

Aus Senf eine Spezialität machen

Gerhard Garnreiter produziert in Kirchweidach „Baumann-Senf“ in vielen Variationen

Kirchweidach. Gerhard Garnreiter ist ein besonnener Mensch, einer der sich überlegt, was er tut. Deshalb hat sich der gelernte Kaufmann seinen Schritt in die Selbstständigkeit gut überlegt. Dennoch kam ihm auch der Zufall zu Hilfe. Als er davon hörte, dass in seiner entfernten Verwandtschaft ein funktionierender Familienbetrieb vor der Schließung stand, griff er zu. Heute, knapp ein Jahr später, ist Gerhard Garnreiter Unternehmer in Kirchweidach. Er produziert schmackhaften, bayerischen Senf.

Aber was bringt jemanden dazu, gerade Kirchweidach als Standort für eine Senfproduktion auszusuchen? Wieder spielte der Zufall etwas mit. Aber auch das freundliche Klima und das große Entgegenkommen von Seiten der Gemeinde. Gerade auch Bürgermeister Robert Moser habe sich da sehr engagiert, sagt Garnreiter, der mit seiner Familie in Engelsberg wohnt. Die früher schon gewerblich genutzte Immobilie am Ende der Auerstraße war nahezu ideal für seine Bedingungen. Es sollte nicht zu groß sein, die Umbauarbeiten nicht zu aufwändig und es sollten Erweiterungs-möglichkeiten gegeben sein. Das alles ist in Kirchweidach vorhanden. Und noch etwas kam hinzu. Obwohl Gerhard Garnreiter von seiner früheren Tätigkeit in einem großen Kosmetikunternehmen häufiges Reisen gewohnt war, sollte der Betrieb nicht zu weit entfernt vom Wohnort Engelsberg liegen.

Mit dem Senf ist Gerhard Garnreiter auf den Geschmack gekommen. Im sprichwörtlichen Sinn. Schon vor den Toren zur Produktion im Hof des Betriebes, steigt einem der Geruch von Gewürzen, von Essig, Senfkör-

nern und Karamell in die Nase. Und dann erst drinnen! Die Augen des Besuchers müssen sich erst an den von Essig erfüllten Raum gewöhnen.

Überall stehen große Behälter, die etwa 100 Liter Senf fassen, große Bottiche mit hellem und dunklem Senfmehl, mit Salz, oder Zucker. Dazu kommen verschiedene Gewürze, die alle schon ins Betriebsgeheimnis gehören, sagt Garnreiter schmunzelnd.

So richtig zu einer großen Küche werden die Produktionsräume jedoch nur einmal in der Woche, dann, wenn Garnreiter zusammen mit seinem Sohn Michael den Senf anrührt. „Wir sind noch eine richtige Manufaktur“, sagt der Betriebsleiter. Von Hand werden die verschiedenen Sorten, ob Hausmacher-, Urbayrischer Hausmacher- mit Meerrettich, Schmankerl- mit Bier oder Bärlauchsenf, gemischt.

Nach mehrfachem Rühren, dazwischen immer wieder Pausen, kommt eine Besonderheit, die früher zu jedem bayrischen Senf gehörte, wie Garnreiter erklärt. Die Hausfrau hielt, da es ja überall noch Holzöfen in den Küchen gab, einen glühenden Schürhaken kurz in den Senf. Der wurde dadurch noch geschmackvoller. Und Gerhard Garnreiter hält sich an diese Tradition. Das ist eben der Vorteil des kleinen Betriebes, sagt er und taucht die zwei glühenden Eisenstäbe zweimal hintereinander in den Senf. Dampf steigt auf und der Geruch von Karamell und Essig liegt in der Luft.

Jetzt darf der Senf erst einmal in der Kühlung ruhen. Doch immer noch muss er nach einigen Stunden gerührt werden, damit er nicht unterschiedlich stark abkühlt. Zum letzten Mal wird Gerhard Garnreiter um etwa 11 Uhr nachts in den Kühlraum gehen und seinen Senf „stampfen“.

Am Tag danach ist der Senf dann schon bereit, um abgepackt zu werden. Da ist wieder Handarbeit gefragt. Glasweise wird der Senf abgefüllt und die Deckel werden von Hand aufgeschraubt. Das Etikettieren übernimmt dann ein Halbautomat.

So ist der Baumann-Senf zwar ein Produkt, bei dem oft Hand angelegt werden muss. Aber dadurch, unterstreicht Garnreiter, ist es ihm auch möglich am Markt überhaupt zu bestehen. Er weiß, dass er mit seinem Produkt eine Nische belegt.



Gemeinsam mit Sohn Michael rührt Gerhard Garnreiter den Senf aus zahlreichen Zutaten zusammen. Fotos: wt

Sowohl vom Geschmack wie von der Zubereitung her. Auch vom Sortiment. Denn als eine Lebensmittelkette den Vertrieb von Senfmehl etwa für die Gastronomie aufgab, übernahm Garnreiter das Geschäft. Seither vertreibt er helles oder dunkles Senfmehl, abgepackt in kleinere Einheiten. Aber für den 48-Jährigen ist wichtig, dass sein Betrieb wirtschaftlich bestehen kann. Da ist ein großes Wachstum zweitrangig.

Viele Tage in der Woche ist Garnreiter zwar unterwegs, um neue Abnehmer für die Spezialität aus Oberbayern zu finden. Dennoch ist ihm bewusst, dass er gegen die Großen der Branche nicht bestehen könnte. Deshalb produziert er in Kirchweidach Spezialitäten. So wie den Weißbier-Senf, der auch das Logo einer großen Münchener Weißbier-Brauerei trägt, oder den Bärlauch-Senf, der ein saisonal abgestimmtes Produkt ist.

Dem Baumann-Senf kommt nach den Worten Garnreiters auch eine Entwicklung zugute, die auch in großen Einzelhandelsketten nicht zu übersehen ist, die Nachfrage nach regionalen Produkten. „Schritt für

Schritt“ soll das Unternehmen deshalb wachsen. Dazu gehört, dass weitere Handelsketten die Produkte aus der Senfmanufaktur in Kirchweidach in ihr Programm aufnehmen. Und dazu gehört für Gerhard Garnreiter auch das benachbarte Österreich. Aber das ist vorerst noch Zukunftsmusik. wt

Stichwort Senf

In Europa gebräuchlicher Senf ist ein aus den hellen oder dunklen Samenkörnern des Senfs hergestelltes Gewürzgemisch. Dabei ist Senf um so dunkler, je reifer die Senfkörner sind. Am weitesten verbreitet ist Senf als Paste, die die gemahlene Samen und manchmal die ganzen Samen zusammen mit anderen Gewürzen enthält. Selten wird Senf auch als Pulver dargereicht. Eine besondere nämlich süße Variante des Senfs ist in Bayern beheimatet. Hier wird der Senf oft mit Zucker, Honig, Karamell oder auch Apfelmus verfeinert.



Dampf steigt auf, nachdem Gerhard Garnreiter den Senf mit glühenden Eisenstäben „gebrannt“ hat.