

## Baumann-Senf – die Spezialität aus Kirchweidach

### Produktion in einer Manufaktur nach alten Rezepturen- Rund 500 000 Gläser pro Jahr für Bayern und Österreich.

**Kirchweidach** (ede). Vom Würstlteller nicht wegzudenken. Auf dem Oktoberfest unverzichtbar. Bei Käfer Delikatessen eine Selbstverständlichkeit und in tausenden von Lebensmittelgeschäften, Feinkostläden und Metzgereien in ganz Bayern zu kaufen: Baumanns Senfspezialitäten. Aber nur wenige wissen, wo der „Baumann-Senf“ herkommt - aus Kirchweidach.

Rund 500 000 Gläser und rund 20 000 Plastikgebilde bis zu einem Fassungsvermögen von zehn Litern verlassen laut Gerhard Garnreiter, Inhaber der Senfmanufaktur, jährlich den Familienbetrieb in Kirchweidach. Seinen Sitz hat das Unternehmen in der Gemeinde an der Nahtstelle des Landkreises Altötting zum nördlichen Chiemgau erst seit rund eineinhalb Jahren. Als Spezialität ist Baumann-Senf jedoch seit fast 50 Jahren ein Begriff.

Die Wiege des Unternehmens steht in Rosenheim. Dort gründete Maria Baumann, die zuvor Jahrelang in der Küche des Fünf-Sterne-Hotels Bayerischer Hof in München für die Zubereitung der bayerischen Senfspezialitäten zuständig war, mit ihrem Wissen 1958 einen eigenen Betrieb. Das Produkt war „Baumanns original bayerischer Hausmachersenf“. Seit damals ist diese Marke als Warenzeichen eingetragen.

Die Herstellung erfolgte zunächst in der eigenen Küche und mit einfachsten Hilfsmitteln. Später folgten der Bau einer kleinen Senfmanufaktur - und eine Katastrophe: Hans Baumann, der von seiner Mutter das Geschäft nicht nur übernommen, sondern auch stark ausgebaut hatte, verunglückte tödlich. Das war im Jahr 2003.

Glück im Unglück: Gerhard Garnreiter, zuvor Vertriebsfachmann und Key-Account-Manager in einem international aktiven Kosmetik-Konzern stieg mit in die Senfmanufaktur ein, erwarb nicht nur das Wissen um die Senfherstellung, sondern kaufte von der Witwe des verunglückten Unternehmers die Hans Baumann GmbH.

„Wir haben uns in den vergangenen Jahren ganz auf die Senfspezialitäten und die sorgfältige Herstellung nach den überlieferten Rezepten konzentriert“, sagt er. Das Sortiment wird vorsichtig erweitert, das Marketing stark ausgebaut. Zuvor war dem Unternehmen auch ein Großhandel für weitere Spezialitäten, wie es sie in Metzgereien als Ergänzung zum Fleisch- und Wurstsoriment gibt, angegliedert. Heute runden nur noch ein Großhandel mit Meerrettich-Spezialitäten und mit abgepackten Senfmehl für Gastronomie und Hobby-Köche das Senf-Sortiment ab.

Im Kernbereich hat sich das Unternehmen jedoch nicht auf den Traditionsmarken ausgeruht. Neun Spezialitäten gehören zum aktuellen Programm. Der Schwerpunkt liegt in der Produktion von „urbayerischem Hausmachersenf mit Meerrettich“, kräftig und würzig im Geschmack. Auf etwa 60 Prozent taxiert Gerhard Garnreiter den Umsatzanteil dieser Sorte. Den Rang zwei im Sortiment belegt der „Klassische Hausmacher Senf“ mit einem Umsatzanteil von etwa 30 Prozent. Nummer drei ist der „Schmankerl-Senf“, mit dunklem Bier gewürzt.

Die restlichen Prozent verteilen sich auf weitere sechs Spezialitäten, mit denen das Kirchweidacher Unternehmen erfolgreich Nischen besetzt, von deren Prestige dann wieder die Stamm-Marken profitieren. Die Produktionsmengen in Kirchweidach schwanken laut Garnreiter von Saison zu Saison. Als Schwerpunkte nennt er Frühjahr und Herbst mit bis zu fünf Tonnen in der Woche. Im Sommer sei es etwas ruhiger. Da würden wöchentlich zwei bis drei Tonnen produziert.

