

Feines Näschen fürs Sößchen

ZUNGENARBEIT Volker Eckert ist der Mann, der bei Händlmaier's die neuen Sorten kreiert. Die MZ hat ihn besucht.

ERFAHRUNG Manchmal kann die Verkostung ganz schön grausam sein – vor allem wenn Zitronengras im Spiel ist.

VON LISA KRÄHER, MZ

REGENSBURG. Ganz in weiß und mit Häubchen – so sieht Volker Eckert bei der Arbeit aus. Wenn er abends nach Hause kommt, hat er manchmal gelbe Flecken auf den Klamotten. Senfgelbe Flecken. Denn Volker Eckert ist Produktionsleiter bei der Firma Händlmaier's und der Mann, der im Labor neue Soßen kreiert und den Senf auf seinen pH-Wert testet. Die MZ hat ihm bei der Arbeit über die Schulter geschaut.

Ein feines Näschen schadet bei diesem Job freilich nicht. Aber genau genommen braucht Volker Eckert ein gutes Zünglein, ein geschultes. Nach dem Studium der Lebensmitteltechnik hat Eckert, der übrigens gelernter Brauer ist, ein Sensorik-Seminar bei der Arbeitsgemeinschaft für Geschmacksforschung besucht. Da lernt man, wie man süß, sauer, salzig und bitter – das sind die vier traditionellen Geschmacksrichtungen, die die Zunge erkennt – auch in den kleinsten Mengen schmecken kann. Oder man macht den Dreieckstest: Da stehen vor einem drei Senf-Gläschen mit drei Mal der gleichen Sorte Senf – zweimal vom gleichen und einmal von einem anderen Hersteller. Aufgabe ist es nun, die Hersteller zu unterscheiden. „Dazu braucht es schon einiges an Erfahrung“, sagt Eckert.

Ein Senfbad nehmen

Erfahrung hat er. Seit neun Jahren ist Eckert als Produktionsleiter bei der Firma Händlmaier's tätig. Seine Leidenschaft für die gelbe Köstlichkeit hat der heute 39-Jährige aber schon als kleines Kind entdeckt. Sein Lieblings-senf? Natürlich der süße Hausmacher. Da den aber nicht er, sondern Johanna Händlmaier selbst kreiert hat, hat er noch ein zweites Baby: Die Chili-Soße ist seine persönliche Lieblings-Erfindung.

Dabei deckt das Erfinden nur einen kleinen Teil seines Arbeitsalltags. Den größten Teil der Zeit verbringt er damit, dafür zu sorgen, dass im Betrieb alles läuft. Der Betrieb, in dem täglich bis zu 45 Tonnen Hausmachersenf, 25 Tonnen mittelscharfer Senf und 15 Tonnen Senfsoßen produziert werden können, ist in eine weiße und rote Hygienezone unterteilt. In der roten darf man nicht rauchen und nicht essen, hier werden die verpackten Zutaten gelagert.

In der weißen findet die Herstellung und die Abfüllung statt. Wer schon immer mal in Senf baden wollte, kann das hier tun. Vorausgesetzt, niemand schaut her. Denn hier strecken sich neun Stahlwannen 1,4 Meter weit in den Raum. Sieht fast aus wie im Schwimmbad. In den sogenannten Reifebecken verbringt der fertige Senf einen Tag, dann kommt er in Gläser. Daneben kippt ein Lebensmitteltechniker kilowise Kreuzkümmel, Mango-Chutney und Paprika-Pulver für eine Soße in einen der riesigen Misch-Kessel. Mit bis zu 3000 Umdrehungen in der Sekunde werden hier die Sößchen emulgiert. „Der Schneebesen-Effekt“, erklärt Eckert.

Zitronengras tut Senf nicht gut

Oft steht das Design für die Verpackung einer neuen Soße schon lange bevor es überhaupt die Soße gibt. Da schießt dem Marketingleiter Tilmann Müller plötzlich eine Idee durch den Kopf („Wir müssen was mit Afrika machen“). Dann überlegt er sich zusammen mit Volker Eckert, was es noch nicht gibt, was erfolgreich sein könnte und nimmt die Produkte der Konkurrenz unter die Lupe.

