

Ein Stall voll Ziegen reichte nicht aus

Bereits die fünfte Generation der Härings ist in der Holzbaufirma vertreten

Von Felix Erbacher

Eiken. Immer wieder erstaunt, wie sich Familienunternehmen über mehrere Generationen und Hunderte von Jahren erfolgreich im Markt behaupten. Die Erfolgsrezepte sind unterschiedlich. Sie enthalten Einigkeit in der Familie, geeignete Nachfolger mit Leidenschaft für das Geschäft, eine kluge Nachfolgeplanung, strategisches Geschick, finanzielle Unabhängigkeit. Enorm wichtig ist eine nicht nachlassende Erneuerung. Jede Generation muss dabei das Unternehmen auf ein höheres Niveau stemmen. Dazu leistet die Geschichte der Holzbaufirma Hering trefflichen Anschauungsunterricht.

Oft stammen Firmengründer aus bescheidenen Verhältnissen. So auch Christian Hering mit seinen fünf Geschwistern aus Arisdorf. Er, der 1842 zur Welt kam, durfte eine Berufslehre als Zimmermann absolvieren, beim Zimmermeister Rebmann in Liestal. Wie viele junge Leute im vorletzten Jahrhundert suchte auch er Zusatzwissen anderswo, Hering tat dies während dreier Jahre in der welschen Schweiz.

Zurück im Baselbiet stellte ihn die Florettspinnerei Ringwald im Ergolzthal ein. Sein Enkel, der heute noch lebende 99-jährige Hermann Hering, erzählt stolz, dass sein Grossvater den Übertritt der französischen Bourbaki-Armee 1871 als «Vaterlandsverteidiger» miterlebt habe. 32-jährig nahm er sich Louise Bürgin zur Frau und zeugte mit ihr zwei Mädchen und drei Buben. Das Einkommen in der Fabrik reichte für die siebenköpfige Familie hinten und vorne nicht, also sucht der Wagemutige entschlossen die Eigenständigkeit.

Louis d'Ors als Kapitalbasis

Zwar hatte sein Haus in Füllinsdorf noch einen Stall voll von Ziegen, aber deren Ertrag war dürftig. Deshalb wandelt er die Tierbehausung in eine einfache Werkstatt um. Er erledigt Zimmerarbeiten aller Art, Kleinaufträge, zum Beispiel Teigmulden für das Brotbacken in Bauernhäusern, Reparaturen an Bauernhäusern und so weiter. Die Arbeit war anstrengend, weil die Bauteile aus den runden Baumstämmen herausgehauen oder ausgesägt werden mussten.

Christian Hering nimmt deshalb 1910 seinen Sohn Fritz ins Geschäft. Der absolviert zuvor zwei der drei Lehrjahre beim Vater, das dritte bei der Firma Bächli in Liestal. Der junge Fritz will aber noch im Ausland schnuppern und zieht nach Frankreich. Seine Mutter Louise erschrickt, als nach der Rückkehr aus dem Wäschepaket goldene Münzen, Napoleons und Louis d'Ors, herausrollen. Diese hatte er sich gespart und diese dienen nun als Grundkapital für den Ausbau des elterlichen Betrie-



Gründer und Enkel. Christian Hering (l.) und der 99-jährige Hermann Karl (r.), der den Ehrenplatz auf seinen Knien hat.

bes. Das war schon ein rechter Batzen, 2000 Franken waren die Münzen damals wert, fünfmal mehr als heute.

Auch Sohn Hans arbeitet im Betrieb mit. Bekannt ist, dass sie in Rümelingen auf einer grossen Baustelle in dem abgebrannten Schulheim Sommerau tätig waren. Man stelle sich vor: Die Härings brechen um vier Uhr morgens in Füllinsdorf auf, marschieren 14 Kilometer nach Rümelingen und kehren am Ende der Woche wieder mit einem Tagelohn von 3.30 Franken plus Verpflegung nach Füllinsdorf zurück.

