Auf der Pirsch
Frauenpower IN GRÜN

Getreu dem Namen ihrer Firma Sell g’machts stellen Christine Mühler und Katja Will HANDGEMACHTE CHUTNEYS und Pestos her - mit regionalen Zutaten direkt aus dem Allgäu.

TEXT CLAUDIA TEILLER. FOTOGRAFIE MICHAEL SCHINHARL


„Dadurch bekamen wir eine ganze Reihe Bestellungen – und auch Kontakte zu Geschäften und Gastronomen, die mit uns zusammenarbeiten wollten“, erinnert sich Mühler. Gleichzeitig stellte es sie vor Herausforderungen, mit denen sie gar nicht gerechnet hatten. „Uns war und ist wichtig, dass wir wirklich als Manufaktur arbeiten und handgemachte Produkte anbieten. Allerdings kamen wir, als die ersten größeren Nachfragen eingingen, mit der Arbeit kaum nach.“ Das hat sich inzwischen geändert, dank größerer Routine, aber auch dank einiger Gerätschaften, die den handwerklichen Charakter nicht schmälern und trotzdem die Arbeit erleichtern: eine Apfelschälmaschine
Große Mengen an Pesto
und Chutneys wird komplitt per Hand her-
zustellen, macht eine Menge
Arbeit. Tomaten wollen klein
geschnitten, Kräuter gehackt
sein (oben: ein Korb Bär-
lauch). Die beiden Kreativ-
küchinnen erlauben sich
allenfalls einfache Hilfsmittel
wie diesen Apfelschäler
(oben rechts). Alles andere
wäre ihnen zu maschinell.

zum Beispiel, mit der sich die Pro-
duktion des in den Wintermonaten
sehr gefragten Bratapfel-Chutneys
maßgeblich beschleunigen ließ. „Auch
wir selbst sind effizienter geworden“, 
stellt Katja Will fest. „Anfangs waren
wir stolz und froh, wenn wir am Tag
30 Gläser abfüllten. Heute sind’s 750.“
Und tatsächlich: Der hüfthohe
Topf, in dem die beiden das „entschärf-
te“ und final abgeschmecke Rezept
ihres Johannisbeer-Minz-Chutneys
zubereitet haben, leert sich rasch,
obwohl die beiden zum Abfüllen
nichts anderes haben als Schöpfkellen,
Eimachrichter und Küchenwaagen,
mit denen sie allerdings in beeindruck-
cender Geschwindigkeit handeln.
Das Bimen-Paprika-Chutney mit
dem Katja Will und Christine Mühler
ihren ersten Erfolge gefeiert hatten, setzte
aber nicht nur nach außen Maßstäbe.

„Uns ist wichtig, dass alle unsere Zuta-
ten aus biologischem Anbau stammen
– deswegen arbeiten wir inzwischen
eng mit zwei Biobauernhöfen zusammen“, sagt Mühler. „Und wir wollen
in unseren Rezepten Geschmackskom-
binationen präsentieren, die überra-
schend sind.“ Das gelingt den beiden
kreativen Kulinariktalenten immer
wieder: Wer würde sich schon aus dem
Bauch heraus vorstellen können, dass
Karotte und Birne im Glas ein gekonnt fruchtig-würziges Duo abgeben, oder dass ein Klecks Bier-Zwiebel-Chutney einem Schweinebraten den allerletzten Schliff gibt?

Ähnlich innovativ gingen Will und Mühler auch bei der Entwicklung ihrer Kräuter- und Wildkräuterpestos zu Werk: frisch und feurig die Mixtur aus Giersch und Kresse, fein herb das Pesto aus Brennnessel und Rucola.

Eine ganz andere Herausforderung stellte sich hier allerdings beim Thema Haltbarkeit: „Das ist bei den Pestos, die wir wirklich kalt, ohne jede Wärmebehandlung, aus frischen Kräutern zubereiten, ziemlich kniffig.“ Erster Kunstgriff: Der Verzicht auf Parmesan, der in vielen klassischen Pestos enthalten ist, aber unter Umständen zu gären beginnt. Schöner Nebeneffekt: Alle Sell-g’machts-Pestos sind vegan.

Und noch eine Schwierigkeit zeichnete sich ab: „Viele unserer Kräuter haben wir im ersten Jahr in der freien Natur gesucht. Dazu hätten wir jetzt gar keine Zeit mehr“, stellt Katja Will fest. „Da Giersch eine Pflanze ist, die niemand im Garten haben will, haben wir einen Gärtner überredet, uns ein ganzes Feld damit anzubauen. Das einzige, wofür wir uns noch in die Wildnis schlagen, ist der Bärlauch.“

Claudia Teibler kann sich eher für Marmeladen begeistern als für Chutneys. Das Birnen-Paprika-Chutney, das ihr die Sellg'machts-Ladies mitgaben, belehrte sie eines besseren: Das Glas war im Handumdrehen leer.