Zu den neuen Rezepturen der jüngsten Vergangenheit zählen „Baumanns Bärlauch-Senf“, mit Blättern der einheimischen Würzpflanze, oder auch gemeinsame Entwicklungen mit Brauereien.

Gemeinschaftsprojekte laufen mit der Schneider Weißbier-Brauerei aus Kelheim (früher München) mit der Schlossbrauerei Stein und mit der Salzburger Weißbier-Brauerei.

Gemeinsam mit den Salzbergern schickt sich Garnreiter inzwischen an, tiefer in die österreichischen Märkte einzudringen und dort auf breiterer Basis die bayerischen Senfspezialitäten anzubieten. Nicht nur in den Skigebieten, die von bayerischen Touristen aufgesucht werden, auch bei österreichischen Kunden habe er ermutigende Resonanz erfahren, sagt Garnreiter.

Die Sorte „Heinz von Stein - der Wilde“ wird über die Schlossbrauerei Stein vertrieben.

Das Unternehmen in Kirchweidach bestreitet der gebürtige Burghauser und aufgewachsene Trostberger zusammen mit seinem Sohn Michael sowie mit seiner Frau Anna-Maria Garnreiter und seiner Schwägerin Christine Paul.

Die Niederlassung des Unternehmens in Kirchweidach erfolgte eher zufällig, wenn auch stark durch das Engagement von Bürgermeister Robert Moser gefördert, wie Garnreiter berichtet. Er wollte die Produktion zunächst in seiner Wohngemeinde Engelsberg im Gewerbegebiet Wiesmühl ansiedeln. Dann allerdings habe sich die Möglichkeit geboten, in Kirchweidach eine passende Gewerbe-Immobilie zu erwerben. „Und seit dem fühlen wir uns hier wohl“, sagt er.

In weit über 2000 Läden in ganz Bayern, zum Teil auch schon im angrenzenden Österreich und Südtirol, sind inzwischen die Senfspezialitäten erhältlich. Darunter sind rund 1600 Edeka-Filialen, rund 600 Niederlassungen von Rewe, in C & C -Märkten, bei Globus, real, Kaufland in vielen Metzgereien und

Feinkostläden. Bierzelte auf dem Oktoberfest werden über das Großhandelsunternehmen Posch beliefert, andere Läden auch über Kooperationen mit der Molkereigenossenschaft Piding und mit Bauer in Wasserburg.

In der Vermarktung setzt Vertriebsfachmann Garnreiter auf Qualität und die Spezialität „aus unserer Region“. Die Senfkörner stammen jedoch aus dem Import. Im Inland sei es derzeit schwierig, qualitativ hochwertige Senfsaaten zu kaufen, sagt der Unternehmer. Viele Landwirte schwenken im Anbau auf Energie-Pflanzen um, mit denen sich auf dem Markt bessere Preise erzielen lassen.

Gemahlen werden die Senfsaaten in einer Ölmühle im Raum Magdeburg „genau nach unseren Vorgaben“, sagt Garnreiter, denn für die Konsistenz des fertigen Senfs sei der richtig abgestimmte Ölgehalt des Mehles wichtig - nicht zuviel und nicht zu wenig, sollte er betragen.

Im „richtigen“ Mischungsverhältnis werden Mehl aus grünen und gelben Senfsaaten, Essig, Farinzucker, Salz und die für die einzelnen Sorten typischen Gewürzmischungen in 100-Liter-Bottichen angesetzt und in verrührt.

„Die Mischungen, aber auch einzelne Schritte Zubereitung sind streng gehütete Betriebsgeheimnisse“, schmunzelt Gerhard Garnreiter, verrät aber soviel, dass durch ein Stochern im Senf mit heißen Stäben die Karamelisierung des enthaltenen braunen Farinzuckers gefördert werde und der für Bayern so typische süße Senf sein unverwechselbares Aroma erhalte.



Etikettiert wird per Automat, verpackt von Hand: Michael Garnreiter packt die abgefüllten Senfgläser in die Versandkartons. ( Foto: ede )



Anna-Maria Garnreiter und Christine Paul übernehmen die Abfüllung der Senfspezialitäten in die Gläser. ( Foto: ede )



Gerhard Garnreiter mit einem neuen Präsentationsständer für Senfspezialitäten, wie sie derzeit in Ladengeschäften ganz Bayerns aufgestellt werden. ( Foto: ede )