

Aufstehen und weitergehen

Das Hochwasser 2013 und die Corona-Pandemie haben der Firma Innstolz Frischdienst übel mitgespielt. Doch jetzt freuen sich 200 Mitarbeiter aufs neue Kühllogistikzentrum.

Von Andrea Weidemann

Deggendorf/Rotthalmünster.

„Die Kunst ist, einmal mehr aufzustehen als man umgeworfen wird“, hat Winston Churchill gesagt. Genauso gut könnte der Spruch auch von Florian Leebmann stammen. Denn der geschäftsführende Gesellschafter der Firma Innstolz Frischdienst hat das „Hinfallen, aufstehen, Krönchen richten und weitergehen“ am Standort in Deggendorf so einige Male exerziert. Untergegangen im großen Hochwasser von 2013, schwer gebeutelt von der Corona-Pandemie, die große Teile der Gastronomie und Großküchen – und damit die Innstolz-Kunden – lahmlegte und dann noch im Neubauen blockiert, weil der Hochwasserschutz in Natternberg noch nicht abgeschlossen war: „Wir haben schon überlegt, ob wir den Standort aufgeben“, gesteht Leebmann.

Wer von Fischerdorf aus auf der Staatsstraße in Richtung Natternberg fährt und vor der Autobahnüberführung nach rechts blickt, stellt fest, dass das Gegenteil passiert ist: Auf dem Areal der Firma Innstolz Frischdienst wird groß gebaut. Auf einer Fläche von knapp 10.000 Quadratmetern entsteht ein zukunftsweisender Betrieb, der sowohl ein modernes Verwaltungsgebäude als auch ein hochautomatisiertes Lager für Frische-, Tiefkühl- und Trockenprodukte umfasst. Erst vor ein paar Wochen wurde Richtfest gefeiert. Anfang 2027 soll der Neubau fertiggestellt sein.

Von Hochwasser und Corona nicht klein gekriegt

„Das war ein langer Weg“, sagt Florian Leebmann. Denn schon 2010 habe es die ersten Pläne für eine Erweiterung gegeben, Lagerflächen, Büros – all das sei alt und zu eng gewesen. Einen Teil der Produkte habe man deshalb schon auslagern müssen. Nach dem Hochwasser im Juni 2013, das das Innstolz-Gelände zwei Meter unter Wasser setzte und 15 Millionen Euro Schaden hinterließ, sei dann erst einmal nicht klar gewesen, ob die Firma das Desaster finanziell übersteht. „Ein halbes Jahr war totaler Stillstand, im Dezember 2013 haben wir mit einem kleinen Sortiment wieder angefangen“, erinnert sich Leebmann. Um die Stabilität und Bonität sicherzustellen, habe es jedoch zwei Jahre sowie die „Solidarität und Seriosität sowohl von Kunden als auch von regionalen Mitbewerbern“ gebraucht. „Erst dann habe ich gewagt, die den Neubau betreffenden Grundstücksverhandlungen zu führen.“

Abgesehen davon, dass dieses Grundstück noch 2018/19 eine landwirtschaftliche Fläche war und es keine klare Widmung (als Gewerbegebiet) gab, standen dem Bauvorhaben aber vor allem die noch nicht beendeten Hochwasserschutzmaßnahmen im Weg. „Wir hätten zwar einen Ersatzbau hinstellen können, aber nichts Neues“, sagt Leebmann. Das habe sich erst 2024 geändert, als der Hochwasserschutz abgeschlossen und Natternberg offiziell zum HQ100-Gebiet erklärt worden sei. „Wir hatten unglaublich viel Hilfe vom Landkreis“, betont der Innstolz-Chef.

Doch auch wenn jetzt alles nach Plan läuft – das neue Logistikzentrum hält ihn ordentlich auf Trab. Zwei bis drei Tage verbringe er derzeit in Deggendorf, erklärt Leebmann, der privat am Ursprungsort des Unternehmens und heutigen Verwaltungssitz Rotthalmünster lebt und nicht nur geschäftsführender Gesellschafter von Innstolz, sondern auch der Reha-Kliniken Passauer Wolf ist. Die häufige Präsenz vor Ort sei nicht so geplant gewesen, durch den Tod des früheren



Dir Firma Innstolz Frischdienst ist bereit für die Zukunft: Hinter dem alten Firmengebäude entsteht aktuell ein rund 10.000 Quadratmeter großes Logistikzentrum mit Lager- und Kühlräumen sowie Bürofläche.



Assistiert von politischer Prominenz wurde beim Richtfest eine Zeitkapsel vergraben.

Prokuristen und Vertriebsleiters Isidor Neumaier Anfang 2025 aber unabdingbar geworden.

Mit Alexander Rahn hat ein Mann die Nachfolge von Neumaier angetreten, der schon ein paar Jahre im Unternehmen ist und auf seine neue Tätigkeit gut vorbereitet war. Das Betriebsklima sei gut und sehr menschlich, Florian Leebmann ein Chef, der seine Mitarbeiter wertschätze, betont er. Viele der knapp 200 Mitarbeiter – davon etwa 170 am Standort Deggendorf – gehörten seit vielen Jahren zum Team.

