

Baumann's Senfmanufaktur - traditionelle Senfherstellung seit 1958

Vor mehr als 50 Jahren wurde der Betrieb von Maria Baumann in Rosenheim gegründet. Sie stellte den „Baumann's original bayerischen Hausmachersenf“ aus überlieferten Rezepten her und ließ diesen als geschütztes Warenzeichen eintragen. Für die heutige Zeit unvorstellbar, wurde der Senf damals noch in der Waschküche in einer Wanne hergestellt. Jahr für Jahr konnten immer mehr Abnehmer gewonnen werden, denn der Senfgeschmack war köstlich und ist es bis heute durch ein unvergleichliches Rezept geblieben.



Vor mehr als 50 Jahren wurde der Betrieb von Maria Baumann in Rosenheim gegründet. Sie stellte den „Baumann's original bayerischen Hausmachersenf“ aus überlieferten Rezepten her und ließ diesen als geschütztes Warenzeichen eintragen. Für die heutige Zeit unvorstellbar, wurde der Senf damals noch in der Waschküche in einer Wanne hergestellt. Jahr für Jahr konnten immer mehr Abnehmer gewonnen werden, denn der Senfgeschmack war köstlich und ist es bis heute durch ein unvergleichliches Rezept geblieben. Die Entwicklung zum jetzigen Unternehmen wurde durch einen kontinuierlichen Ausbau erreicht. Seit 1. Januar 2006 hat die Familie Garnreiter die Senfmanufaktur übernommen und den Betrieb nach Kirchweidach im Landkreis Altötting verlegt.



Geschmackliche Vielfalt

Basis die gute Geschäftsentwicklung waren vor allem die stetigen Sortimentserweiterungen. Zum klassischen süßen Senf, kamen der original urbayerische Hausmachersenf mit Meerrettich und der Schmankerlsenf hinzu. Eine innovative Produktneueinführung, mit dem Bärlauchsenf im Jahr 2005, ist bezeichnend für die Flexibilität des

Unternehmens, das auf Trends schnell reagiert und dem Markt neue Impulse gibt. Derzeit umfaßt das Sortiment fünf Senfspezialitäten sowie zwei delikate Meerrettichsorten.

Kreativität und individuelle Rezepturen

Mit der ersten Weißbierbauerei Bayerns, dem Schneiderbräu in Kelheim - vormals München, wurde im Jahr 2000 ein original Schneider Weiße Senf, eingeführt. Inzwischen lassen führende Marken, wie Brauereien und Spirituosenhersteller in der Baumann's Senfmanufaktur ihren eigenen Senf mit eigenen Geschmacksrichtungen produzieren. Das Besetzen der Marktnische für kreative und kundenindividuelle Senfabfüllungen steht beispielhaft die Innovationskraft Marktflexibilität der Manufaktur.

Grenzenloser Geschmack

Mittlerweile wird der bayerisch süße Hausmachersenf auch in den hohen Norden von Deutschland, nach Österreich, Südtirol und in die Schweiz verkauft. Über einen Online-Shop gehen Bestellungen aus Amerika und Australien ein.



Der Tradition verpflichtet

Seit Mai 2008 gehört die Baumann's Senfmanufaktur der Schutzgemeinschaft bayerisch süßer Senf an. Ziel der Gemeinschaft ist es, das traditionelle Herstellungsverfahren des Hausmachersenf trotz industrialisierter Produktion zu schützen und die hohe Qualität der Senfzutaten beizubehalten. Baumann's original bayerischer Hausmachersenf wird ohne Bindemittel und ohne künstliche Konservierungsstoffe hergestellt. Der Grundsatz der Senfmanufaktur wird bei Baumann, auch in Zeiten der industriellen Massenproduktion auch heute noch gelebt.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de