

*Ernst Kneuss Geflügel AG*

# Mit leckeren Aargauer Guggeli am Durchstarten

Bei Kneuss Guggeli in Mägenwil im Kanton Aargau gibt die dritte Generation mächtig Gas. Seit die Gebrüder Daniel und Thomas Kneuss am Ruder sind, geht es mit dem Familienunternehmen noch steiler aufwärts. Dessen Geflügelprodukte werden schweizweit immer beliebter. **Michael Zollinger**

«Mein Grossvater war ein echter Pionier», schwärmt CEO Daniel Kneuss in seinem kleinen Chefbüro in Mägenwil. Hier steht kein einziger Stuhl. Der Chef vertritt das Credo, dass die Energie im Stehen besser ist. «Ernst Kneuss senior war der erste, der Mistkratzerli zu verkaufen begann, damals anfangs der Sechziger auf dem Markt in Baden. Alle andern hatten die grossen Poulets im Angebot, er hingegen die kleinen.»

Eines Tages sei eine Dame aus Zürich vorbeigekommen und habe auf einmal 600 Guggeli bestellt. Sein Grossvater habe Vorauszahlung verlangt und kurze Zeit später erfahren, dass die Frau in Zürich sechs spanische Restaurants besass. «Eines davon war das renommierte Restaurant Emilio an der Zweierstrasse, das bis heute in vierter Generation unsere Guggeli auf der Speisekarte hat», erzählt Daniel Kneuss. Jahre später war er selbst mit seinem Vater auf Kundenbesuch im «Emilio» und sah Stammgäste wie Udo Jürgens oder Tina Turner die Kneuss-Guggeli essen.

## Neuer Betrieb seit 2000

Daniel Kneuss (37), gelernter Metzger und später betriebswirtschaftlich weitergebildet, ist hier seit sieben Jahren CEO in dritter Generation. Gemeinsam mit seinem technisch ausgebildeten, um drei Jahre älteren Bruder Thomas, der für den Betrieb verantwortlich ist, hat er das Familienunternehmen weiterentwickelt. Die beiden haben die Betriebsstruktur angepasst, das eher Patronale durch einzelne Teams ersetzt und operieren heute mit Kennzahlen-Cockpits und dergleichen mehr.

Geliebt sind der «Spirit» und die Philosophie, stets einen Grossteil der Erträge wieder zu investieren. Die bei-

den Söhne halten heute je 40 Prozent der Aktien, Vater Ernst Kneuss junior noch 20 Prozent. Er ebnete den Weg, der heute beschritten wird. Im Jahr 2000 hat er den neuen Betrieb samt modernstem Schlachthof im Industriegebiet von Mägenwil eröffnet, nachdem Firmengründer Ernst Kneuss senior während 40 Jahren in der Waschküche und Erweiterungen geschlachtet hatte.

*«Im Jahr 2000 hatte Kneuss noch 47 Mitarbeitende. Heute sind es 150.»*

## Durch und durch schweizerische Qualität

Seit Beginn sind die Guggeli von Kneuss durch und durch schweizerisch – «helvetisch gut» eben, wie es in der Werbung heisst. Die Elterntiere leben in der Schweiz. Die Küken schlüpfen in einer Brüterei im Bernbiet und wachsen danach bei einem der inzwischen 68 Landwirte im Aargau und den angrenzenden Kantonen auf. «Die Partnerbetriebe werden von uns laufend kontrolliert, sind europaweit vorbildlich und entsprechen Schweizer BTS-Normen. Alle Guggeli erhalten das von Kneuss eigens entwickelte Futter mit unter fünf Prozent Maisanteil und den Hauptbestandteilen Weizen und Getreide. Das bedeutet ein langsames Wachstum, was man der Qualität des Fleisches anmerkt», erklärt Kneuss.

Der Mägenwiler Betrieb mit eigenem Guggeli-Shop wurde in den letzten Jahren laufend modernisiert. Dank Part-

nerschaften mit holländischen Maschinenherstellern ist man auch technisch auf dem neusten Stand. Diese nutzen die Schweiz gerne als Testmarkt für ihre Neuentwicklungen.

## Ständige Innovationen und Durchhaltewillen

Nach dem Umzug im Jahr 2000 beschäftigte das Unternehmen 47 Mitarbeitende. Heute sind es 150. «Der Nachfolgeprozess lief über mehrere Jahre. Mein Bruder und ich kamen 2000 dazu und übernahmen schliesslich 2007 operativ die Führung», schildert Daniel Kneuss die Entwicklung. Vater Ernst ist heute VR-Präsident und selbst Firmengründer Ernst Kneuss senior trifft man noch regelmässig im Betrieb in Mägenwil. Gemeinsam mit der Grossmutter kommt er jeden Morgen zu Kaffee und Gipfeli. Die beiden sind 88 und 85 Jahre alt. Diese Nähe der Familie und die starke Verbundenheit von drei Generationen seien Teil der Erfolgsstory von Kneuss. Mit viel Knochenarbeit, Durchhaltewillen und laufend neuen Innovationen hält man sich für die Gastronomie und den Fachhandel interessant.

