

# Die Genuss- Handwerkerinnen



*Herrlich frische Chutneys, würzige Pestos – natürlich,  
ursprünglich und sell g'macht. Außergewöhnliches von  
zwei außergewöhnlichen Frauen, die ihre Liebe zur  
Heimat in Genuss ausdrücken.*

**F**ast jeder kennt ihn. Den Giersch, auch Dreiblatt genannt, der Gartenfreunde als lästiges Unkraut mit seiner Hartnäckigkeit zur Verzweiflung treibt. Doch wussten Sie, dass Giersch in der Volksheilkunde als geschätzte Pflanze zur Behandlung von Gicht und Rheuma gilt? Dass er die Harnorgane und den Stoffwechsel fördert und viel Eisen, Magnesium und Kalium hat? Ganz nebenbei schmeckt er auch noch sehr gut – als Wildgemüse oder in Pestos.

In einem herrlichen Biergarten koste ich Pestos. Auf frischem Wurzelbrot. Mit Giersch und Kresse, Brennnessel und Rucola, Petersilie und Thymian. Sie schmecken frisch und aromatisch, lassen an Bergwiesen und Wälder denken, zergehen im Gaumen und hinterlassen ein natürliches, authentisches Aroma. Einfach köstlich. Mir gegenüber sitzen Christine Mühler und Katja Will. Beide braungebrannt und mit Rock und T-Shirt sommerlich gekleidet, sind sie der Inbegriff für Natürlichkeit. Sie sind die Genuss-Handwerkerinnen dieser Köstlichkeiten, haben den Sprung gewagt und ihre Leidenschaft für Natur, Kräuter und Ursprünglichkeit zum Beruf gemacht. Sie kreieren nicht nur unterschiedlichste Pestos, sondern auch Chutneys.

Pikant und scharf, süß-sauer oder fruchtig ist das Chutney eine würzige Soße mit konfitüreartiger Konsistenz, deren Ursprung in Indien liegt.

Vor mir stehen die Gläschen mit den herrlichen Köstlichkeiten in allen Farben: Sommerlich mit Pflaume und Tomate, fruchtig mit Birne und Holunder, weihnachtlich

mit Bratapfel, getrockneten Pflaumen und Zimt. Zusammen mit Wildblumenkäse, der mir dazu gereicht wird, entfalten sie ihren vollen Geschmack.

»Chutneys passen hervorragend zu einer Brotzeit, mit Käse und Wein, dienen als Brotaufstrich oder Zusatz in zahlreichen Gerichten, wodurch diese eine ganz besondere Note bekommen«, weiß Christine. Zu Gegrilltem, zu Fleisch-Fondue oder Curry- und Reisgerichten – der Fantasie beim Einsatz der leckeren Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.

## Kochen wie zu Omas Zeiten

Die Nachfrage nach den Wildkräuter-Pestos ist riesig. Als pastose, ungekochte Soße sind sie jedem Liebhaber der italienischen Küche bekannt, »und mittlerweile auch im Allgäu ein Begriff«, erklärt Christine und lacht: »Bei Chutneys wissen viele noch nicht so richtig, was dahinter steckt.« Das klassische Pesto genovese stammt – wie der Name schon sagt – aus Genua und wurde ursprünglich zu Pasta serviert. Der Begriff leitet sich aus dem italienischen pestare ab, was so viel wie »zerstampfen« bedeutet. Und damit ist auch die Herstellung von Pestos offensichtlich: Alle Zutaten werden zu einer sämigen Paste zerkleinert. Auch bei dem aus Indien stammenden Chutney sagt der Name schon alles: Aus Hindi kommt das Wort chatni, was so viel wie »dicke Würzsoße mit Früchten« heißt. Doch wie harmonieren Kreationen aus Italien und Indien mit ursprünglichen Allgäuer Kräutern? Katja und





*Christine Mühler (l.) und Katja Will  
sind die Genuss-Handwerkerinnen.  
Sie kreieren unterschiedliche Pestos und  
köstliche Chutneys aus bairischen Kräutern.*





Christine wollten dies herausfinden. Begonnen hatte alles mit einem Korb Birnen, den Katja von ihrer Schwägerin mit dem Auftrag bekam, »doch etwas daraus zu machen«. »Dann stand ich erst mal da und überlegte. Irgendwie entstand so mein erstes Chutney.« Als die Webdesignerin auf einer Skitour die Wildkräuterfrau Christine traf, wurde aus einer wagen Vision eine Geschäftsidee und die beiden wagten sie schließlich den Schritt. Mit Christines Erfahrung mit Wildkräutern und der leidenschaftlichen Hobbyköchin Katja war das Duo »schnell auf dem Weg«.