Bei Müllers Idee mit der Afrika-Soße ging alles ganz fix. Neun Monate, nachdem sich der Marketingleiter die Verschlusskappe im Zebra-Look ausge-



Volker Eckert bei der Arbeit. Hier steckt er den Löffel in die Chili-Soße, seine Eigenkreation. Fotos: Kräher, Ups, zu spät.



Senf und Soßen in den Testschälchen



Achtung! Tropft!



FIRMGESCHICHTE

Der süße Hausmachersenf wurde 1914 von Johanna Händlmaier erfunden. Damals wurde er in einem großen Kochtopf der Metzgereiküche der Händlmaiers in der Gesandtenstraße hergestellt.

Sohn Joseph übernahm 1945 mit seiner Frau Luise Händlmaier die Metzgerei und eröffnete später weitere Filia-

len in Regensburg. Auch nach dem Tod ihres Mannes und dem Verkauf der Filialen kochte Luise Senf. Die Nachfrage stieg.

1964 gründete Luise Händlmaier ihre Firma. Als sie 1981 im Alter von 70 Jahren starb, übernahm ihre Tochter Christa Aumer die Leitung. 1988 folgte

ihr Sohn Franz Wunderlich. Er ist bis heute der Geschäftsführer.

Bis 1991 produzierte man in der Regensburger Altstadt, dann zog die Firma ins Industriegebiet in Haslbach.

Weitere Informationen gibt es auch auf der Firmenhomepage unter www.haendlmaier.de

dacht hatte, stand die Soße schon im Regal. „Die guten Sachen gehen relativ schnell“, sagt Eckert. Schon im Labor arbeitet er mit genau den Zutaten, die später auch in die Riesemaschinen kommen. Also nicht mit „echtem“ Mangos, sondern mit Konzentrat. Wenn er dann meint, etwas Feines gemixt zu haben, kosten auch Marketingleiter Müller und Geschäftsführer Franz Wunderlich. Und wenn's dem Chef schmeckt, kann die Produktion

starten. Bei der Erfindung neuer Soßen geht es aber nicht nur um den Geschmack, erklärt Eckert. Es geht eben auch darum, welche Konsistenz das Produkt hat, wie es sich aus der Flasche löst, ob die Rohstoffe leicht zu beschaffen sind und wie's mit der Haltbarkeit aussieht.

Und ganz wichtig: Das Design der Flasche und die Farbe der Soße. „Da kann die Soße auch noch so gut schmecken, wenn sie im Regal unat-

traktiv aussieht, dann will sie keiner kaufen“, sagt Müller.

Dass manche Eingebungen durchaus daneben gehen können, wurde bei Müllers folgender Idee klar: „Wir müssen mal was mit Zitronengras machen“. Ja, er gibt zu: „Manchmal können Verkostungen ganz schön grausam sein.“ Vor allem, wenn diese früh morgens um 8 Uhr stattfinden. Bei der Sache mit dem Zitronengras habe es sich geschmacklich und optisch um

eine Katastrophe gehandelt. Heute lachen Eckert und Müller nur darüber.

Übrigens: Den pH-Wert des Senfs misst Eckert, um herauszufinden, ob der Senf-Anteil stimmt. Denn wenn die Senfkörner frisch geliefert werden – aus Osteuropa oder Kanada – beträgt dieser 30 Prozent. Bei der Verarbeitung wird Öl entzogen, sodass der Anteil im fertigen Produkt rund 15 Prozent beträgt. Der optimale pH-Wert liegt da bei 3,9.

MORGEN IN DER MZ

UNSERE TÄGLICHE REPORTAGE Die Leidenschaft am Flipper-Automaten

Als passionierter Bastler betreibt Roland Chrobok eine Flipperwerkstatt in Pentling. Er nennt selbst 20 Automaten sein Eigen.