

Damit auch drin ist – was drauf steht

Fine Food aus dem Thurgau

Sprenger Fine Foods ist ein Familien-KMU, wo Lebensmittelspezialitäten von hoher Qualität hergestellt werden. Dabei verlässt eine bewusst ausgewählte Produktpalette den Betrieb in Wilen-Gottshaus nahe bei Bischofszell. Dazu gehört der BIO-Hüttenkäse, den die Firma als einzige in der Schweiz herstellt, normaler Hüttenkäse, Salatdressings im Portionenbecher, Hummus, Tsatsiki und verschiedenste Saucen, die alle dankbare Abnehmer finden.

Der ETH-Agronom Max Sprenger traf Ende der 1990er Jahre eine ebenso wichtige wie zukunftsweisende Entscheidung. Er wollte weg von der Arbeit in grösseren Firmen um sich wieder vermehrt praktischeren Dingen zu widmen: Betriebe und Leute beraten, Produktionsabläufe optimieren, Produkte entwickeln – sprich innovativ und kreativ sein. Seine Erfahrung mit Hüttenkäse, seine Vorliebe für naturbelassene Spezialitäten und später der Zufall kamen ihm zu Hilfe. «Pius Biedermann aus Bischofszell fragte mich eines Tages, ob wir nicht einen Hüttenkäse in BIO-Qualität produzieren könnten» erzählte er. Dies deshalb, weil es dieses Produkt in der Schweiz noch nicht gab. Sprenger sagte zu, denn bereits in den 1970er-Jahren hatte er zusammen mit seinem Vater den Hüttenkäse im kleineren Rahmen produziert und vermarktet. «Mein Hüttenkäse kam damals als Neuheit bei Mövenpick in einem Teller mit Salat und Früchten auf den Tisch». Es ist also die Familie Sprenger, die den Hüttenkäse in der Schweiz eingeführt hat. Ab 1970 kam das Produkt damals über die Firma Hirz unter Sprengers Leitung schweizweit in den Verkauf. Sprenger hat sich danach in vielen anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie (v.a. mit neuen Produkten) engagiert. Um selbst auch von den verschiedenen Entwicklungen profitieren zu können, hat er nebenbei die Firma Sprenger Fine Foods gegründet (1999), wo heute diverse Lebensmittelspezialitäten entwickelt und hergestellt werden.

Treue Kundschaft aufgebaut

Wie das aber mit Startunternehmen fast immer der Fall ist, war der Anfang schwierig. Da kam jene Anfrage aus Bischofszell gerade

recht. «Ich habe dann in Wilen-Gottshaus in der Sprenger Fine Foods mit der Produktion eines BIO-Hüttenkäses begonnen» sagt der Firmengründer. «Wir konnten über die Jahre eine treue Kundschaft aufbauen das auch zusammen mit dem stetigen Wachstum im BIO-Bereich erfolgte». Dabei macht Sprenger heute wie damals keine Kompromisse, wenn es um die Qualität geht. Deshalb werden die Produkte zum Beispiel von Ehefrau Silvia Sprenger im hauseigenen Labor genau geprüft, damit auch drin ist, was drauf steht. Sprenger erwähnt das BRC-Zertifikat, das bei der Lebensmittelsicherheit grosse Bedeutung hat. Ebenso wichtig sind die BIO-Knospe-Zertifizierung und speziell für regionale Produkte, die Zugehörigkeit zum Culinarium Ostschweiz.

Gesunde Produkte von hoher Qualität

Besonders bei Sprenger Fine Foods ist aber, dass zum Beispiel beim Hüttenkäse keine E-Nummer-Zusatzstoffe oder Aromastoffe eingesetzt werden (der delikate Geschmack wird über spezielle natürliche Gärungen gebildet). Die Milch stammt aus der Region (Ostschweiz).

