BIOLAND, den 11.05.2024

Natürlichkeit auf die Spitze getrieben

Sind Fertigprodukte wertvolle Lebensmittel? Eigentlich haben sie ja einen schlechten Ruf: billige Zutaten und Dutzende E-Nummern. Emils ist da anders. Die Saucen der Bio-Manufaktur kommen ganz ohne Zusatzstoffe aus. In aller Konsequenz. Der vierte Teil unserer Reihe zu den Bioland-Prinzipien.

Zucker, Hefeextrakte, Zitronensäure, E-Nummern: Wer sich am Supermarktregal die Zutatenlisten von Ketchup, Dressing und Co. genauer anschaut, dem vergeht schon mal der Appetit. Doch selber machen ist für die meisten keine Alternative. Für Jens Wages und Michael Wiese schon. 2009 gründeten sie Emils, eine Bio-Manufaktur in Freiburg, die Fertigsoßen konsequent ohne Zusatzstoffe und in Bio herstellt. "Lebensmittel versorgen uns mit Energie, sie halten uns am Leben und verbessern es sogar", sagt Jens Wages, "ich will gute Sachen essen, die gut für meine Gesundheit, für die Umwelt und mein Umfeld sind."

Für Jens und Michael war deshalb von Anfang an wichtig, dass ihre Produkte so natürlich wie möglich sind. Keine Geschmacksverstärker, keine Verdickungsmittel, keinerlei Zusatzstoffe. Und doch sollten sie haltbar sein, auch ungekühlt und ohne zu erhitzen. Wie soll das gehen? "Über drei Wege: die Qualität der Zutaten, die Rezeptur und die besondere Herstellung", erklärt Jens. Bei Emils kommen wo immer es geht regionale Zutaten ins Glas. Was geht, wird in Deutschland bezogen, wenn möglich, von Bioland-Betrieben. Einige wenige Zutaten wie Bio-Olivenöl kommen vom europäischen Festland. Die Rezepturen werden so aufgebaut, dass die natürlichen konservierenden Eigenschaften von Zutaten wie Öl und Essig zum Einsatz kommen. Dabei gehen Regionalität und Qualität Hand in Hand. Statt zu günstigem industriell hergestellten Branntweinessig greift Emils beispielsweise zum Apfel aus der Nachbarschaft: Die Früchte für den verwendeten Apfelessig kommen vom nahen Biolandhof, auch Riesling aus dem Breisgau wird zu Essig gekeltert.

Doch nicht immer sind Rohstoffe in der Nähe verfügbar. "Deshalb lassen wir auch eigens für uns anbauen - Kräuter zum Beispiel produziert ein Biohof am Bodensee extra für uns", erzählt Jens.

Verarbeitet werden diese wiederum in der Emils Bio-Manufaktur. "Durch unsere besonderen Ansprüche ans Haltbarmachen können wir nicht klassisch industriell herstellen lassen, deshalb machen wir es selbst." In Freiburg bauten Jens und Michael aus eigener Kraft ohne Investoren über Jahre eine eigene Produktion auf, die die Bio-Rohstoffe schonend weiterverarbeitet. Heute stellt ein Team von zehn Mitarbeitern die Produkte her, rührt täglich Ketchup per Hand an, füllt vegane Majo und Dressings in Dutzende Gläschen ab - und das für faire Löhne. Auch das gehört für die Gründer zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion dazu - hat aber natürlich seinen Preis. Emils-Produkte sind die teuersten im Supermarktregal. Doch die Wertschätzung guter Produkte steigt in der Bevölkerung, hat Jens beobachtet, besonders in der Pandemie. Immer mehr Kund*innen verstehen, dass ein Produkt mehr ist als nur die Summe seiner Zutaten. Nachhaltig, ohne Pestizide produzierte Rohwaren ohne lange Transportwege, faire Löhne, schonende Produktion: "Ein Produkt, das wir kaufen, wirkt immer auf unsere Gesundheit, unsere Umwelt und unser Umfeld", betont der Unternehmer.

Mit jeder Kaufentscheidung beeinflussen wir, wie die Welt von morgen aussieht. "Natürlich stehen jetzt noch viel mehr industriell gefertigte Produkte zu Billigpreisen im Regal. Doch was ich heute kaufe, entscheidet auch, was morgen im Regal steht. Die Verbraucher*innen haben die Macht."

Das Unternehmen

Mit Emil kam Emils: Mit der Geburt seines Sohnes Emil kündigte Michael Wiese 2009 seinen Job als Wirtschaftsingenieur und gründete mit seinem Freund und Werbefachmann Jens Wages die Emils Bio-Manufaktur in Stuttgart. Um mehr Kapazitäten in der Produktion zu schaffen, siedelte das Unternehmen 2014 nach Freiburg im Breisgau um und produziert dort jetzt bis zu einer Million Fertigprodukte im Jahr. Die Devise dabei: Qualität

durch Reduktion, 100 Prozent Zusatzstoff-frei. Erhältlich sind Emils-Produkte über den eigenen Webshop und deutschlandweit in Bio-Märkten, bei Einzelhändlern und Feinkostläden.