

Genussmanufaktur – so schmeckt die Heimat

Junges Unternehmen aus dem Chiemgau erobert die Märkte

Freutsmoos. In der feinen Küche im gesamten deutschsprachigen Raum entwickeln sich die Mischungen und „schnellen Gerichte“ der (bio-zertifizierten) Chiemgauer Genussmanufaktur gerade vom Geheimtipp zum absoluten Renner. Seit vier Jahren ist Astrid Günther mit ihrem Unternehmen im östlichen Chiemgau aktiv und hat sich bereits die Küchen zahlreicher Vier- und Fünfsterne-Hotels erobert. „Wir setzen auf unverfälschte Zutaten, natürlich und aus kontrolliertem Anbau, vor allem in der Region“, sagt Unternehmerin Astrid Günther zu ihrem Erfolgsprinzip. Mittlerweile werden vier feste Mitarbeiter und bei Bedarf auch Aushilfskräfte beschäftigt.

Auf den Markt kamen die ersten Produkte der „Genussmanufaktur“ im Sommer vor vier Jahren: „Küche und Kräuter, Tees und Gewürzmischungen aus der Heimat haben mich schon immer interessiert“, berichtet Astrid Günther. Viele Rezepte und einen großen Schatz an Kräuterwissen habe sie von ihrer Großmutter übernommen.



Verkauft wird über Bauernmärkte, Hof- und Bioläden, aber auch im Online-Handel und im Direktverkauf in der Fertigung in der Freutsmooser Hauptstraße, im Bild: Unternehmerin Astrid Günther – Foto: ede

haltung aller Hygiene- und Verarbeitungsvorschriften das Endprodukt so überzeugend ausgefallen, wie man es sich als Verbraucher wünscht, erinnert sie sich. Man müsse nur mal die Inhaltsangaben vieler Fertiggerichte durchlesen, auf Ersatz- und Füllstoffe oder Geschmacksverstärker achten.

Für die Genussmanufaktur

aus dem Bergwerk in Berchtesgaden, oder rotes Alpen-Steinsalz aus dem Bergwerk im steirischen Altaussee zur Verwendung.

In der Aufzucht und Kultur von Kräutern oder Früchten hat Astrid Günther in den vergangenen Jahren ein Netzwerk aus Partnern vor allem in der Region – im Kreis Traunstein, dem Berchtesgadener Land und auch im Landkreis Altötting aufgebaut. Vor allem mit Landwirten in der „Ökomodell-Region Waginger See“ gebe es viele Partnerschaften. Bei Gewürzen und Zutaten, die in der Region nicht gedeihen, zum Beispiel mediterrane Sorten wie Majoran oder exotische wie Pfeffer und Chili, da werde auf biologischen Anbau und Einhaltung der Fair-Trade-Kriterien, also fairer Arbeits- und Handelsbedingungen geachtet.

Im Erhalt des vollen Geschmacks der Kräuter und Gewürze kommt außerdem eine besonders schonende Aufbereitung zum Tragen – sie werden nicht fein gemahlen verpackt, sondern nur grob gerebelt. So erhält sich ihr volles Aroma, bis sie in der Küche zum Einsatz kommen. Vor allem ätherische Öle bleiben weitestgehend erhalten.

Bodenständigkeit, Transparenz und Ehrlichkeit in der Herkunft ergänzen Geschmack und Gesundheitsfunktion der Produkte. Zunehmend entdecken auch Unternehmen außerhalb der Gastronomie und Hotellerie die Produkte, zum Beispiel für Geschenke an Mitarbeiter oder Kunden, oder als Angebote in

hin zu Fertig-Gerichten, wie einem „Bio-Linsen-Curry vom Waginger See“ oder eine schnell zu zubereitende Gemüsesuppe mit getrocknetem Lauch, Zwiebeln und Gelben Rüben – hat die Genussmanufaktur mittlerweile im Angebot.

