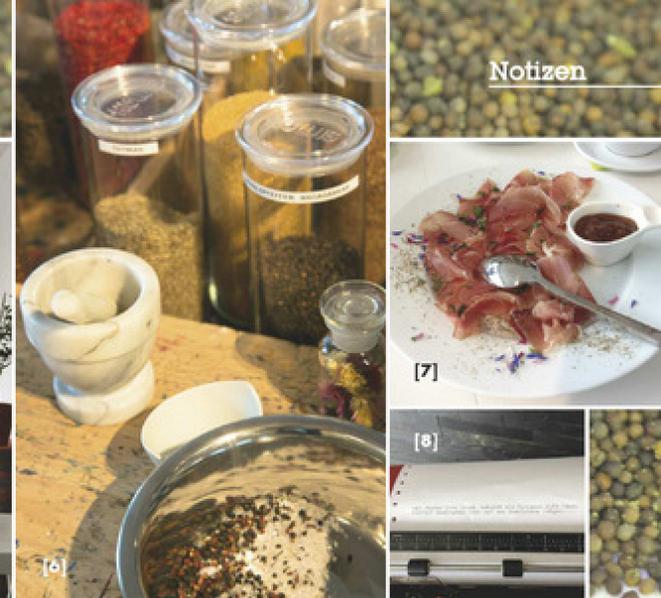




Die Senfdame



Eigentlich war es ein purer Zufall, dass Miriam Ascherl heute Chefin eines Senf-Unternehmens ist. Am Anfang stand die Suche nach einem passenden Kundengeschenk. Daraus geworden ist der rasante Aufstieg einer Jungunternehmerin.

deutete erst einmal bei Bio-Läden Klinken putzen gehen. „Wir mussten die Einkäufer überzeugen“, erklärt Ascherl. Dazu hat die 28-jährige Jungunternehmerin eine Verkostung nach der anderen durchgeführt. „Senf muss man probieren“, erklärt sie. Inzwischen gibt es Columella nicht nur in den Bio-Läden in der Region Puchheim, sondern ist auch bei Großhändlern wie unter anderem Naturkost Nord, Epos oder World of Bio gelistet. Produziert wird bei der Senfmanufaktur Münchner Kindl in Fürstenfeldbruck – etwa 1.000 Gläser pro Monat. Bei der Wahl der Geschmacksrichtungen beweist Ascherl viel Fingerspitzengefühl: Ingwer-Zitrone, Estragon oder Wacholder-Meerrettich sind nur einige gelungene Kreationen in Bioland-Qualität. Christiane Manow-Le Royet

Es war 2008, als Hermann Ascherl, Geschäftsführer einer IT-Firma in Puchheim bei München, gemeinsam mit seiner Tochter Miriam darüber sinnierte, wie ein geeignetes Geschenk für Kunden aussehen könnte, ohne dass dabei der Verdacht der Bestechung entstände. Klein und fein sollte es sein – ein Dankeschön eben. Die Idee fiel auf Senf – aber nicht irgendwelchen, sondern es musste schon der eigene sein. Damit war der Grundstein für die Mostarda GmbH gelegt, die seit 2010 unter dem Brand „Columella“ die süßlichen oder pikanten Würzpasten vertreibt. Die Ascherls experimentierten lange, bis sie die passende Geschmacksrichtung herausgefunden haben – als Grundlage nutzen sie ein Rezept von Jean Pfütz, Wissenschaftsjournalist, der Jahrzehnte lang die Fernsehsendung „Hobbythek“ moderiert hatte. Überzeugt von der gelungenen Kreation nahmen sie im Gründungsjahr von Mostarda an der Senf-Weltmeisterschaft in den USA teil und erreichten prompt den dritten Platz. Damit war klar, dass Miriam Ascherl, die gerade ihr Studium der Unternehmensführung in Österreich abgeschlossen hatte, sich als Geschäftsführerin auf die Herstellung und den Vertrieb der Senf-Produkte konzentrieren würde. Und das be-

Seit Kurzem ist Miriam Ascherl auch unter die Gastronomen gegangen. In der Genusszentrale in Puchheim vereint sie ein Tagescafé mit einem Feinkostladen, in dem Gäste nicht nur speisen, sondern auch ihre eigenen Pfefferkreationen zusammenstellen und Kaffee rösten lassen können. Demnächst will sie dort auch Köchen eine Plattform bieten zum Beispiel, um Kochkurse abzuhalten oder Abendveranstaltungen für Genießer anzubieten.

Genusszentrale
Mittellängstraße 26
82178 Puchheim
www.genusszentrale.de

Genusszentrale

[1] Charmanter Retro-Style in der Genusszentrale. [2] Die Schiefertafeln dienen als Speisekarte. [3] Sinn für Details – hier entdeckt der Gast immer etwas Neues. [4] Die Senfdame Miriam Ascherl vor der Auslage. [5] Der helle Gastraum lädt zum Verweilen ein. [6] Hier kann man Pfeffer selbst mischen. [7] Columella – Chutney an Tiroler Schinken. [8] Genau hinschauen, wird belohnt.