

Hauser und das jüngste Gericht

Wenn die eigene Entwicklungsabteilung nicht weiter weiß oder innovative vegane Produkte kreiert werden müssen, dann ist das ein Fall für Essenserfinderin Tina Hauser. Eigentlich ist sie Künstlerin, inzwischen ist sie für die Branche am Kochtopf kreativ. Sonia Shinde



Thorid Klantschitsch, Zeelandia
Foto: Tina Hauser privat

Vegan muss es sein, bio natürlich, und schmecken soll es außerdem, im Budget bleiben und taugen für die Industrieproduktion. Immer wenn Karin Anderegg ausgefallene Innovationen für den Schweizer Produzenten Morga braucht und ihrer eigenen Produktentwicklung die Zeit oder das Know-how fehlen, dann klingelt bei Tina Hauser das Telefon. Die 55-Jährige ist eine Künstlerin – in jeder Hinsicht: Denn eigentlich ist die aus einer Schweizer Unternehmerfamilie stammende Hauser Bildhauerin, ausgezeichnet mit zahlreichen Kunstpreisen für ihre Skulpturen und Installationen, und Protagonistin etlicher Ausstellungen. Doch seit 2012 ist es mit der bildenden Kunst vorbei. Der Vater brauchte Unterstützung bei der Führung der Gewürzmühle und die Tochter dachte sich: „Da steig ich für vier Tage ins Unternehmen ein und am Freitag und am Wochenende bin ich Künstlerin.“ – Ein guter Plan, aber: weit gefehlt. „Am Ende waren es 6,5 Tage als Unternehmerin und der Rest blieb zum Ausruhen auf dem Sofa“, sagt sie, schüttelt kurz die blonde Mähne, dass die Ethno-Ohringe fliegen, und lacht so laut, als könnte sie es selbst nicht glauben. Das elterliche Unternehmen hat sie verkauft, dem Essen ist sie treu geblieben als Food Creator, als Essenserfinderin mit ihrer Ein-Frauen-Firma Appliq Food.

Gesund und vegan

Hauser kreiert Lebensmittel für Hersteller in der Schweiz und in Deutschland, wie zum Beispiel vegane Instantgerichte für Morga. „Sobald der Anruf raus ist, ist Tina auf sich allein gestellt“, sagt Anderegg, die Mitglied der Geschäftsleitung ist. Nach zwei Tagen kommt in der Regel eine Liste zum Ankreuzen mit den ersten Vorschlägen. Bis dahin hat sich Hauser das Sortiment des Kunden angeschaut, das Marktumfeld und die gewünschte Positionierung. In meterhohen Regalen sammelt sie Kataloge und Messeflyer hunderter Produzenten. Hier sucht sie zuerst nach möglichen Zutaten. Dann schaut sie sich beim Kunden im Lager um. Bei Morga sollten es zwei süße und zwei salzige Instantgerichte werden. Hauser kam auf Milchreis und Belugalinsen. Stehen die Favoriten fest, beginnt sie zu kochen und zu suchen. Welcher Reis hat eine natürliche Süße, lässt sich kochen, trocknen und wieder aufgießen ohne Nährstoffverluste? Gibt es Kokosmilch als Pulver, wer liefert das, und passt das ins Budget? Hauser recherchiert, telefoniert und bestellt Warenmuster und Angebote.

Und dann war da die Sache mit den getrockneten Erdbeeren. Die färbten den Reis rot „aber das verkauft sich nicht“, sagt Hauser. Und wechselte zu Johannisbeeren, die sind auch rot, aber färben nicht. Die Erdbeeren landeten in der Variante für den Mittagssnack mit Belugalinsen und Basilikum.

Nach sieben Tagen waren ihre Erfindungen fertig zum Verkosten. „Dann kommen Produktions- und Lagertests“, erzählt Hauser. Seit 2019 stehen Nilas Breakfast und Nilas Kitchen in den Regalen von Bioläden, Reformhäusern und Drogerien. „Richtig gut läuft der Milchreis noch nicht“, sagt Anderegg. Und vermutet Kaufzurückhaltung wegen des Plastikbechers. Doch anders ginge es nun mal nicht, das Kokosmilchpulver werde sonst zu schnell ranzig. Im Ausland allerdings gäbe es eine relativ große Nachfrage, „aber Corona hat uns da vorerst einen Strich durch die Rechnung gemacht“. Dafür seien Instant-Gerichte mit Linsen im Kommen und Anderegg und Hauser entwickeln längst das nächste Produkt für Morga: vegetarische Bällchen für den Pitch bei einem großen Handelskunden. Zeit: gerade mal zwei Wochen.

Hauser testet und kocht in ihrem „Atelier für Sensorik“, wie sie ihr 120 Quadratmeter großes Loft samt großzügiger Versuchsküche nennt. Ursprünglich beheimatete es eine Schlosserei, jetzt stehen hier Küchenmaschine, Herd und Ofen, meterlange Arbeitsflächen und ein Labormischer. Lange Arbeitstage sind für sie keine Seltenheit.

Zu lange dauerte es dagegen Zeelandia. „Nach sechs Monaten fruchtlosen Testens hatten wir selber schon keine Lust mehr, unsere Brotalternative zu probieren“, sagt Thorid Klantschitsch, Europachefin des Spezialisten für Bäckerei- und Industriebackmischungen. 15 verschiedene Proteine waren im Geschmackstest durchgefallen.

Bitter und ungenießbar

Das Proteinbrot aus der eigenen Entwicklung schmeckte bitter, ungenießbar, unverkäuflich. Ein Fall für Hauser. Erbsenprotein war die Lösung zusammen mit Dinkel. Seit Anfang 2021 ist das Brot auf dem Markt und Hauser musste sich dennoch von einer lieb gewordenen Idee trennen: „Das Brot lässt sich sogar brühen, in Scheiben schneiden und braten. Da liegt es doch nahe, es als Brotwurst in veganer Wursthülle zu verkaufen“, sagt sie. Die Bäckereikunden von Zeelandia sahen das anders und wollten so ein Aussehen nicht. Aber auch in der normalen Kastenform verkauft sich der „Protein Max“ mit 1,5 bis 2,5 Tonnen im Monat fast wie geschnitten Brot.

Damit rechnet Beat Grüter, Inhaber und Geschäftsführer des Schweizer Nudelherstellers Pasta Premium mit seinen neuen Bio-Instantnudeln nicht. Die Produkte in den Varianten vegan in Tomatensauce und mit Fleisch will er im Juli auf der Biofach vorstellen und zunächst online vertreiben sowie an „ausgesuchten Tankstellen“. An der Essenserfinderin schätzt er „Tatendrang“ und „Fachwissen“. Nudeln in allen Variationen zu entwickeln, sei kein Problem: „Die entwickeln wir inhouse.“ Instant-Produkte und Saucen aber seien etwas ganz anderes. „Da braucht es Tina Hauser, die weiß, wie man etwas zum Schmecken bringt. Das war schon bei der Gewürzmühle so.“ Auch wenn Hauser längst keine Gewürzmüllerin mehr ist, so ganz davon lassen kann sie nicht. Unter dem Label Star d'épices vermarktet die Gewürzsommelière ihre eigenen Kreationen. Jüngstes Produkt: Ein Rauchsalz-Staub, oder wie sie es nennt: „Mein Küchenkoks.“ *lz 15-22*
