

HERSTELLER-REPORTAGE

Frühstück mit Biss

Der Bio-Knuspermüsli-Hersteller Barnhouse setzt auf regionale Rohstoffe und sparsamen Einsatz von Zucker. Das Öl stammt wieder von Sonnenblumen, so wie vor 40 Jahren. Das Alnatura Magazin war in Oberbayern zu Besuch.

Dass ihr Krunchy eines Tages in riesigen Mengen die Backstraße ihrer Fabrik im oberbayerischen Mühldorf passieren würde, war für Gründerin Sina Nagl nicht von Beginn an abzusehen. »Als wir 1979 mit dem Müsli anfangen, frühstückten die Deutschen noch Leberwurstbrot«, erinnert sich die Barnhouse-Geschäftsführerin. Was vor gut 40 Jahren Backblech für Backblech in der eigenen Küche in München begann, erwies sich als Erfolgsrezept, das sich auf einem schwierigen Markt behaupten konnte: Knuspermüsli, dessen Zutaten allesamt ökologisch angebaut sind.

Heute sind es 1 400 Kilogramm, die in der geräumigen Fabrik in Mühldorf am Inn werktags stündlich vom Band gehen. 33 Tonnen am Tag. »Unsere Vision war immer, für unsere Ernährung die Erde nicht zu belasten«, sagt Nagl. Das Honig-Knuspermüsli, mit dem alles begann, ist als Klassiker noch immer erhältlich. Zwischendurch wurde manches entwickelt und wieder verworfen, anderes wurde zum festen Bestandteil des Sortiments.

Heute wird das Knuspermüsli bei Barnhouse nach rund dreißig Rezepturen gebäckt. Es gibt die Klassiker wie Krunchy Pur, das mit Reissirup anstelle von Zucker ge-

süßt wird. Dieses alternative Süßungsmittel sorgt dafür, dass das Produkt weniger süß schmeckt. Langkettige Zuckermoleküle im Reissirup werden langsamer aufgeschlossen, so hält das Sättigungsgefühl bei Krunchy Pur länger an. Auch mit dieser Produktentwicklung war Barnhouse 2006 Pionier.

Sorten wie Schoko-, Erdbeer- oder einfach Haferknuspermüsli gehören heute zur Standardausstattung im Müsliregal. Um die Position als erster und größter Knuspermüslihersteller zu verteidigen, müssen sich die

In der Knuspermüsli-Fabrik läuft vieles automatisiert ab, aber die Qualitätskontrolle erfordert den menschlichen Blick.

Mühldorfer anstrengen. Da ist eine aufgeweckte Produktentwicklung gefragt.

Neue Produkte werden in der kleinen Versuchsküche entwickelt. Die Ausstattung ist unspektakulär: Kochplatte, Kochtopf, verschiedene einfache Küchenutensilien und ein kleiner Versuchsofen. »Im Grunde könnte jeder unsere Rezepturen zu Hause selbst backen«, erklärt Bettina Rolle, ebenfalls Geschäftsführerin bei Barnhouse: »Das Geheimnis liegt im Verfahren,



Oben: Landwirt Hans Reichl mit den beiden Geschäftsführerinnen Sina Nagl (links) und Bettina Rolle. Reichl vertritt 63 Partner-Landwirte, denen Barnhouse feste Preise garantiert. Ab 2020 wird das Getreide für Barnhouse zu hundert Prozent regional angebaut (derzeit knapp 85 Prozent).

Unten: Neue Produktideen werden in der Barnhouse Versuchsküche gebacken. Produktentwickler Fabian Kaleske experimentiert aktuell gern mit alternativen Süßungsmitteln.

Barnhouse kurz gefasst

1979 gründeten Sina Nagl und Neil Reen Barnhouse. In ihrer Küche buken sie anfangs vier Kilo Knuspermüsli am Tag, stellten später auch Bio-Babynahrung und Schokoladen-Osterhässchen her. 1991 stieg Bettina Rolle in die Geschäftsführung ein, 1998 zog das Unternehmen an seinen heutigen Standort und konzentrierte sich fortan auf Knuspermüsli. Heute laufen die Maschinen von Montag bis Freitag rund um die Uhr im Dreischichtbetrieb, rund 90 Mitarbeiter sind für das Bio-Unternehmen tätig. Im Herbst 2019 wurde der Bio-Hersteller von Stefan und Sebastian Hipp privat übernommen.



nicht an den Zutaten, da gibt es keine Tricks!« Jahrelang wurden die Knuspermüslis mit über 20 Prozent Zucker gebacken. »Als Kinder haben wir uns drei Esslöffel Zucker über unsere Cornflakes gekippt«, lacht die Berlinerin: »Heute ist Zucker unerwünscht und wir reduzieren, wo immer möglich.« So enthalten die aktuellen Neuprodukte der Serie Krunchy Joy sensationelle 12 Prozent Zucker. Das sei für ein süßes Knusperfrühstück ein wirklich guter Wert. Schließlich braucht man den Zucker, damit er beim Backen auskristallisieren kann und Haferflocken, Öl und Reiscrispies zu kleinen Knusperbällchen formt, »Cluster« genannt. Es gibt spezielle Einsätze und viele Siebe – Achtung, Geheimnis! –, mit deren Hilfe die Krunchy-

bäcker die Clustergröße bestimmen können. Diese sind je nach Rezeptur unterschiedlich.

Ganz zu Beginn, als das Gründungsteam sein Knuspermüsli noch portionsweise buk, kamen ihnen nur Haferflocken, Honig und Sonnenblumenöl aufs Blech. Die Rohstoffe holten sie mit dem VW-Bus bei den Erzeugern ab. Man kannte sich, erzählt die Gründerin Sina Nagl, und die Beziehungen waren vertrauensvoll.

Das ist natürlich umso leichter, wenn die Wege kurz sind. »Wir setzen uns seit ein paar Jahren verstärkt dafür ein, unser Getreide aus der unmittelbaren Umgebung zu beziehen«, berichtet Nagl. »Im Herbst 2019 stammten 80 Prozent unseres Getreides von Bauernhöfen im Umkreis

von hundert Kilometern.« Den 63 Landwirtschaftsbetrieben seien Festpreise für ihr biologisch angebautes Getreide garantiert, sodass beide Seiten Planungssicherheit hätten.

Auch beim Öl knüpft Barnhouse wieder an die eigene Tradition an. Bis vor Kurzem machte Bio-Palmöl aus Südamerika die Müslis knusprig, seit vergangenen Oktober wurde es jedoch vollständig durch Sonnenblumenöl ersetzt. Mit dem Rohstoff kennt man sich aus, seit den Anfängen vor 40 Jahren. Heute stammt das Öl aus Osteuropa, aber wer weiß, vielleicht lässt Barnhouse auch seine Sonnenblumen eines Tages in der Region pflanzen. Schön anzuschauen wär's ja.