

HANS HENGLEIN & SOHN

BACKNEUHEIT KOMMT BALD

Seit der Gründung im Jahr 1936 hat sich Henglein der Herstellung von Kartoffelspezialitäten und Teigwaren verschrieben. Das Familienunternehmen aus dem mittelfränkischen Wassermungenau produziert an seinem Standort im sachsen-anhaltinischen Klosterhäseler neben diversen Backteigen (etwa Blätterteig, Pizzateig, Pizzateig American Style, Flammkuchenteig und Hefeteig) auch einige Hefeprodukte wie böhmische Knödel, Semmelknödel böhmischer Art und Hefeklöße.

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren. Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen“, so die Geschäftsführerin Viola Henglein.

Weit oben auf der Liste der Verbrauchertrends stehen, so der Eindruck der Chefin, besonders das Bedürfnis nach Zeitersparnis bei der Zubereitung von Gerichten sowie das Bewusstsein für nachhaltige und gesunde Ernährung. Viele Menschen wollten gerne kochen, allerdings nicht Stunden in der Küche verbringen. Mit den Produkten von Henglein würden die Bedürfnisse nach Regionalität, Gesundheit und Nachhaltigkeit erfüllt – dabei liege der Fokus auf einer schnellen, frischen Küche. Die Kreativität des Verbrauchers und das individuelle Kocherlebnis blieben so erhalten. Das Unternehmen Henglein sieht sich als unkomplizierter Pro-



Auch Lkw sind Botschafter der Marke.



Weithin sichtbar ist das Logo des Unternehmens dank des knalligen Gelbtönen.

blemloser bei der häufiger auftkommenden Frage „Was koche ich heute?“.

Mit neuen Artikeln soll das im Dauertrend liegende Segment der gekühlten Frische weiterentwickelt werden. Auch im Jahr 2024 baut Henglein das Portfolio um weitere Produkte aus. Im April 2024 wurde das Sortiment um eine 2-Minuten-Pasta-Range (Fusilli, Rigatoni, Tagliatelle, je 500 Gramm) erweitert. Sie sind bereits vorgekocht und müssen vor dem Servieren nur noch kurz erhitzt werden. Sie eignen sich für Aufläufe, Beilagen und Pfannengerichte und sind gleichermaßen beliebt bei Familien, Paaren und Singles. Sie sind laktosefrei und auch für Vegetarier geeignet.

Als Marktführer im Bereich Schupfnudeln erweitert Henglein sein Sortiment um „Feine Schupfnudeln“ in der 500-Gramm-Packung. Verglichen mit den Standard-Schupfnudeln des Unternehmens sind „Hengleins Feine Schupfnudeln“ mit 70 Prozent frischen Speisekartoffeln aus deutschem Anbau etwas feiner im Geschmack, dünner und ideal zum Krossbraten in der Pfanne geeignet. So bilden sie eine leckere Grundlage für eine Vielzahl von Gerichten. Im Laufe des Jahres wird zudem eine neue Backinnovation auf den Markt kommen.

Mit Rezeptheften, Verkostungen und Kooperationen mit anderen Herstellern geht Henglein direkt auf die Verbraucher zu und unterstützt sie mit unterschiedlichsten Rezepten. Das Rezeptportal Chefkoch.de, der Instagram-Kanal „mein_henglein“ sowie der Tiktok-Kanal „henglein“ bieten dem Verbraucher ständig neue Inspirationen.

www.henglein.de