

Die Neuburger Kolpingfamilie besichtigt Kempfle-Küchen Handwerk und Adolph Kolping – immer schon eine gute Verbindung

(Kolpingfamilie) Seniorchef Max Kempfle trifft sich seit einiger Zeit mit Kolping-Mitgliedern beim gemütlichen Sonntags-Stammtisch im Pfafflinger. Dort entstand die Idee, einmal seinen Vorzeige-Betrieb in Rohrenfels zu besichtigen. Gesagt, getan! Ludwig Scheuermeyer, der im Januar für die Programmgestaltung zuständig war, nahm diesen Vorschlag dankbar auf. Und so trafen sich erfreulich viele Kolping-Brüder und -Schwestern mit ihren Angehörigen zusammen mit ihrem Präses Msgn. Vitus Wengert zu einem „etwas anderen Vereinsabend“ im Büro des Küchenherstellers.

Max Kempfle und seine Frau Brigitte begrüßten zusammen mit Juniorchef Max die Gäste. Bei der Einführung in den hellen, großzügig gestalteten Räumen erfuhr die Gruppe viel Wissenswertes aus der Geschichte des Traditionsbetriebes, der anno 1868 gegründet wurde. Mit 80 tüchtigen Beschäftigten stellt Küchen-Kempfle in der 10.000 qm großen Fertigungshalle bis zu 100 Markenküchen in der Woche her. Darunter auch viele maßgefertigte Einrichtungen, die man in aller Ruhe im neu geschaffenen „Küchenhaus“ bestaunen kann. Kempfle-Küchen sind auf Grund ihrer Qualität national und international sehr begehrt. Deswegen werden in Rohrenfels auf Wunsch auch sehr trendige Küchen in sorgfältiger Schreinerarbeit hergestellt. Darin enthalten ist auch eine passgenaue Koch-, Licht- und Schubladentechnik. „Wenn man auf dieser Welle nicht mit schwimmt, hat man schon verloren“ so Max Kempfle, der zusammen mit seinem Sohn äußerst fachkundig durch die Werkhallen führte. In einem beispielhaften Familienverbund werden alle Höhen- und Tiefen eines so effizienten Handwerks-Betriebes gemeistert. Bis 2000 wurden schwerpunktmäßig die bewährten Quelle-Küchen hergestellt. Ab 2000 entwickelte sich eine neue Marktschiene, bei dem die Firma nichts mehr mit dem Vertrieb zu tun hat. Natürlich hat der Verkauf an private Kunden eine sehr hohe Priorität. Das konnte dann die Kolpingfamilie im Rahmen der abschließenden Brotzeit, bei der auch die gute Seele, Brigittes Mutter Helga dabei war, im Küchenhaus bewundern. Dort überreichte der „Boarisch-Bauer“ Ludwig Scheuermeyer als Dankeschön für die freundliche Einladung unter großem Applaus ein selbst geschaffenes Holzkunstwerk. Viele schöne Eindrücke des Abends kann man aus den Fotos zu diesem Bericht ersehen. Treu Kolping!







