

VON GUDRUN PASSARGE

Planegg – Ein scharfes Weihnachtspresent hat Miriam Ascherl den Einstieg in die Selbständigkeit beschert. Mit ihrem Vater zusammen rührte die junge Frau Senfkörner und eine Brühe mit Gewürzen wie Wacholderkörnern und Lorbeerblättern zusammen, „wir hatten ein Rezept von Jean Pütz“, erzählt sie. Dieses erste Experiment sollte ein Senf im Steinkrug werden, den Hermann Ascherl seinen Kunden überreichen wollte. Eine kleiner ironischer Seitenhieb, denn Ascherl ist Berater und gibt, wie seine Tochter sagt, „gerne überall seinen Senf dazu“. Doch die ersten Rührversuche sind längst Vergangenheit. In Sachen Senf kann der 28 Jahre alten Neuhauserin heute wohl niemand mehr etwas vormachen. Sie vertreibt inzwischen fünf Sorten über ihre Firma Mostarda, hat zusätzlich Gewürze und ein Chutney im Sortiment und sprudelt geradezu vor neuen Geschäftsideen.

„Man kann mir die größte Freude machen, wenn man mir was für die Küche schenkt.“

Miriam Ascherl ist eine zierliche Person, der man kaum abnimmt, dass Essen zu ihren Hobbys zählt. Ihre Familie habe immer gerne gekocht, und sie und ihr Bruder hätten von Anfang an mit in der Küche gestanden und geholfen, erzählt sie. „Man kann mir die größte Freude machen, wenn man mir was für die Küche schenkt.“ Diese Vorliebe konnte sie auch beim Senf ausleben.

Die ersten Rührversuche wurden allerdings erst dann zu einem Gourmetprodukt, als sich Vater und Tochter an die Fürstentfeldbrucker Senfmühle wandten mit der Bitte, ob sie den Senf produzieren könnten. Die Mühle hatte das Know-How und einen Lebensmittelchemiker, der entscheidende Hinweise zur Rezeptur gab. Er wusste beispielsweise, wie viel Essig hineingeht, um das Produkt haltbar zu machen. Oder später, als Miriam Ascherl mit Ingwer und Zitronen im Senf experimentierte, bremste er die Zugabemenge ein wenig ein, denn zu viel Ingwer würde mit der Zeit muffig werden. Aber das war schon, als sich die junge Frau selbständig gemacht hatte.

Nach dem ersten Erfolg mit dem Weihnachtssenf baute sie auch ihr Studium darauf auf. Sie schrieb ihre Bachelorarbeit in Unternehmensführung an der Fachhochschule Kufstein darüber, wie man ein neues Produkt, also den Senf, auf dem Markt platziert. Der Steinkrug kam weg – die Kunden wollen lieber sehen, was sie kaufen, hat sie inzwischen gelernt –, und ein zugkräftiger Name musste her. Der Senf

heißt nun Columella, benannt nach einem römischen Feinschmecker, der als einer der ersten ein Rezept für eine Senfpaste veröffentlichte. Etwa um 42 nach Christus soll das gewesen sein, aber Senf war schon viel länger bekannt. Die Senfkörner wurden teils auch zu Heilzwecken verwendet, „weil sie auch sehr gut für die Verdauung

sind“, sagt die Senfköchin. Nach ihrem Uni-Abschluss 2010 startete sie durch und bezog bei ihrem Vater in der IT-Firma ein paar Räume in Martinsried. Dort werden die Mixturen zusammengemixt, da wird probiert und getestet und verpackt.