Bestellungen, die bis abends um 18 Uhr hereinkommen, werden sofort verarbeitet und am Folgetag ausgeliefert. Das Sortiment umfasst eine Vielfalt von 2500 verschiedenen Poulet-Produkten, darunter viele Convenience-Produkte, die alle auch in Kleinstmengen bestellt werden können. Die Metzgereien beliefert Kneuss mit eigener Flotte, die Restaurants via diverse Markenpartner. Die Innovationsschiene ist stark gewachsen. Gemischte Produktentwicklungsteams mit externen Köchen, Metzgern, Hausfrauen, Verpackungsspezialisten und Kneuss-Produktentwicklern neh-



Bilder: zfg

CEO Daniel Kneuss (oben) hat den Familienbetrieb Kneuss mit seinem Bruder Thomas weiterentwickelt. Heute bietet der Betrieb eine Vielzahl von Geflügel-Produkten an, darunter auch Partyflügel (oben rechts) oder besondere Grillwagen für Events (unten).

- ▶ men laufend neue Ideen auf und archivieren sie.

### Neuer Online-Shop

Neu eingeführt hat man zum Beispiel eine Frische-Etikette, die mittels Pigmenten funktioniert und gemeinsam mit einem Pharmaunternehmen entwickelt wurde. Je dunkler das Zentrum der Etikette, desto frischer ist das Guggeli in der Verpackung. Erst in Abhängigkeit von Zeit und Temperatur wird dieses Zentrum heller.

Innovativ sind auch einige Dienstleistungen. Für grosse Kunden wie «menuandmore» (die ehemalige Stadtküche in Zürich) konzipieren die Aargauer Menupläne. Kneuss Guggeli organisieren Events mit mehr als 5000 Besuchern oder entwickeln ganze Gastrokonzepte, wie zum Beispiel für die im letzten Jahr eröffnete «Guggeli-Waage» in Windisch. Zur Steigerung der Bekanntheit arbeitet man mit Kochmagazinen zusammen und landete kürzlich auch mit Flyern in allen Aargauer Haushaltungen.

## «Das Sortiment des Betriebs umfasst heute rund 2500 verschiedene Poulet-Produkte.»

Der neueste Streich der Familie ist der Online-Shop für Endkonsumenten. Daniel Kneuss erklärt das Konzept: «Von zuhause aus konsultiert die Kundin oder der Kunde das Angebot und bestellt das Gewünschte. Danach wird der bevorzugte Abholort eingegeben, bis heute rund 100 Verkaufsstellen unserer Fachhändler. Mit dem System erreichen wir zweierlei: einen zusätzlichen Absatzkanal – und wir stärken unsere besten Kunden im Fachhandel. Da dieser zunehmend unter Druck ist, eine klassische Win-Win-Situation.»

### Das Geflügel hat das Rindfleisch überholt

Mit 9 Prozent Marktanteil ist Kneuss die Nummer 4 in der Branche. 47 Prozent des hierzulande konsumierten Geflügelfleisches stammen aus dem Ausland,



Kommen auch in vielen Restaurants auf den Tisch: die leckeren Poulets von Kneuss.

der grösste Teil aus Brasilien. «Unser Ziel ist vor allen, durch Ultrafrische und unsere hohe Qualität diesen Anteil zu verkleinern. Unsere Botschaft an alle Hausfrauen: Nimm das gute, frische Schweizer Poulet statt das günstigste aus dem Ausland», sagt Kneuss. Das Schlachtvolumen in Mägenwil hat sich seit 2000 fast verdoppelt. Die teilweise zweistelligen Wachstumsraten sind eindrücklich.

Dabei kommt Kneuss entgegen, dass Poulet im Trend ist und mengenmässig Rindfleisch inzwischen gar überflügelt hat. Lag der jährliche Pro-Kopf-Konsum 1992 noch bei 8, sind es heute 11,4 Kilogramm. Kneuss: «Im Vergleich zu den USA ist das immer noch sehr wenig. Dort liegt der Pro-Kopf-Konsum bei etwa 45 Kilo.»

### Optimistisch trotz Gefahren

Ereignisse wie die Vogelgrippe bleiben für die Branche eine Gefahr. Letztmals

2005 bekam das auch Kneuss empfindlich zu spüren. «Dieses Klumpenrisiko bleibt auf jeden Fall bestehen. Allerdings sind die Frühwarnsysteme heute viel besser als damals. Wird in Asien gehustet, wird bei uns zusätzlich reguliert», sagt Kneuss, der sich aber gerade auch deshalb in der Schweizer Interessengemeinschaft Geflügelproduktion (CHIGG) engagiert.

Für die Zukunft zeigt sich der Unternehmer aus Mägenwil zuversichtlich. Ein weiteres nachhaltiges Wachstum zwischen 2 und 5 Prozent sollte drinliegen. Auch platzmässig stünde dem nichts im Weg, kann der Betrieb doch modular erweitert werden, wie es seit dem Jahr 2000 bereits mehrmals geschehen ist. Auch die künftige Nachfolge in der vierten Generation scheint bereits auf gutem Weg zu sein. «Unser dreijähriger Sohn gibt als Lieblingsessen tatsächlich schon Partyflügeli an», lacht Daniel Kneuss. ■