Seit 1978 am Standort Deggendorf

Apropos viele Jahre: Die Deggendorfer Niederlassung von Innstolz gibt es seit 1978, also seit beinahe 50 Jahren. „Wir haben damals das Areal der früheren Firma Angerer übernommen“, erzählt Leebmann. Ein Teil der bestehenden Gebäude sei entkernt und umgebaut, mit neuen Kühltürmen, Kälte- und Verladeanlagen ausgestattet worden. „Zu dieser Zeit haben wir unsere Produkte schon überall in Niederbayern und der Oberpfalz verteilt. Die Firmenexpansion nach Deggendorf als zentralem Punkt mit eigener Autobahnausfahrt war ein konsequenter Schritt in der Unternehmensentwicklung“, erklärt der Chef, dessen Urgroßvater Johann Roider 1898 in Rotthalmünster die erste Molkerei Niederbayerns – die Innstolz Käserei – gründete.

Für Landwirte, wie sein Urgroßvater einer gewesen sei, habe es Ende des 19. Jahrhunderts keine Möglichkeiten gegeben, ihre Produkte über die Nachbarschaft hinaus zu verkaufen. Auch sei die Milch zu dieser Zeit nicht verwertet worden. Um mehr Wertschöpfung



Geschäftsführender Gesellschafter Florian Leebmann (r.) führt Innstolz in vierter Generation. Sein Urgroßvater gründete Anfang des 20. Jahrhunderts die erste Molkerei Niederbayerns in Rotthalmünster.

Fotos: Fa. Innstolz Frischdienst

zu erreichen, habe Johann Rainer deshalb versucht, seine Kollegen im Rottal für die Idee einer Genossenschaft zu gewinnen, sei aber gescheitert. In der Folge habe er auf seinem eigenen Hof eine Molkerei gegründet, das nötige Know-how habe er sich im Allgäu geholt, wo er auch seine Frau kennenlernte. Nach anfänglichen Widerständen aus den eigenen Reihen hätten immer mehr Bauern ihre Milch von Rainer einsammeln und verarbeiten lassen. Den ehemaligen Bierkeller der Wochinger-Brauerei habe er für die Käseerzeugung umgebaut und genutzt.

Rainers Sohn, Florian Leebmanns Großvater, führte den Betrieb nach seiner landwirtschaftlichen Ausbildung in Schönbrunn und Verwaltungstätigkeit auf mehreren großen Gütern fort und steuerte ihn durch die Wirtschaftskrise der 1920er Jahre. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann er quasi von vorne und startete mit einer Handelstätigkeit, die schon damals auf Gastronomie und Großverbraucher ausgerichtet war. 1948 war das Geburtsjahr des Innstolz Frischdienstes und Großhandels.

„Mein Großvater hat zusammen mit einem Neffen, der Professor an der Hochschule Hannover war, die Technologie und Rationalisierung vorangebracht und unter anderem die Weichkäseherstellung automatisiert“, erinnert sich Florian Leebmann. In den 50er und 60er Jahren sei Rotthalmünster das „Mekka der Milchwirtschaft“ gewesen. Ab den 70ern habe Innstolz eng mit der Firma Bergader kooperiert und sich auf die Produktion halbfesten Schnittkäses spezialisiert. 30 Jahre, bis 2004, habe die Zusammenarbeit gewährt, die firmeneigene Molkerei sei 2022 stillgelegt worden. Dennoch brächten bis heute viele Men-

schen die Firma Innstolz mit Käse in Verbindung. „Inzwischen sind wir längst ein Vollsortimenter“, erklärt Innstolz-Prokurist Alexander Rahn. Gemeinsam mit der Unternehmenstochter, dem Handelshaus Rau, führe man bis zu 15.000 Frische-Produkte und beliefe vor allem Großabnehmer im Umkreis von bis zu 180 Kilometern rund um Deggendorf. 35 firmeneigene und mit Mehrkammerkühltechnik ausgestattete Fahrzeuge seien im 24-Stunden-Rhythmus unterwegs. Und: „Wir sind die regionalen Spezialisten“, betont Rahn. Die Kundenbeziehungen zu Lieferanten im Umkreis bestünden seit Jahrzehnten, was Innstolz gerade während der Corona-Pandemie zugutegekommen sei: „Wir waren nie auf internationale Lieferketten angewiesen...“

Typisch Innstolz: Regional und in Bioqualität

Zur Unternehmens-Philosophie gehöre neben der Regionalität auch die Ausrichtung auf Bioqualität. „Wir waren nach der BSE-Krise 2001 die Ersten, die sich mit dem Thema Bio im Großhandel beschäftigt haben“, erinnert Firmenchef Leebmann. Bis heute befänden sich mehrere hundert Bioartikel im Sortiment des Innstolz Frischdienstes.

Nur alle zwei Jahre tritt Innstolz hingegen mit einer weiteren „Spezialität“ in Erscheinung: Die IFF (Innstolz Frischdienst Fachmesse) in den Deggendorfer Stadthallen ist seit Jahrzehnten ein „Marktplatz frischer Ideen“. Nach einem coronabedingten Ausfall fand die letzte Messe 2024 mit rund 130 Ausstellern und mehr als 2.000 Besuchern statt. Für Februar 2026 steht nun die nächste IFF in den Startlöchern.