1 Mario Teichgräber beschäftigt in Produktion, Logistik und Vertrieb mittlerweile drei Mitarbeiter. 2 120 verschiedene Einzelgewürze und 40 Wurstgewürzmischungen sind in der Manufaktur ständig verfügbar. 3 Ein Großteil der Tätigkeiten werden in Handarbeit erledigt. Fotos: fl

Unscheinbares Paradies

120 Gewürze und Kräuter umfasst das Sortiment der MTG-Gewürze. Sie werden teils direkt vom Erzeuger bezogen.

FILIP LACHMANN

Mario Teichgräber beglückt gewerbliche sowie Hobby-Fleischer mit Gewürzen aus aller Welt und exklusiven Wurstgewürzmischungen

Ein Gewürz, das ein Fleischer im Reich des Sachsen nicht findet, gibt es wahrscheinlich nicht. Oder besser ausgedrückt: Er benötigt es wahrscheinlich nicht für die tägliche Arbeit. Auf meterlangen Regalen reihen sich unzählige Klarsichttüten aneinander. In ihnen schimmern feingemahlene Pulver in nahezu sämtlichen Farben. Natürlich gibt es die Gewürze genauso in ihrer ursprünglichen Form, geschnitten, gerebelt, gewürfelt sowie in weiteren typischen Verarbeitungsformen.

Durch die relativ niedrige Deckenhöhe wirkt der Verkaufsraum der kleinen Gewürzmanufaktur MTG-Gewürze wie ein uriges Gewürzparadies. Ganz zufällig verschlägt es keinen in die idyllisch gelegene Gegend der Ortschaft Grüna, einem Ortsteil von Chemnitz.

„Wer zu uns kommt, weiß normalerweise genau, was er will", berichtet Teichgräber selbstbewusst. In den vergangenen Jahrzehnten hat er sich bei Fleischern und Gastronomen in Nah und Fern einen guten Ruf erarbeitet. „Wir richten uns nicht nur an gewerbliche Fleischereien, sondern gezielt auch an den seit Jahren stark wachsenden Bereich der Hobbyfleischer", erklärt der Sachse.

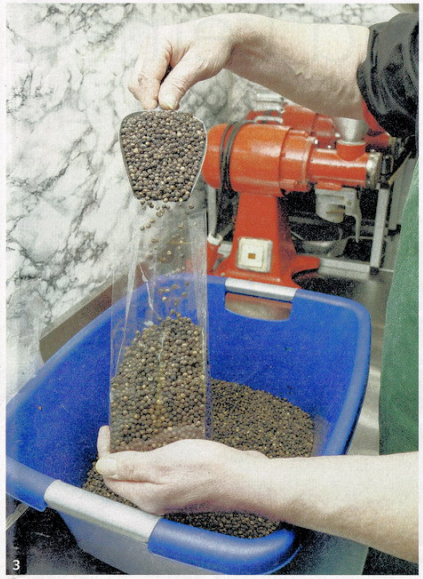
Persönliche Passion

Was die Branche benötigt, weiß der 57-Jährige nur allzu gut. Schließlich ist er selbst Fleischermeister und führte bis Anfang der 1990er-Jahre seinen eigenen Betrieb in Chemnitz. Allerdings benötigte die Stadt das Gelände, auf dem sein Betrieb stand, um dort das neue technische Rathaus zu errichten. Teichgräber verkaufte auf diese Hiobsbotschaft hin den Betrieb und hängte die Fleischerschürze in diesem Zusammenhang vollends an den Haken. Eine Zeitlang verdingte er sich in der Folge als allgemeiner Händler auf regionalen Wochenmärkten. „Dort habe ich einen Gewürzhändler beobachtet, dem die Produkte förmlich aus den Händen gerissen wurden. Da dachte ich mir, das kann ich auch", erinnert er sich.