Christian Hering macht sich einen Namen und erhält nach der Jahrhundertwende Auftrag auf Auftrag. 1916 konstruiert er das erste Holzdach, ein wichtiger Markstein. Das Werkgelände wird zu eng. Die Vergrösserung fällt ihm nicht leicht, sie ist ihm zu riskant, ist er doch ein vorsichtiger Handwerker, der sich auf seine Arbeit konzentriert. Aber Sohn Fritz treibt ihn an. Sie finden tatsächlich ein geeignetes ebenes Terrain in Neu-Frenkendorf zwischen der Bahnlinie und der Landstrasse Liestal-Pratteln. 5000 Quadratmeter Land kosteten 6300 Franken. Die Baukonjunktur blüht; sie erhalten die Aufträge aus den aufstrebenden Gemeinden Pratteln und Schweizerhalle. Zimmermeister Christian Hering stirbt 1922 im Alter von 80 Jahren.

Die Perspektiven für die zweite Generation sind glänzend. Selbstverständlich holt sich auch Sohn Fritz nach der Lehre Erfahrungen im Ausland, in einer Spinnerei im Elsass. Der Standort Frenkendorf erfährt eine Erweiterung. Weil die Geschäfte glänzend laufen, können sie in Pratteln in der Nähe des Bahnhofs Land kaufen und näher an die

Auftraggeber ziehen. Fritz Hering geht gern Risiken ein. Die Nachkommen beschreiben ihn als einen grundehrlichen Mann, der zahlte, was er einkaufte – was offenbar zu jenen Zeiten nicht selbstverständlich war.

«Wer schreibt, der bleibt»

Die Investition in ein Sägewerk ist fällig, weil der Bedarf an Kantholz sprunghaft zunimmt. Während in Frenkendorf die leichter transportierbaren Treppen und Schreinerarbeiten erledigt werden, erfolgen die schweren Zimmerarbeiten in Pratteln, wo immer mehr Aufträge auch aus Basel eintreffen. Neben der Industrie und dem Gewerbe boomen der Mehrfamilien- und Einfamilienhausbau. Unter den Aufträgen befinden sich zum Beispiel ein riesiges Dach für die chemische Fabrik in Schweizerhalle oder die Erneuerung eines Dachstuhls in der Säurefabrik der Ciba in Schweizerhalle. Mit der Expansion geht die Mechanisierung der Firma einher.

Fritz Hering war ein exzellenter Unternehmer, er beherrschte nicht nur sein Handwerk, sondern auch den kaufmännischen Bereich. Er absolvierte ganztägige Kurse an der Gewerbeschule in Basel. Er wusste um die Bedeutung der Kalkulation und des Rapport- und Rechnungswesens. Sein Leitspruch: «Wer schreibt, der bleibt.» Fritz Hering stirbt 1950 im Alter von 71 Jahren. Unter ihm wurde Hering ein regional bekanntes Unternehmen.

In den 1930er-Jahren wird die Zeit reif für den Eintritt der dritten Generation in die 1929 von einer Kollektivgesellschaft in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Hering & Co. AG. Hermann Hering, das viertgeborene Kind

von Fritz und Magdalena Hering, prägt mit seinen Brüdern diese Epoche des Familienunternehmens. Schon als Kind darf er mit seinen Geschwistern, es sind fünf Brüder, im elterlichen Geschäft während der Schulferien Hilfsarbeiten leisten, zu einem Wochenlohn von fünf Franken, zum Beispiel für das Abnehmen maschinengehobelter Gartenlatten. Die grossen mächtigen Fichten und Tannen, die aus dem Baselbiet, dem Fricktal, dem Jura und aus dem Schwarzwald ankommen und zu Balken und Brettern gesägt werden, hätten ihn stark beeindruckt, sagt der heute noch rüstige Hermann Hering.

Er erzählt von gefährlichen Arbeiten, etwa als 1935 ein Stamm den Chef einer Transportfirma auf dem Abladeplatz erschlug. Wald-, Kettensägen und Blockbandsägen kommen jetzt zum Einsatz. Zum Maschinenpark gehören ebenso Elektromotoren zum Antrieb der Abriecht-, Dickenhobel- oder Kehlmaschinen. In der Zimmerei, Schreiner- und Sägerei arbeiteten bereits über 65 Angestellte. In Pratteln wird abermals expandiert und reorganisiert. 1933 entsteht eine Zimmerei-Kranhalle mit 20 Metern Spannweite mit einem von der benachbarten Firma Buss gelieferten Portalkran. 1934 kommen eine Zimmermaschinenhalle, und ein Jahr später ein neues Büro hinzu.

