das Gewünschte schnell zu den Kunden bringt. Heute ist die Antwort wichtiger denn je, weil vor allem frische Produkte im Mittelpunkt stehen.

Geschälte Kartoffeln, geschnittene Zwiebeln, Paprika, Gurken und viele weitere Gemüsesorten sind das Kerngeschäft des Familienunternehmens mit aktuell 65 Mitarbeitern. All diese Produkte müssen schnell bei den Kunden sein, denn die wollen sie weiterverarbeiten oder weiterverkaufen. Die Anfänge der Firma Düpmann waren allerdings deutlich gemächlicher. Firmengründer Anton Düpmann machte sich als Kutscher selbstständig und



1867: Anton Düpmann.

beförderte die Mönche des Klosters Marienfeld. Baumaterial, lebende Schweine und später Düngemittel sind erste Transportaufgaben. Damit wächst das Unternehmen kontinuierlich auch nach Rückschlägen wie den beiden Weltkriegen. Mehrere Familienmitglieder fallen als Soldaten und die geschäftliche Entwicklung wird unterbrochen.

Aber dann wird sie von der nächsten Generation weitergeführt. Auf Anton Düpmann folgt 1919 Heinrich Düpmann, der bis 1939 die Firma entwickelt. Zehn Jahre lang wird das Unternehmen verpachtet, weil die Düpmann-Männer als Soldaten dienen. 1950 beginnt mit Rudolf Düpmann ein neuer Abschnitt, der von kontinuierlichem Ausbau der Geschäftstätigkeit gekennzeichnet ist. 1988 übernimmt Heinz Düpmann das Steuer. Er führt das Unternehmen 150 Jahre nach der Gründung und wagt jetzt den Schritt ins Gewerbegebiet in Borgholzhausen.

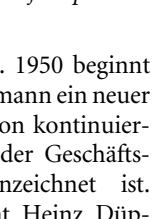
Ab 1919: Heinrich Düpmann.

Für Dr. Christoph von der Heiden als Vertreter der IHK zu Bielefeld ist Düpmann eines der typischen Familienunternehmen der Region, die für Arbeitsplätze sorgen, aber auch für den Flächenverbrauch verantwortlich seien. Dann versteigerte er Präsentkörbe, die das Unternehmen überreicht hatte.

Bedeutend ist die Firma Düpmann auch als Vertragspartner für Landwirte, die im Umkreis von 100 Kilometern rund um den Firmensitz Zwiebeln anbauen. Andrea Schneider aus Mainz als Vertreterin des Fachverbands Deutsche Speisewiebeln lobte die Düpmanns als tatkräftige Pioniere, die stark zum Aufschwung des Zwiebelanbaus beigetragen hätten.



Ab 1950: Rudolf Düpmann.



Gemüse-Rundumservice: Die Düpmann GmbH & Co. KG aus Marienfeld ist mit diesem Angebot am Markt erfolgreich. Zu den Kunden gehören Handelsunternehmen ebenso wie weiterverarbeitende Betriebe. Allein 25 Tonnen geschälte Zwiebeln werden heute täglich ausgeliefert.

FOTO: FOTOLIA

Zwiebeln sorgen für Freudentränen

150 Jahre Firma Düpmann: Das Unternehmen aus Marienfeld wuchs stets mit den Anforderungen der Märkte. Die hohe Nachfrage nach fertig bearbeitetem Qualitätsgemüse sorgt jetzt für den Schritt nach Borgholzhausen

Von Andreas Großpietsch

■ **Borgholzhausen.** „Hier hat man uns den roten Teppich ausgerollt“, sagt Firmenchef Heinz Düpmann. Man merkt ihm an, dass der Abschied des Unternehmens aus Marienfeld nicht leichtfällt – kein Wunder. Denn die bislang 150 Jahre Bestehen der Firma sind ebenso eine Familien- wie eine Hofgeschichte. Doch mit dem Neubau im Interkommunalen Gewerbegebiet von Borgholzhausen und Versmold wird jetzt ein neues Kapitel der Firmenhistorie aufgeschlagen.

In der Stadt Harsewinkel gab es jedenfalls kein entsprechendes Grundstück für ein Unternehmen, das derzeit 65 Mitarbeiter hat und mit seinem Angebot auf striktem Wachstumskurs ist. Deutlich wurde das auch bei einer Präsentation, die bei der kombinierten Einweihungs- und Jubiläumsfeier die Frauen und Männer in den Mittelpunkt rückte, die mit ihrer Arbeit den Erfolg von Düpmann Gemüseprodukte erst möglich machen: die Mitarbeiter.

Um rund 30 Prozent ist die Belegschaft in den vergangenen beiden Jahren gewachsen – sichtbarer Ausdruck einer Entwicklung, die 1974 begon-

nen hat. Und zwar mit einer Idee von Margareta Düpmann, der Frau des damaligen Firmenchefs. Der Grund war die Unzufriedenheit der Kunden mit den damals noch importierten, geschälten Zwiebeln.

„Mein Vater zögerte, doch meine Mutter hatte schon mit unseren Nachbarinnen gesprochen und so ging es los“, erzählt Heinz Düpmann. Große spanische Gemüsezwiebeln wurden damals tatsächlich noch mit der Hand geschält

und verarbeitet.

Diese Qualität begeisterte die Kunden. Bald wurde die erste Schälmaschine angeschafft. Aus zarten Anfängen wurde so ein Bereich, der heute das Kerngeschäft ist. Aktuell sind es 25 Tonnen Zwiebeln, die täglich geschält und geschnitten an Kunden in der ganzen Bundesrepublik gelie-



Neubau: Düpmann ist im Gewerbegebiet angekommen.

fert werden. 2012 wurde die jüngste Erweiterung am Standort Marienfeld eingeweiht. Sofort begann die Planung für den nächsten Bauabschnitt, doch die Umsetzung erwies sich als unmöglich. „2014 habe ich vorgeschlagen, dass wir ins Gewerbegebiet umziehen sollten“, schilderte Heinz Düpmann.



Gäste und Gastgeber: Das Bild zeigt von links Klemens Keller, Dirk Speckmann, Michael Meyer-Hermann, Heinz Düpmann, Sylvia Düpmann und Andrea Schneider.

FOTO: ANDREAS GROSSPIETSCH