Was zunächst als lukrative Geschäftsidee startete, entwickelte sich in den folgenden Jahren zu einer persönlichen Passion. Teichgräber erkannte, dass ein auf den Fleischerbedarf spezialisierter Gewürzhändler, der nicht nur mehr bietet als die großindustriellen Anbieter, sondern sich mit individuellen Angeboten an kleinere und Kleinstabnehmer richtet, eine echte Nische besetzt. Das erforderliche Knowhow eignete er sich im Lauf der Zeit selbst an. So wie das Sortiment parallel zum Kundenstamm wuchs, stieg er tiefer und tiefer in die Materie ein.

Hitze ist der größte Feind

Über eine fundierte Wissensbasis verfügte der vormalige Fleischermeister bereits seit seiner Lehrzeit: „Ich kann mich noch gut erinnern, wie Gewürzkunde auf dem Lehrplan stand und ich anfangs nicht sonderlich davon angetan war. Wir hatten jedoch einen sehr erfahrenen Lehrer, der über Gewürze verfügte, die zu DDR-Zeiten praktisch nicht zu bekommen waren, etwa Kurkuma. Zudem waren wir nur fünf Lehrlinge in der Klasse, sodass er sich sehr viel Zeit für uns nehmen konnte."



Mit einer gewissen Patina ist nicht nur Teichgräbers Erfahrungsschatz überzogen, sondern auch ein Teil seiner Technik. So setzt er tagtäglich bei der Gewürzverarbeitung auf Maschinen, die noch aus den 1960er-Jahren stammen. Was er an den betagten DDR-Geräten schätzt, ist offensichtlich. Trotz ihres Alters laufen sie noch immer zuverlässig. Sprich: hohe Anschaffungs- beziehungsweise Wartungskosten sind für den Gewürzexperten kein Thema. „Das Wichtigste ist aber, dass die Mahlscheiben mit einer sehr geringen Drehzahl arbeiten. Dadurch entsteht beim Zerkleinern kaum Wärme und die Aromen bleiben nahezu vollständig erhalten", erklärt er. Der größte Feind in der Gewürzverarbeitung sei Hitze, weil diese die flüchtigen Aromastoffe verdunsten lässt.

Abfüllen ist reine Handarbeit

Auch wenn das Mahlen maschinell erfolgt: Das Abfüllen ist reine Handarbeit. „Für uns stünde der Arbeitsaufwand, eine moderne Abfüllmaschine fortwährend für das jeweilige Gewürz neu einzurichten und anschließend wieder zu reinigen, in keinem wirtschaftlichen Verhältnis", berichtet Teichgräber. Mit seinem Produktionsmitarbeiter füllt er die Packungen mit größter Routine und Erfahrung selbst ab. „Sind mal ein bis zwei Gramm zu viel in der Packung, freut sich der Kunde."

Obwohl die Klarsichttüten nicht den Anschein haben, sind sie dank einer UV-Licht undurchlässigen Beschichtung speziell auf die Gewürzbedürfnisse abgestimmt. So zieht direkte Sonneneinstrahlung nicht nur die Farbe aus den Produkten, sondern mit ihr auch einen Teil ihres Aromas. Entsprechend sind sämtliche Lampen im Laden mit UV-Licht freien Leuchtmitteln bestückt.

Rund 120 Gewürze und Kräuter umfasst das Sortiment der Gewürzmanufaktur. Diese bezieht Teichgräber überwiegend über zwei Großimporteure. Ausgewählte Produkte, wie den ungarischen Paprika sowie weißen und schwarzen brasilianischen Pfeffersorten importiert er direkt vom Erzeuger. Vervollständigt wird das Sortiment durch mehr als 40 spezifische Wurstgewürzmischungen. Gerade mit dieser teils exklusiven Vielfalt hebt sich der Grünaer von seiner Konkurrenz ab. So bietet er unter anderem Majoran, Bohnenkraut, Lorbeer und Basilikum in gemahlener Form an. Das führt von den Großanbietern nahezu keiner im Angebot. Auch das Blutpulver als Ersatz für frisches Schweineblut bei der Blutwurstherstellung zählt zu den Raritäten im des Sortiment. „Für Hobbyfleischer ist es zumeist schwierig, an frisches Schweineblut zu kommen", weiß der Gewürzexperte.

