Ressort: Lifestyle

Die Feinkostmanufaktur “IM GLAS“

Regional, saisonal, von Hand zubereitet

Bochum, 30.07.2015, 08:18 Uhr

GDN - Seit einigen Jahren fertigt Katrin Manzke in ihrer kleinen Feinkostmanufaktur “Im Glas“, beheimatet in Bochum/Dahlhausen, Pestos, Ketchup, Chilisaucen und Konfitüren. Verwendung finden dabei vorrangig regionale, hochwertige Produkte, die in sorgfältiger Handarbeit verarbeitet werden.

Am Anfang stand der Gedanke hungrigen Kunden einen guten, gesunden Imbiss anzubieten, denn daran mangelte es in der Umgebung, wie sich Katrin Manzke erinnert. Wer auf die Schnelle satt werden wollte, musste geradezu zwangsläufig zur fettigen Pizza, Bratwurst oder Fertigprodukten greifen. Erprobt werden sollte die Idee auf dem Bochumer Weihnachtsmarkt, wo sie Nudeln mit leckerem, selbst gemachtem Pesto anbieten wollte. Dieses Vorhaben konnte zwar nicht verwirklicht werden, doch Kartin Manzke ließ sich nicht beirren.

Sie entwickelte weiterhin Rezepte und setzte dabei auf regionale Produkte. Das Augenmerk auf Regionalität zu legen bedeutete aber auch, dass nicht alle Gemüse- oder Fruchtsorten ganzjährig zur Verfügung stehen, daher wurden traditionelle Konservierungsmethoden erprobt, mit deren Hilfe ausschließlich hochwertige Produkte ins Glas gelangten, womit zugleich der Name der Manufaktur gefunden war.

2011 folgte die Eröffnung der “Butterbrotbar“, in der sie, gemeinsam mit einer Freundin, hausgemachte Speisen, wie selbst gebackenes Sauerteigbrot mit verschiedenen Aufstrichen, servierte. Als die Räumlichkeiten zu klein wurden, trennten sich die beiden Jungunternehmerinnen. Mittlerweile steht Katrin Manzke in Bochum/Dahlhausen eine eigene Küche zur Verfügung, in der sie selbstständig ihre Lust am Kochen ausleben und Produkte ganz nach ihrer Vorstellung herstellen kann.

Das rote Pesto, eine Kreation aus aromatischen Tomaten, gebackenen Paprika, Nüssen und Parmesan, mit der einst alles begonnen hat, befindet sich noch immer im Sortiment und erfreut sich bei der Kundschaft großer Beliebtheit. Dieses fertigt Katrin Manzke, ebenso wie Soßen, Ketchups, Marmeladen und weitere Köstlichkeiten, nach wie vor in liebevoller Handarbeit an.

Zitrusfrüchte, Rohrzucker und Gewürze bezieht die Manufaktur aus kontrolliertem biologischen Anbau. Alle anderen Produkte werden stets bei kleinen, regionalen Betrieben, die verantwortungsvoll mit der Natur und ihren Erzeugnissen umgehen, eingekauft. Katrin Manzke kennt ihre Lieferanten persönlich, kann sich daher unmittelbar von der Qualität der Waren überzeugen, sicherstellen, dass die Zutaten ihrer Artikel konstant bleiben und damit auch für deren Qualität garantieren.

Katrin Manzke begutachtet und kostet immer wieder verschiedenste Produkte, vorrangig Obst und Gemüse, und am Ende gelangt das ihrer Ansicht nach beste Erzeugnis ins Glas. So wird das rote Pesto ausschließlich aus Aromatomaten von Wilhelm Weitz, einem Landwirt aus Duisburg, der mit viel Engagement und mit Liebe zur Landwirtschaft Tomaten, Paprika oder Chilisorten anbaut, gefertigt. Auf dessen Hof hilft sie regelmäßig bei der Ernte und erhält somit einen engen Bezug zu den von ihr verwendeten Zutaten.

Ihre Produktion richtet Katrin Manzke nach der Saison aus. So weht im Frühjahr der Duft von Bärlauchpesto durch ihre Küche, während im September eifrig Holunder gesammelt wird, den sie als Saft in Flaschen abfüllt und der ihr somit ein ganzes Jahr lang als Grundlage für den “Gewürzten Holunder“ zur Verfügung steht. Trotz aller Konservierungsmöglichkeiten bleibt es, wenn man saisonal denkt und arbeitet, nicht aus, dass zeitweise ein Produkt nicht erhältlich ist. Dies kann zum Beispiel die Erdbeermarmelade oder auch das Bärlauchpesto betreffen. Doch dieser Umstand muss kein Verlust sein, denn umso mehr freut sich die Kundschaft auf den Moment, wenn die aus frischen, regionalen Erzeugnissen hergestellten Waren wieder verfügbar sind.

Im Sortiment befindet sich auch Ketchup in verschiedenen Geschmacksvariationen, der sich geschmacklich wie auch hinsichtlich der verwendeten Zutaten erheblich vom industriell gefertigten Produkt, das den Weg in die Supermarktregale findet, unterscheidet.
Auch Süßes wird in der kleinen Manufaktur produziert. Unter den angebotenen Fruchtaufstrichen ist der “karamelisierte Apfel“, hergestellt aus Bio-Rohrzucker, Apfelpektin und in der Region geernteten Berlepschäpfeln, eine alte, saftige Apfelsorte, die 1880 in Düsseldorf gezüchtet wurde, besonders empfehlenswert.

Die in der Manufaktur “Im Glas“ hergestellten Produkte sind auf regionalen Märkten, in Feinkostgeschäften oder im Onlineshop erhältlich. Auch über einen Besuch in ihrer Manufaktur in Bochum, bei dem man sich über die Fertigung der Produkte ein eigenes Bild machen kann, würde sich Katrin Manzke sicherlich freuen.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-58291/die-feinkostmanufaktur-im-glas.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Mario Graß

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Mario Graß

Editorial program service of General News Agency:
United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local
(702) 943.0233 Facsimile
info@unitedpressassociation.org
info@gna24.com
www.gna24.com