



Aus der Region - für die Region:

Feinkostmanufaktur ESSENSFREUDEN - reiner Geschmack braucht keine Zusatzstoffe

Der Duft frischgekochter Marmelade aus Amalfi-Zitronen durchzieht die Küche der Feinkostmanufaktur ESSENSFREUDEN von Dirk Speicher in Egglkofen - ein einzigartiger Geruch, wie wenn man auf einem Zitronenfeld stehen würde. Vor kurzem erst hat Speicher wieder eine Lieferung aromatischer Zitronen bekommen, nun brodelt die Masse im Kupferkessel, eingekocht mit reinem Zucker, ohne sonstige Zusatzstoffe. Hauptzutat neben den Zitronen und dem Zucker ist Zeit. Viel Zeit. Und Zeit ist ja bekanntlich der beste Koch.

tungs- und respektvollen Umgang mit ursprünglichen und hochwertigen Grundprodukten. Im Laufe seines Dualen Studiums BWL - Handel konnte er vertiefte Einblicke in den Lebensmittelbereich gewinnen, seine beruflichen Vorstellungen nahmen konkrete Form an: Die Gründung einer eigenen Manufaktur für ausgewählte Feinkostprodukte, bei denen Geschmack und Natürlichkeit im Vordergrund stehen sollen, nicht die Zusätze. Bei seiner Suche nach einer passenden Immobilie für die Manufaktur wurde der gebürtige Heidelberger bei Egglkofen in Niederbayern fündig.

Entwicklung und Herstellung natürlicher, reiner Spezialitäten

ESSENSFREUDEN ist auf die Entwicklung und Herstellung regionaler, natürlicher und reiner Spezialitäten ausgerichtet, deren Zutaten gewissenhaft unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit ausgewählt und ausschließlich handwerklich und nach uralten Produktionsmethoden verarbeitet werden.

Ein besonderes Steckenpferd von Speicher ist die Verarbeitung von Früchten, die zur kulturellen Geschichte Europas gehören, aber in Vergessenheit geraten oder vom Aussterben bedroht sind. Es entstehen Köstlichkeiten wie zum Beispiel die Marmelade aus Bergamotten oder die Pomeranzenmarmelade mit Zitrone und kandierter Bergamotte. Bei der Auswahl seiner Grundprodukte verfolgt er zwei Linien: Zum einen die regionale, sprich niederbayerische Herkunft. Frischer können die Produkte nicht sein. Seine regionalen Lieferanten sind zum Beispiel die Gärtnerei Josef Degenbeck aus Vilsbiburg, die Stiftung Ecksberg in Mühldorf und der Fruchthof Neumarkt St. Veit. Zum anderen bezieht er Produkte, die in un-

seren Breitengraden nicht wachsen, von seinen Lieferanten aus dem europäischen Ausland, ebenfalls Familienbetriebe, die ihm persönlich bekannt sind. Von ihnen stammen beispielsweise die beliebten Amalfi-Zitronen, Zitronen aus Sorrent, die Pomeranze aus Sizilien oder die Bergamotte aus Kalabrien.

Neben der sorgfältigen Auswahl der qualitativ hochwertigen Zutaten ist deren Zubereitung entscheidend für den überzeugenden Geschmack: Speicher verzichtet komplett auf künstliche Zusätze wie Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe. So werden Marmeladen und Konfitüren

Kontakt / Vermarktung

Dirk Speicher
ESSENSFREUDEN
Harpolden 26
84546 Egglkofen

Telefon: 0 86 39 / 982 981-02
Telefax: 0 86 39 / 982 981-09

E-Mail: info@essensfreuden.de
www.essensfreuden.de

Vertrieb:

- Wochenmarkt Vilsbiburg (Stadtplatz): Samstags 7.00 bis 12.00 Uhr mit eigenem Stand ESSENSFREUDEN - Vollständiges Sortiment
- Wochenmarkt Landshut (Neustadt): Freitags 7.00 bis 12.00 Uhr am Stand von Geflügel Aigner - Eingeschränktes Sortiment
- Internetshop: Rund um die Uhr online bestellen unter www.essensfreuden.de