Aufbau in Pratteln

Während der Wirtschaftskrise kaufen die Härings regelmässig Bauland und erstellen in Eigenregie und auf eigene Rechnung Einfamilienhäuser. Diese, in Holz- und Gemischbauweise entworfenen Objekte, avancieren zum Verkaufsschlager, 1932 zu einem Preis

von 12 700, 1939 mit drei Zimmern und 450 Quadratmetern Land zu einem Preis von 16 000 Franken.

Zum heutigen Preis umgerechnet sind das respektable 800 000 Franken. Der Bau von Einfamilienhäusern war stets von finanziellem Erfolg gekrönt. Das Hering-Hüsli erlebte bereits in den späten 1950er-Jahren weit verbreitete Berühmtheit.

Geburt der Holzleimtechnik

Hermann Härings Brüder Fritz (der Administrator), Rudolf (der Schreiner) und Wilhelm (der Konstrukteur) trugen in führenden Stellungen zum erfolgreichen Aufschwung des Familienbetriebs bei. Fritz als Erstgeborener geniesst einen Sonderstatus und als Handelsschüler entwickelt er ein frühes unternehmerisches Talent als Kaufmann und Säger. Wie sein Vater misst er dem Rechnungswesen, der Vor- und Nachkalkulation grosse Bedeutung zu. «Meines Erachtens hat dieser Einsatz wesentlich zum grossen Erfolg der Firma in der damaligen schwierigen Zeit mit steigendem Konkurrenzdruck beigetragen», sagt er. Hermann ist der Unternehmensplaner und Koordinator unter den vier Brüdern. Die Saläre bleiben für alle gleich. Diese Härings führen ab 1945 nach dem Rückzug ihres Vaters das Unternehmen und bauen ihn mit neuen Maschinen und Hallen aus.

Die Innovation kommt nicht zu kurz. Als Ciba die Kunststoffleime, die Zweikomponentenleime, erfindet, können die Gerüste und Dachstühle der Ökonomie und Gewerbebauten verleimt werden. Das bedeutet die Geburt der Holzleimtechnik. Die Firma leistet mit Bruder Willy Pionierarbeit in Holzkonstruktionen. Als Beispiel steht die berühmte Eishalle in Bern.

Die Holzabfälle werden in einem Presswerk für die Herstellung von Spanplatten verwendet. Der Umsatz aller Betriebszweige stieg von zwei bis drei Millionen Franken in den 1950er-Jahren auf über 20 Millionen Franken in den 1970er-Jahren.

Hermann Hering überlebt seine Geschwister und arbeitet über 50 Jahre im elterlichen Geschäft. 1979 übernimmt Sohn Christoph in der vierten Generation nicht weniger erfolgreich die Führung des Unternehmens. Er ist heute Mehrheitsaktionär und Verwaltungsratspräsident. In der Schweiz beschäftigt die Gruppe an den Standorten Eiken, Burgdorf und Muttenz (Firmensitz) 150 Mitarbeitende. In China und im afrikanischen Gabon sind es ebenfalls 150 Mitarbeitende. Das Kerngeschäft besteht aus dem Systembau und aus Grosskonstruktionen. Die fünfte Generation ist mit Chris Härings Sohn Christian, einem Geophysiker, im Verwaltungsrat vertreten.

Mit Fischfutter aus Insekten den Welthunger überwinden

Am 3. Thought For Food Global Summit überzeugt ein Team kenianischer Studenten mit einem Konzept für Aquakulturen

Von Aaron Agnolazza

Zürich/Basel. Wie können bis im Jahr 2050 über neun Milliarden Menschen ernährt werden? Diese Frage treibt nicht nur die Politik, Unternehmen und die Wissenschaft um – am 3. Thought For Food Global Summit beschäftigten sich auch Studentinnen und Studenten aus aller Welt mit der Lösung des Welthungers. Während zweieinhalb Tagen kamen rund 200 Studierende vor den Toren Zürichs in einem riesigen Event-Gewächshaus in der Gemeinde Uetikon-Waldegg zusammen und erarbeiteten in Workshops kreative Lösungen.

