

DER Metzgermeister

Organ des Fleischerverbandes Bayer
Organ des Fleischer-Verbandes P

Fachzeitschrift für das Metzgerhandwerk

BAUMANN'S SENFMANUFAKTUR

Der Senf-Hit aus dem Chiemgau

Ein Familienunternehmen produziert Hausmacher-Qualität

Kirchweidach (pr) – Der Betrieb Baumann's Senfmanufaktur wurde im Jahr 1958 von Maria Baumann in Rosenheim gegründet. Sie stellte den „Baumann's original bayerischen Hausmachersenf“ aus überlieferten Rezepten her und ließ diesen als geschütztes Warenzeichen eintragen. Für die heutige Zeit unvorstellbar, wurde der Senf damals noch in der Waschküche in einer Wanne hergestellt. Die Entwicklung zum jetzigen Unternehmen erreichte die Firma durch einen kontinuierlichen Ausbau der Absatzmärkte. Zur weiteren guten Geschäftsentwicklung trugen die Sortimentserweiterungen bei. Zum klassi-

Mittlerweile wird der Bayerisch süße Hausmachersenf auch in den hohen Norden Deutschlands, nach Österreich, Südtirol und in die Schweiz verkauft. Über einen Online-Shop gehen Bestellungen aus Amerika und Australien ein. Eine Marktnische wurde mit dem Ausbau von kreativen und kundenindividuellen Senfabfüllungen besetzt. Führende Hersteller aus dem Getränkebereich und der Gastronomie lassen in der Senfmanufaktur ihren eigenen Senf nach eigener Geschmacksrichtung herstellen.

Im September 2008 konnte das 50-jährige Betriebsjubiläum mit einem Tag der offenen Tür gefeiert werden. Der Erlös aus den zünftigen Brotzeiten und Getränken kam den Förderverein der Lebenshilfe Traunstein e.V. zugute.

Seit Mai 2008 gehört die Baumann's Senfmanufaktur der Schutzgemeinschaft Bayerisch süßer Senf an. Ziel der Gemeinschaft ist es, das traditionelle Herstellungsverfahren des Hausmachersenfs trotz industrialisierter Produktion zu schützen und die hohe Qualität der Senfzutaten beizubehalten. Baumann's Original bayerischer Haus-

machersenf wird ohne Bindemittel und ohne künstliche Konservierungsstoffe hergestellt. Eine kostenlose Betriebsführung wird nach vorheriger Terminabsprache ab einer Gruppe von 20 Personen durchgeführt und dauert ca. eine dreiviertel Stunde.

Die verschiedenen Senf- und Meerrettich-Sorten sind in den unterschiedlichsten Größen erhältlich, den Hausmacher-Senf bekommt man z. B. im 200-ml-Glas, 335-ml-Glas, 670-ml-Glas, 1-kg-Eimerl, 5-kg-Eimer oder im 10-kg-Eimer.

Weitere Informationen auch unter www.baumann-senf.de. ●



Zwei aus dem Sortiment der Baumann's Senfmanufaktur. Fotos: PR

sehen süßen Senf kamen der Original urbayerische Hausmachersenf mit Meerrettich und der Schmankerlsenf hinzu. Mit der ersten Weißbierbauerei Bayerns, dem Schneiderbräu in Kelheim – vormals München – wurde im Jahr 2000 ein original Schneider Weiße-Senf, eingeführt.

Im Jahr 2005 erweiterte man das Sortiment mit einem im Trend liegenden Bärlauchsenf. Zum 1. Januar 2006 hat die Familie Garnreiter die Senfmanufaktur übernommen und den Betrieb nach Kirchweidach (Nahe Trostberg) im Landkreis Altötting verlegt.