Produktangebot:

Eingemachtes, Früchte, Gewürze, Honig, Senf und Öl, Marmeladen und Konfitüren, Sirup und Likör, Soßen, Aufstriche und Dips

traditionell mit reinem Zucker in kleinen Kupferkesseln eingekocht, ohne die Zugabe von Geliermitteln, Pektin oder Konservierungsstoffen. Wie das geht, verrät Speicher: „Wir lassen die reine Frucht und den reinen Zucker (zwei Teile Frucht und ein Teil Zucker) so lange reduzieren, bis sich das ent-



Neben Eingemachtem, Früchte, Honig, Senf und Öl, Marmeladen und Konfitüren, Sirup und Likör, Soßen, Aufstriche und Dips rundet ein eigenes Gewürzsoriment das Angebot ab

haltene Wasser weitgehend verflüchtigt hat und sich auf ganz natürlichem Wege eine streichzarte Konsistenz einstellt“. Durch das langsame Einkochen, geduldige Rühren und den dadurch erreichten Wasserverlust intensiviert sich der pure Fruchtgeschmack.

Eingemachtes, Früchte, Gewürze, Honig, Senf und Öl, Marmeladen und Konfitüren, Sirup und Likör, Soßen, Aufstriche und Dips - das Produktangebot lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Sehr beliebt im Sortiment ist die Chilisoße, ein Allrounder, die sich auch zum Grillen vorzüglich eignet, oder der Paprikadip Charif, nach israelischem Vorbild entwickelt. Speicher stellt fest: „Anstehende Lieferungen von Amalfi-Zitronen, Sorrent-Zitronen, Bergamotten oder Sevilla-Pomeranzen kündige ich über das Internet oder per Newsletter an, kurz darauf gehen schon die Bestellungen der Früchte ein“.

Verkauf der Produkte: Direkt auf dem Markt oder online

Die Spezialitäten von ESSENSFREUDEN können direkt auf dem Markt oder online erworben werden. Mit dem vollständigen Sortiment seiner Köstlichkeiten ist Speicher jeden Samstag an



Köstlichkeiten wie die Marmelade aus Bergamotten oder die Pomeranzenmarmelade mit Zitrone und kandierter Bergamotte sind ein paar Produktbeispiele die den Kunden das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen

seinem Marktstand in Vilsbiburg anzutreffen, er bietet seine Spezialitäten zur Verkostung an, erklärt, liefert Rezeptvorschläge.

Für die Online-Bestellungen seiner Spezialitäten hat der einfallreiche Jungunternehmer auf seiner informativen Website einen Internet-Shop eingerichtet; in seinem Blog „Notizen aus der Küche“ stellt er zudem regelmäßig neu entwickelte Rezepte vor.

Rezept-Tipp zum Erzeugnis der Region:

Ensaimada mit Pomeranzenfüllung

Zubereitung:

Aus 190 g Mehl, Hefe und lauwarmen Milch einen Vorteig bereiten und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die restlichen Zutaten einarbeiten und nochmals gehen lassen, bis sich das Teigvolumen nochmals verdoppelt hat. Zwischenzeitlich Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in 4 Portionen zu je 200 g aufteilen und auf einer stark bemehlten

Fläche zu einer ca. 40 x 15 cm großen dünnen Schicht auswellen. Die Teigschicht mit Butter dünn bestreichen, die Marmelade auf das untere Drittel der Teigplatte streichen und Teigplatte über die lange Seite aufrollen.

Aus dem gefüllten Teigstrang eine lockere gefüllte Schnecke auf das Backblech legen und erneut gehen lassen, bis das Volumen deutlich zugenommen hat.

Ensaimadas im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Für 4 Personen, für den Teig:
375 g Weizenmehl (550), 2 Eier (Gr. L),
90 g Zucker, 100 g Butter,
20 g Hefe (frisch), 150 g Milch

Außerdem:
3 TL Pomeranzenmarmelade,
80 g Butter zum Einstreichen,
Puderzucker nach Belieben