Gegründet wurde der Thought For Food Global Summit von Christine Gould, die beim Agrochemiekonzern Syngenta als Head of Next Generation Engagement arbeitet. Goulds Arbeitgeber ist denn auch Hauptsponsor des Anlasses, der von weiteren Firmen und Stiftungen aus dem Bereich der Agrarwirtschaft unterstützt wird. «Zusammen mit unseren Partnern wollen wir die Zukunft des Essens und der Ernährung gestalten», sagt Gould. Mittels der sogenannten Thought For Food Challenge konnten so in den vergangenen

Jahren über 5000 Top-Studierende aus über 100 Ländern und von über 600 Universitäten weltweit bei der Umsetzung ihrer Geschäftsidee für ein Start-up im Bereich Ernährungssicherheit unterstützt und gecoacht werden.

Mehlwurmöl statt Palmöl

Am jährlichen Thought For Food Global Summit kamen auch in diesem Jahr die zehn besten Teams zusammen und konnten dort ihre Lösungen einer internationalen Jury präsentieren. Als Gewinn winkten Preise im Wert von 15 000 Franken. Grund genug, dass sich die Teams an den Präsentationen vor der Investorenjury von ihrer besten Seite zeigten: Den Anfang machte «Ag For Hire» aus den USA, die eine Applikation entwickelte, die Bauern und Erntehelfer direkt miteinander vernetzen soll. Der Hintergrund ist bedenklich, denn zu den Haupterntezeiten verrotten in den USA rund 30 Prozent der Ernte, weil nicht genügend Erntehelfer zur Verfügung stehen.

Ein vierköpfiges Team von Studierenden aus Indonesien präsentierte mit seinem Start-up Biteback ebenfalls eine kreative Lösung für ein drängen-



Sieger Kulisha. Die Studierenden aus Kenia, Grossbritannien und den USA wollen Fischfutter aus getrockneten Fliegen herstellen lassen.

des Problem: In den vergangenen Jahren wurden in Indonesien sechs Millionen Hektar Regenwald abgeholzt, um Platz für riesige Palmölplantagen zu schaffen. Dem wollen die vier Studierenden der Universität von Brastawijaya entgegenwirken, indem sie aus Mehlwürmern Speiseöl produzieren.

Was auf den ersten Blick komisch anmuten mag, scheint durchaus Erfolgchancen zu haben: In einem Feldversuch konnten die Probanden keinen Unterschied beim Essen feststellen. Dafür gab es denn auch den Runner-up-Preis von der Jury, der mit 5000 Franken dotiert ist.

Ebenfalls auf Insekten setzt das Start-up Kulisha, ein Team von Studierenden aus Kenia, Grossbritannien und den USA, die Fischfutter aus getrockneten Fliegen herstellen lassen wollen. Die Problematik in der heutigen Fischzucht ist nämlich, dass für Fischmehl die Meere weiterhin leergefischt werden, um dann etwa verarbeitete Sardellen an Lachse zu verfüttern.

Das Konzept überzeugte die fünfköpfige Jury, wofür die fünf Studierenden den Hauptpreis von 10 000 Franken einstreichen konnten. Virai Sikand von Kulisha konnte sein Glück kaum fassen: «Die grösste Herausforderung wird es nun aber sein, Universität und Start-up unter einen Hut zu bringen.» Eine weitere dürfte zudem die Zulassung von Insekten als Fischfutter sein: Bisher sind diese in Europa nicht erlaubt. Das schweizerische Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) konnte aber bereits im Jahr 2013 Erfolge mit Fischfutter aus Insektenmehl melden. Entmutigen lassen sollten sich die Studierenden dennoch nicht: «Wartet nicht auf die Erlaubnis der Regierung», rief ihnen denn auch Jurymitglied Marquise Stillwell zum Abschluss zu.