Verkauft wird über Bauernmärkte und Hof- und Bioläden, aber auch über inhabergeführte Edeka-Märkte, ausgewählte Globus- und Rewe-Märkte, über Resorts und Spas, im Online-Handel über den eigenen Internet-Shop und auch im Direktverkauf in der Fertigung in der Freutsmooser Hauptstraße.

Stark nachgefragt werden inzwischen auch Salzmischungen für Bäder und Körperpflege, zum Beispiel mit Fichte-Holunderblüte, Johannesbeere-Lavendel oder Orange-Ringelblume fürs Bad oder Zirbe und Melisse-Zitrone fürs Peeling. Neu im Sortiment sind außerdem exklusive Zimmer-Spa-Stationen aus heimischen Holzarten und individuell gestaltet.

Zweimal erhielt das junge Unternehmen bereits eine Auszeichnung – „Unternehmen mit Herz“ im Wettbewerb um den Chiemgauer Wirtschaftspanther im vergangenen Herbst im Kloster Seon und ebenfalls im vergangenen Herbst den „Gründerpreis“ des Unternehmens Meggle in Wasserburg.

„Beide Auszeichnung haben zum Bekanntheitsgrad der Chiemgauer Genussmanufaktur beigetragen und sich innerhalb weniger Wochen als werbewirksam erwiesen“, bilanziert Astrid Günther. Dennoch seien die jüngsten Wochen etwas ruhiger verlaufen. Denn die zum Teil drastisch eingebrochene Nachfrage in Hotels und Gastronomie wirkt sich auch auf die Lieferanten von Lebensmitteln und Würzzutaten aus.

Die Chiemgauer Genussmanufaktur setzt in diesem Kontext auf neue Angebote, zum Beispiel auf Video-Kochkurse mit Johannes Lehrer im Kernhaus in Freutsmoos, aber auch auf neuen Ansatz im Klosterladen auf der Fraueninsel im Chiemsee, wenn Tourismus wieder zugelassen ist, oder auf das Käse-Spezialitätengeschäft von Bergader in Waging. Und auch das Angebot von Ausflugsfahrten in die Genussmanufaktur und zum Kernhaus in Freutsmoos sind bereits in Vorbereitung. – ede

Weitere Details im Internet: www.chiemgau-genuss.de www.kernhaus-freutsmoos.com



Zunehmend entdecken auch Unternehmen außerhalb der Gastronomie und Hotellerie die Produkte als Geschenke..



Bei Gewürzen und Zutaten, die in der Region nicht gedeihen, wird auf biologischen Anbau und Fair Trade geachtet.

den Souvenirläden.

Rund 30 spezielle Mischungen – von Würzsalzen und Gewürzmischungen über Tees bis



Kräuter und Gewürze werden nicht fein gemahlen verpackt, sondern nur grob gerebelt.



In der feinen Küche im gesamten deutschsprachigen Raum entwickeln sich die Mischungen und „schnellen Gerichte“ der bio-zertifizierten Chiemgauer Genussmanufaktur gerade vom Geheimtipp zum absoluten Renner. – Fotos: hw (4)

Aufgewachsen im Raum Freising machte sie zunächst in einem Versicherungskonzern als Großkunden-Betreuerin Karriere. „Zu den betreuten Unternehmen zählten auch Lebensmittel-Hersteller und Verarbeiter, erinnert sie sich. Und viele dieser Unternehmen habe sich auch besucht und im Rahmen der Risiko-Analyse inspiziert.

Und nicht immer sei trotz Ein-

im kleinen Dörfchen Freutsmoos im östlichen Teil des Kreises Traunstein sind all diese Tricks und Hilfsmittel der Industrie tabu. „Kontrollierter Bio-Anbau, Qualität der Pflanzen und sonstigen Rohstoffe garantieren den Geschmack“, sagt die Unternehmerin. „Dazu kommt die sorgfältige Verarbeitung.“

Für Würzsalze kommt zum Beispiel weißes Alpen-Steinsalz