### »Uifach wells schmeckt!«

Wichtig war beiden von Anfang an, dass die Produkte ursprünglich, regional und natürlich sein sollten. Da ist Christine mit ihrem breiten Wissen als Allgäuer Wildkräuterführerin natürlich voll in ihrem Element. Sie weiß, wo die Kräuter wachsen, wie sie verwendet und verarbeitet werden und welche Wirkung und Kraft sie haben. Brennessel, Spitzwegerich, Bärlauch – die Zutaten, die Katja und Christine brauchen, finden sie quasi vor der Haustür. »Im Grunde genommen geben

*Traditionelle  
Rezepte sind die  
Basis der feinen  
Köstlichkeiten.*



*Die Wildkräuter für Chutneys und Pestos wachsen praktisch direkt vor der Haustür.*

wir unserem Körper besonders mit unseren Pestos alles, was er braucht«, weiß Christine, »eigentlich ein Nahrungsergänzungsmittel.« Für Katja sind die Pestos besonders auch durch den Einsatz von kalt gepresstem Olivenöl einfach eine »bockgesunde Sache«. Was nicht in der Natur oder im Garten wächst, kaufen sie von anerkannten Biohöfen dazu. So sieht man die beiden mit einem großen Korb unterwegs auf den Allgäuer Bergwiesen, bevor sie ihr Gesammeltes frisch in der Küche des »Gauklers« in Aach an einigen Tagen der Woche zubereiten. »Das war für uns ein großer Glücksgriff«, freut sich Katja.

In der originellen Wirtschaft fühlen sich die beiden sehr wohl, passt das Konzept doch gleichsam zu ihrer eigenen Philosophie. Hier haben sie den nötigen Platz, die entsprechende Ausrüstung und die hygienischen Standards, um ihr »Sell g' machts« professionell zu verarbeiten. In liebevoller Handarbeit werden die gesammelten Kräuter, frisches Gemüse und Obst zu den kleinen Kostbarkeiten verarbeitet. »Und das Ganze natürlich ohne künstliche Aromastoffe, ohne synthetische Zusatzstoffe oder Verdickungsmittel, alles ganz im Sinne von slow food«, erklärt Katja.

### Vielfältige Kompositionen

»Doch es war nicht ganz einfach«, ergänzt Christine, »hinter jedem Gläschen im Regal steht eine Wissenschaft für sich«. So mussten sie sich ins Lebensmittelrecht einarbeiten, ein Label mit Frischesteg entwickeln und vieles mehr. Was dabei herauskommt, sind ihre ureigenen Kreationen von Chutneys und Pestos, originell in kleinen Gläschen abgefüllt und mit Label und einem kleinen Infoheft-



Mehrmals in der Woche stehen Christine und Katja in der Küche des »Gauklers« und verarbeiten die frisch gesammelten Kräuter weiter.

chen liebevoll und ansprechend dekoriert. Allein beim Anblick der farbenfrohen Köstlichkeiten läuft einem das Wasser im Munde zusammen. »Am Anfang hofften wir 100 Gläser am Tag zu schaffen, jetzt sind es manchmal schon 300«, lacht Christine. So stehen sie in ihrer Küche, experimentieren, kreieren, probieren aus. Vielleicht für den Herbst einmal ein Spitzwegerich-Schnittlauch Pesto? Oder mit Thymian? Der Anspruch an Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und der ökologische Gedanke sind bei den beiden Unternehmerinnen nicht nur in ihren Produkten zu finden, sondern in der gesamten Geschäftsphilosophie: So fahren sie ihre Ware mit einem Elektroauto aus oder drucken nur auf Umweltpapier, »auch wenn es anders manchmal billiger wäre«. Aber das gehört für sie einfach zu ihrem Gesamtkonzept. Auf der Suche nach einem Stück Ursprünglichkeit und Natürlichkeit schaffen sie es, die Liebe zur Heimat in Geschmack auszudrücken. Die stets ansteigende Nachfrage nach ihren Produkten zeigt, dass sie mit ihrer Philosophie den Nerv der Zeit treffen, den Wunsch der Menschen nach Authentizität und Echtheit, Natürlichkeit und Gesundheit. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Text: Susanne Reitberger; Fotos: sell g'machts (3),  
 © Mava Zemgaliete - Fotolia.com (1),  
 © womue - Fotolia.com (1) &

### regional – nachhaltig – gesund – bodenständig

Die **Marke Allgäu** steht für Qualität, nachhaltiges Wirtschaften, gesundes Leben sowie für einen hohen Anspruch an Regionalität. Selbst bei der Kennzeichnung regionaler Lebensmittel ist das blaue Allgäu-Logo immer öfter zu finden. So auch auf den Produkten der Genuss-Handwerkerinnen, denen Regionalität und Nachhaltigkeit sehr wichtig sind. Hinter dem Qualitätsversprechen, das mit der **Marke Allgäu** verbunden ist, steht die Vermarktung regionaler Lebensmittel als einer der Schwerpunkte. Dabei verrät das Allgäu-Logo dem Konsumenten wesentlich mehr, als nur die Herkunft. Auch Kriterien wie Nachhaltigkeit, Gesundheit und Bodenständigkeit müssen mit dem Logo gewährleistet sein. So müssen z.B. sämtliche Rohstoffe aus fest definierten Regionen stammen und die Verarbeitung hier stattfinden. Die Nachhaltigkeit bei der Produktion gilt es im Rahmen der Nachhaltigkeitskriterien in den Bereichen Ökonomie, Soziales und Ökologie einzuhalten. Dazu gehören u.a. eine faire Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten oder energetische Maßnahmen.

Weitere Infos dazu unter  
[www.marke.allgaeu.de](http://www.marke.allgaeu.de)