Große Auswahl

Bei den Wurstgewürzen lässt die Auswahl kaum Wünsche offen: Er führt Mischungen für Sächsische Paprikaknacker, Thüringer Blutwurst, italienische Salsiccia, Zwiebelmettwurst, Römerbraten, ja selbst für den Sächsischen Ur-Knacker. Die meisten Rezepturen stammen aus Teichgräbers eigener Vergangenheit als Fleischer, weitere trug er bei erfahrenen Meistern aus seinem Bekanntenkreis zusammen. Grundsätzlich greifen die Fleischer bundesweit auf ein ähnliches Grundsortiment an Gewürzen zurück. Dabei spielt es nur eine untergeordnete Rolle, ob es um Roh-, Brüh-, Kochwurst oder Schinken geht. Allerdings lassen die unterschiedlichen Wurstherstellungsarten die Gewürze auf unterschiedliche Weise zur Geltung kommen.

Mit einem verbreiteten Irrglauben hinsichtlich der Würzung möchte Teichgräber gern aufräumen. So sollten die Gewürze lediglich in Nuancen das Geschmacksbild verfeinern und nicht den eigentlichen Fleisch- oder Wurstgeschmack vollkommen verdrängen: „Insbesondere bei Kreationen mit Chili fällt mir immer wieder auf, dass viele Fleischerkollegen zu stark auf die tatsächliche Schärfe des Endprodukts abzielen, was die Kunden teilweise abschreckt. Meinem Empfinden nach sollte die charakteristische Chilischärfe nur dezent zu schmecken sein."

Der Sachse verfolgt bei den Wurstmischungen einen sehr puristischen Ansatz. So sucht man in den Zutatenlisten auf den Verpackungen vergeblich nach Salz, Glutamat, Aromastoffen und Gewürzextrakten. „Bei uns werden tatsächlich nur die reinen Gewürze miteinander kombiniert und abgefüllt. Es entspricht nicht unserer Philosophie, die Mischungen mit günstigen Zusatzstoffen zu strecken", unterstreicht Teichgräber.

Starker Online-Vertrieb

Und die Kundschaft weiß den Qualitätsunterschied zu schätzen. Ins gesamte Bundesgebiet versendet er regelmäßig Gewürzpakete. Der Online-Vertrieb zeichnet inzwischen für die Hälfte des Umsatzes verantwortlich – Tendenz steigend. Der spezialisierte Gewürzhersteller weiß dabei die sozialen Medien geschickt für sich zu nutzen: „Wir sind schon seit Jahren in den Facebook-Gruppen für Hobbyfleischer aktiv, die inzwischen viele Tausend Mitglieder zählen." Das Wissen über die hohe Güte der Grünaer Gewürze verbreitet sich schnell in der Branche. Das durchweg positive Feedback der Community nimmt Teichgräber sehr ernst.

Er bindet seine treuesten Kunden sogar direkt in die Produktentwicklung ein: „Bevor ich eine neue Mischung ins Sortiment nehme, schicke ich Proben davon an meine feste Testgruppe. Die beurteilen den Artikel und nehmen dabei kein Blatt vor den Mund. Erst wenn 80 Prozent der Gruppe von dem Ergebnis überzeugt sind, nehme ich die Mischung ins Sortiment."

Kunden in Rumänien

Hinsichtlich der Abfüllmengen gibt es für MTG-Gewürze sowohl nach oben als auch nach unten kaum Mengenbeschränkungen. Mancher Kunde komme regelmäßig mit seinen eigenen Dosen vorbei, um sich darin direkt etwas für den Hausgebrauch abfüllen zu lassen. Aber auch 50-kg-Pakete eines Gewürzes oder einer Mischung seien keine Seltenheit. „Größere Ladungen gehen beispielsweise an einen Kunden in Rumänien, wovon dann allein 40 kg auf das Bratwurstgewürz entfallen", verrät Teichgräber. Ferner bereitet er für einzelne Kunden exklusive Gewürzmischungen zu, die sie selbst kreiert haben.

