

10 Jahre

RSM - Remstaler Senfmanufaktur

10 Jahre



Das Ladengeschäft in der Schlichtener Straße 10 in Schorndorf.



Kai Schärtel und eine Mitarbeiterin bei der Senfproduktion.



Die Sonderedition Staufersenf und 25 weitere Senfe stehen im urigen Gewölbekeller zur Verkostung.



Remstaler Senfmanufaktur: Seit zehn Jahren erfolgreich in Sachen Senf und Genuss

„Senf tut dem Körper unheimlich gut“

Gegründet wurde die Remstaler Senfmanufaktur 2004; damals aus der einfachen Erkenntnis heraus: „Irgendwas fehlt“. Als der passionierte Hobbykoch Kai Schärtel seinerzeit feststellte, dass ihm das Angebot hiesiger Senfsorten für sein Schaffen nicht ausreichte, besann er sich auf eine schwäbische Tugend: selber tüfteln. Hieraus wurde eine Passion - und ein Geschäft.



Kai und Brigitte Schärtel in ihrem Schorndorfer Laden. Fotos: Zürn

Nach sechs Monaten Experimentieren in der heimischen Küche, Senfspeisung der Verwandten und Bekannten sowie vielen positiven Rückmeldungen beschlossen die Schärtels, aus dem Experiment ein Geschäft zu machen. Erste Testverkäufe liefen über ein Internetportal.

„Eigentlich wollten wir nur sehen, wie groß die Nachfrage ist“, bekennt Kai Schärtel. Der Erfolg war dann allerdings dermaßen groß, dass die heimische Küche als Produktionsstätte alsbald nicht mehr ausreichte und man in neue Räume zog.

Sei es auf dem Wochenmarkt, im früheren Laden in der Vorstadtstraße oder im heutigen Geschäft in der Schlichtener Straße, die Kunden nutzen jede Gelegenheit,

sich mit Senf einzudecken. „Egal, wie verschachtelt und verwinkelt der Weg zu uns auch sei: Die Leute haben uns stets gesucht und gefunden“, freut sich Kai Schärtel.

Es ist die Mundpropaganda, die Suche nach dem Besonderen, welche die Kunden immer wieder in die Senfmanufaktur treibt. Die derzeit 26 konventionellen und acht Bio-Senfsorten werden mit hochwertigen Zutaten von regionalen Erzeugern hergestellt. Folgerichtig wurden auch schon einige davon mit Gold- und Silbermedaillen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet. Die Produkte werden in

Handarbeit hergestellt – daher auch die Bezeichnung „Manufaktur“ –, um eine fachgerechte Verarbeitung der wertvollen Rohstoffe zu gewährleisten. So entstehen täglich insgesamt bis zu 300 Kilogramm verschiedener Senfsorten, die über den eigenen Laden und über einen Webshop vertrieben, aber auch an Wiederverkäufer und in die Gastronomie – darunter auch namhafte Sterneköche –, geliefert werden.

Um die Leute auf den Geschmack zu bringen, bietet die Senfmanufaktur sogar eigens entworfene Senfseminare an; ein echtes Infotainment- und Geschmackserlebnis. Bei jährlich rund 100 Veranstaltungen

führen das Ehepaar Schärtel und ihre Angestellten die Teilnehmer an das einst vorderasiatische Heil- und Gewürzmittel heran. Geschichte und Wirkung bilden den einen Teil des Seminars, eine Verkostung den anderen. Das Fazit aus beiden Teilen ist dasselbe: „Senf tut dem Körper unheimlich gut.“ Bereits ab zehn Teilnehmern erhalten Gruppen ihren persönlichen Termin, den sie im Laden oder über das Internet buchen können.

Während Verkauf und Vertrieb in Brigitte Schärtels Verantwortungsbereich liegen, fährt Kai Schärtel jeden Tag zu der Produktionsstätte im Welzheimer Wald. „Ich freue mich jeden Morgen, wenn ich mich ins Auto setze und dort hinauf fahre“, schwärmt Kai Schärtel. „Die Fenster runter, die Musik läuft. Wir stehen mit unserer Produktion mitten im Wald, da zwitschert es, da rennen die Eichhörnchen herum – da hat man im Nu einen freien Kopf und neue Ideen.“

So viel Enthusiasmus und Energie wirken ansteckend, sowohl auf die Kunden, wie auch auf die acht Angestellten des Familienbetriebs. Wenn der Senfprofi freudig und enthusiastisch über sein Lebenswerk erzählt, bekommt man so richtig Appetit auf Neues.

mas

■ Mehr Info und Webshop auf: www.remstalsenf.de

BüroVersorger BüroEinrichter



Wir gratulieren herzlich!

Wieslaufftalstr.139 - 73614 Schorndorf
www.buero-schlang.de

Etiket Schiller GmbH
 Wir gratulieren zum 10-jährigen Jubiläum!
 SEIT ÜBER 75 JAHREN IHR PARTNER RUND UM'S ETIKETT
 Etiket Schiller GmbH Tel. 07181 / 8076-0
 Fax 07181 / 8076-50
 Heusee 14 info@etiket-schiller.de
 73655 Plüderhausen www.etiket-schiller.de

10 Jahre
 RSM
 Remstaler Senfmanufaktur®
 DIE GENUSSMANUFAKTUR
www.remstalsenf.de
 QR Code
 Bruschetta
 Leckere Senfspezialitäten
 Balsamico Creams
 Schorndorfer Genussmanufaktur
 ...bei uns erhalten Sie Geschmack
 Ladengeschäft: Schorndorfer Genussmanufaktur
 Schlichtener Str. 10 • 73614 Schorndorf • Tel. 07181 / 669 35 36
 Gegen Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie im Juli 10% Rabatt auf ihren Einkauf in der Schorndorfer Genussmanufaktur