



Im Fachwerkbau neben dem Wohnhaus der Familie liegt die Wiege der Firma. Rund 50 Mitarbeiter hat die Düvel GmbH heute. In der Werkstatt von 1859, die

heute Museum ist, steht noch die Hobelbank des Gründers (v.l.n.r.)

## Handwerk mit Tradition

Dieses Jahr feiert die Tischlerei und Zimmerei Heinrich Düvel aus Hunteburg 150-jähriges Jubiläum. An ihrer Spitze steht heute die vierte und fünfte Generation: Heinrich Düvel und sein Sohn Heinrich Michael

Die Kreissäge kreischt, überall liegen Späne, und alles riecht nach Holz. So wie in der Fernsehserie „Meister Eder und sein Pumuckl“ stellt sich der Laie den Arbeitsplatz eines Tischlers vor. Doch ein moderner Handwerksbetrieb hat mit der engen Hinterhofkammer, in der Pumuckl mit Schreinermeister Eder seine Späße machte, kaum noch etwas gemeinsam. Davon kann man sich bei der Tischlerei und Zimmerei Heinrich Düvel in Hunteburg überzeugen. Zwar riecht es nach Holz, Späne fliegen, und Sägen sind im Einsatz. Doch es gibt auch jede Menge Maschinen und Computer.

Besonders beeindruckend ist die Abbundanlage, in der vollautomatisch Balken für aufwändige Dachkonstruktionen zugeschnitten werden. In der benachbarten Euro-Palettenstraße werden – ebenfalls automatisch – Holzpaletten für die Industrie gefertigt.

Damit die Maschinen präzise arbeiten, ist eine gute Vorbereitung erforderlich.

„Vieles wird am Computer geplant und kalkuliert“, erklärt Juniorchef Michael Düvel. Mit Zeichenprogrammen visualisieren die Angestellten die Objekte maßstabsgetreu – egal ob es sich um einen Schrank für einen Privatkunden, eine Ladeneinrichtung oder ein Hausdach handelt. Sind Planer und Kunde mit dem Ergebnis zufrieden, erstellt das Programm die Daten für die Bearbeitung an den Maschinen. Diese nutzen, fräsen und bohren die einzelnen Teile dann in Form.

Solch eine effiziente und präzise Arbeitsweise war zu Gründungszeiten des Betriebs natürlich noch undenkbar. Vor ziemlich genau 150 Jahren, Mitte Februar 1859, eröffnete der Tischler und Zimmermann Heinrich Düvel in einem 30 Quadratmeter großen Fachwerkbau eine Handtischlerei. Das Häuschen steht immer noch auf dem Firmengelände – direkt neben dem Wohnhaus der Familie Düvel. Sie hat es liebevoll restauriert. Besucher bekommen in dem kleinen Museum eine Ahnung, unter



Seit der Gründung vor 150 Jahren wurde das Firmengelände in Hunteburg stetig erweitert. Heute umfasst es 15 000 Quadratmeter

welchen Bedingungen der Urahn arbeitete.

Den fleißigen Gründerbeerben in den Jahren 1910, 1948 und 1979 drei Nachfahren, die den Betrieb stetig erweiterten. Stets wurde das Zepter vom Vater an einen Sohn übergeben. Auch der Name änderte sich nicht: Alle Inhaber hießen Heinrich.

Heute beschäftigt Düvel rund 50 Mitarbeiter. Aus der 30 Quadratmeter großen Handtischlerei hat sich ein vielseitiges Unternehmen mit 15 000 Quadratmetern Betriebsfläche entwickelt. Nach wie vor ist der Dachbau eine der Säulen des Betriebs. Seit den 1960er-

### Wussten Sie, dass ...

... Tischler wie Firmengründer Heinrich Düvel Ende des 19. Jahrhunderts **einen ganzen Tag zur Fertigung eines Stuhls** benötigten?

... Heinrich Düvel der zweiten Generation in den Krisenzeiten nach dem Ersten Weltkrieg sich auf die **Herstellung und Reparatur von Spinnrädern** verlegte?

... die ersten Maschinen der Firma 1910 noch mit **einer Dampfmaschine angetrieben** wurden?

Jahren ist auch die Palettenfertigung ein wichtiges Standbein, das durch die Anschaffung der Palettenstraße in den 1990er-Jahren weiter ausgebaut wurde. Deutschlandweit ist die Firma beim Bau von Ladeneinrichtungen aktiv. Ein Fokus liegt außerdem auf Akustik- und Trockenarbeiten. Doch auch Privatkunden sind nach wie vor gerne gesehen. So stellt Düvel für sie neben individuellen Möbeln unter anderem Treppen, Türen oder Carports her.

Und das wird auch so bleiben. Denn um seine Nachfolge braucht sich der 53-jährige Heinrich Düvel nicht zu sorgen: Seit Juni 2008 führt er mit Sohn Heinrich Michael die Geschäfte. Der 27-jährige Diplomingenieur Holztechnik hat schon als Kind in Papas Werkstatt gespielt. „Wir sind vielschichtig. Das ist gerade in Krisenzeiten hilfreich“, sagt er über die Firma, auf deren Tradition und Vielfalt der Junior stolz ist. Und er freut sich sehr, dass er in diesen Tagen mit seiner Familie auf das 150-jährige Bestehen anstoßen kann.

**Mehr Infos:** Heinrich Düvel GmbH und Co. KG, Tel. 05475/ 95 99 10, [www.duevel-gmbh.de](http://www.duevel-gmbh.de)

## Von Lamm und Ziege

Noch ist es kalt und winterlich. Da hat man Appetit auf rustikales, deftiges Essen. Mit diesem Lammrücken an Paprikagemüse können Sie Gäste begeistern: Die Ziegenkäse-Mandel-Kruste sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis

### Zutaten für 4 Personen

**Für das Gemüse:** 1 Sardellenfilet, 1 Zwiebel, 1 frische Knoblauchzehe, 4 kleine rote Paprikaschoten, 1 EL Olivenöl, Meersalz, Zucker, 1 Zweig, Rosmarin, 1 EL Butter, schwarzer Pfeffer

**Für das Fleisch:** 60 g gehackte Mandeln, 60 g gemahlene Mandeln, 2 Scheiben Toastbrot, 100 g Chabis feuille oder Charollais (französische Rohmilch-Ziegenkäse), 4 Lammfilets à 180 g, 1 EL Olivenöl, 2 TL grober Senf

**Zubereitung:** Das Sardellenfilet hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in dünne Streifen schneiden. Von den Paprikaschoten Stiel und Kerne entfernen und die Schoten in Streifen schneiden. Alles in Olivenöl

in einem Stieltopf anbraten, dann salzen und leicht zuckern. Mit dem Rosmarinzwig und der Sardelle bei geschlossenem Topf und sehr kleiner Hitze langsam weich schmoren, damit die Paprika ihr süßliches Aroma entfaltet. Später die Butter darunterschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen. Mit den gemahlten Mandeln ebenso verfahren. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Alles mit dem Ziegenkäse vermengen und mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 250 °C Oberhitze/Grillstufe vorheizen. Die Lammfilets salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten knapp rosa braten. Aus der Pfanne nehmen, dünn mit Senf bestreichen und mit der Kruste belegen. Im Ofen auf der mittleren Schiene knusprig überbacken. Lammfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Paprikagemüse servieren.



Am Dümmer baute die Düvel GmbH eine Pier- und Slipanlage für den englischen Segel- und Jachtclub