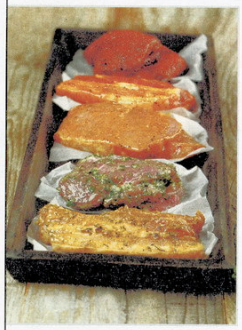
Das Sortiment des Gewürzherstellers, der sich vorwiegend der Fleischerbranche verschrieben hat, enthält auch klassische Produktionsartikel wie Därme und Garne. „Für die wachsende Zahl der Hobbyfleischer ist es noch immer schwierig, diese Artikel in kleineren Mengen zu bekommen. Viele brauchen nicht von jedem Darmkaliber eine 50er- oder 100er-Packung. Also geben wir sie auch stückweise heraus", sagt Teichgräber. Für die Zukunft ist der Gewürzspezialist in jedem Fall gerüstet. Inzwischen beschäftigt der Inhaber in Produktion, Logistik und Vertrieb drei Mitarbeiter. | afz 15/2021

www.mtg-gewuerze.de

MTG-Gewürzmanufaktur

Seit 1998 produziert die MTG-Gewürzmanufaktur fertige Wurstgewürze für den Hausschlachtbedarf, für Hobbyfleischer und Profis. Dabei verzichtet sie bewusst auf Zutaten wie Glutamat, Aromastoffe, Gewürzextrakte und Salz. Fast alle Rezepturen stammen von ehemaligen Hausschlachtern oder Fleischermeistern aus der ehemaligen DDR. Die Gewürze importiert die Manufaktur zum Teil selbst oder kauft sie bei renommierten Gewürzmühlen ein. Außer den Wurstgewürzen und Mischungen vertreibt die MTG 120 einzelne Gewürze und Kräuter sowie Grill- und Fleischmarinaden. Für die Nachfrage nach Därmen hält die Manufaktur eine Auswahl an Schweine-, Rinds- oder Schafdärmen vor. Aromen, Salz, Zucker, Kutterhilfsmitel und Zusatzstoffe für die Wurstherstellung sowie zum Kochen und Backen vervollständigen das umfangreiche Sortiment. Über den Onlineshop sind aber auch Heilkräuter und Arzneitees sowie Kräuter- und Früchtetees zu beziehen.

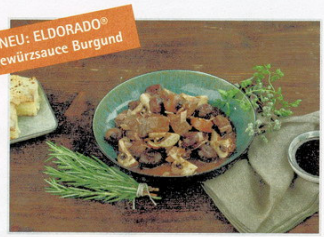
ANZEIGE

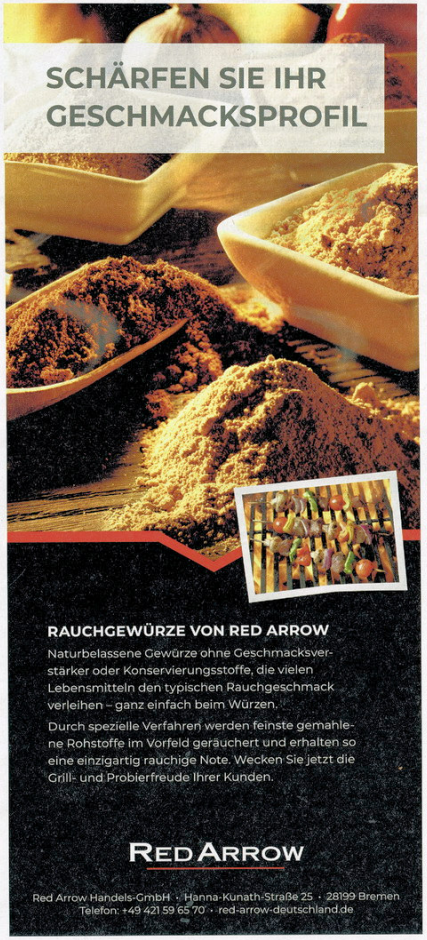


Die ganze Welt des Würzens

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden und Gewürzsaucen
- Convenience und technologische Wertstoffe
- Food Service
- Seminare und Anwendungs-Ideen

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks seit 1881



HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260
www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de
Member of OLINA Group
Hagesüd · HagesuedInterspice · YouTube · amazon business

ANZEIGE