Den ersten Senf, er trägt heute den Namen Columella spezial, hat sie mittlerwei-

le erfolgreich auf dem Markt platziert. Die Mischung mit Feige und Chili und ganzen Senfkörnern, „unser Markenzeichen“, kam auch bei Fachleuten gut an. Etwa bei der Senf-Weltmeisterschaft in Kalifornien 2010, wo das Produkt die Bronzemedaille gewann. Bei einem Familienessen im Tantris schickte die pfiffige Jungunternehme-

rin dem Koch eine Probe. „Er kam gleich zu uns an den Tisch und fand den Senf supergeil“, erzählt sie. Seitdem verwende er ihn in der Restaurantküche. Ascherl fuhr außerdem zu vielen Biomessen, um das Produkt vorzustellen. Ein interessanter Nebeneffekt war, sie lernte dort viele Menschen kennen und arbeitet jetzt mit eini-

Der kleine Scharfe

Miriam Ascherl hat sich mit einer eigenen Senfcreation selbständig gemacht und damit bei der Senf-WM Bronze gewonnen. Nun plant die 28-jährige, „Biogenusslieferantin“ zu werden



In der Planegger Versuchsküche wird gerührt, geschnipselt und geschichtet – normalerweise natürlich mit Haube, auf die Miriam Ascherl jedoch wegen des Fotos verzichtet hat. Hier mixt sie gerade die Backmischung. FOTOS: SCHELLNEGGER



gen von ihnen zusammen und vertreibt ihre Produkte.

Es wäre nämlich falsch, die junge Frau in die Senf-Schublade zu sperren. Sie ist ein echter Genussmensch. Fünf Sorten Senf, unter anderem mit Aprikosen oder in einer ganz scharfen Variante – Vorsicht, nichts für Zartbesaitete – mit Meerrettich und Wacholder, waren nur der Anfang. Ein Koch in Freising bereitet nach einem gemeinsamen Rezept ein Chutney für sie zu, bald kommen noch diverse Steaksoßen und einfallsreiche Gewürzmischungen hinzu. So bekommt der Pfeffer in eigens produzierten Gewürzmühlen Gesellschaft von Kornblumen aus Südtirol oder von dekorativen roten Chilifäden. Ihr persönlicher Favorit ist allerdings der „Spicemaster“, eine Mischung aus Pfeffer, Chili, Tomaten, Paprika, Koriander, Knoblauch und Rauchsalz, „ich habe noch nichts gefunden, was man damit nicht würzen kann“. Außerdem probiert sie sich auch als Cookie-Bäckerin. Unter dem Namen „Schicht im Schacht“, bietet sie drei fertige Backmischungen im Glas, optisch ansprechend geschichtet, für die trendigen Kekse an.

Cookies, Steaksaucen, selbst gerösteter Kaffee, die Liste mit Geschäftsideen ist lang

Die 28-Jährige mit dem sympathischen Lächeln hat noch viel mehr Ideen und legt dabei ein erstaunliches Tempo vor. Im Herbst 2013 hat sie in Puchheim, wo sie aufgewachsen ist, einen Laden angemietet, „eine Mischung aus Feinkostgeschäft und Tagescafé“, sagt sie. Neun Mitarbeiter beschäftigt sie dort, fünf sind es im Martinsrieder Büro. Der Name des Geschäfts ist Programm: Genusszentrale. Dort möchte sie künftig eigenen Kaffee rösten, Pistaziencreme und exquisites Olivenöl und außergewöhnlichen Käse verkaufen, kurz: „Ich will ein Biogenusslieferant werden.“ Dabei müsse nicht alles rein Bio sein, aber alles soll natürlich hergestellt werden „und einfach toll schmecken“.

Und was schmeckt ihr nach einem langen Arbeitstag, nach all dem Mischen und Ausprobieren, wenn sie die Paletten mit dem VW-Bus in München und Umgebung ausgefahren hat? Da muss sie doch lachen. Sie esse gerne asiatisch oder italienisch. Aber besonders gerne mag sie angebratene Nudeln, verfeinert mit einem Gemüse-Tomatenmark. „Das muss so richtig knuspern beim Draufbeißen. Aber das glaubt mir immer keiner, wie gut das schmeckt.“ Mit ihrem Senf mit den Knusperkörnern dagegen hat sie schon viele Leute überzeugt. Pro Monat lässt sie immerhin im Schnitt etwa 4000 Gläser produzieren.