Der gesundheitliche Aspekt ist wichtig. «Wir bieten mit dem Hüttenkäse ein gesundes Produkt mit viel Eiweiss und wenig Fett an», betont Sprenger. Hüttenkäse aus dem Hause Sprenger Fine Foods gibt es nun auch in der exklusiven Varietät Kräuter/Chili im 200-g-Becher oder auch neu als Cottage Cheese Snack in den Sorten Ananas/Curry, Tomaten/Basilikum, Apfel/Zimt, und Chili/Peperoni im eigens entwickelten 125-g-Becher. Dazu sind inzwischen Produkte wie Hummus (aus Kichererbsen) und Tsatsiki neu ins Sortiment gekommen. Diese Produkte können vor allem bei einigen Migros- und COOP-Genossenschaften gekauft werden.

Produktsortiment wird laufend ausgebaut

Qualität gilt auch für ein weiteres Standbein der Firma Sprenger Fine Foods, die Salatdressings. Diese werden in verschiedenen Variationen auf dem Markt angeboten. Besonderer Schwerpunkt neben dem guten Geschmack, ist auch die Ernährungsphysiologie. Bei der Hauptlinie im Portionenbecher wird ein eigen entwickeltes Gemisch von Rapsöl und Oli-



Die Unternehmensleitung der Sprenger Fine Foods. V. l. Inhaber und Geschäftsführer Max Sprenger, Silvia Sprenger, Laborprüfungen und Produktionsleiter Roland Sprenger.

venöl verwendet. Der Kaloriengehalt ist relativ tief und der gute Geschmack ist trotzdem da. Weitere Produkte wie Gewürzpasten, asiatische Saucen und eine Cumberland-Sauce sind im Produktsortiment dazu gekommen. Eine wichtige Hilfe für den Markterfolg war und ist immer die Mund-zu-Mund-Propaganda. Gute Produkte werden gerne weiter empfohlen. Zur Kundschaft von Salat-Dres-

sings in Portionenbechern gehörte einst auch die Swissair. «Unsere Produkte flogen in der ganzen Welt herum» sagt Sprenger schmunzelnd und auch etwas stolz. «Doch mit dem Zusammenbruch der Swissair mussten wir uns neu orientieren». Es gelang, die Portionenbecher als erster in Schweizer Spitälern zu platzieren.

Erfahrung und Know-how als Basis

«Wir sind 14 Mitarbeitende in unserem kleinen Betrieb. Wir spezialisieren uns auf die Herstellung von Lebensmittelspezialitäten in kleineren und auch grösseren Mengen von hoher Qualität unter Verwendung von uns angepassten, bzw. entwickelten gewerblichen Technologien. Beim Hüttenkäse zum Beispiel ist noch viel Handarbeit dabei ob BIO oder konventionell. Sechs bis acht Tonnen Hüttenkäse und mehrere Tausend Portionenbecher Saucen sind es pro Woche. Unsere Arbeitsweise braucht manchmal etwas mehr Aufwand und Zeit – aber es lohnt sich. Dieses Konzept wollen wir nun auch fortsetzen» erzählt Roland Sprenger. Die ganzen Erfahrungen und das gesamte Know-how bilden eine gute Basis für weitere Produktinnovationen und eine weiterhin erfolgreiche Entwicklung der Firma Sprenger Fine Foods.

www.sprenger-fine-foods.com

Sprenger Fine Foods und die Zukunft

Die Zukunft ist auch wichtig für den Sohn Roland Sprenger, der seit einigen Jahren im Unternehmen mitarbeitet und heute die ganze Produktion leitet. «Für mich ist Sprenger Fine Foods eine riesige Chance», sagt er. «Ich bin motiviert. Hier liegt meine Zukunft. Ich bin noch jung und deshalb froh um die Hilfe und Beratung meiner Eltern». Ganz von vorn musste er nicht beginnen, denn als gelernter Koch sammelte er im Lebensmittelbereich schon einige Erfahrungen. «Die Vielfalt, meine Erfahrungen als Koch und meine Vorliebe für neue Rezepturen machten mir den Entscheid die Sprenger Fine Foods einmal zu übernehmen leicht. Speziell motivierend ist, dass unsere Firma sehr innovativ ist und Produkte erfolgreich sind, an deren Entwicklung ich mithelfen durfte. Das gilt zum Beispiel für diverse Salat-Dressings, Hummus und Tsatsiki. Gerade in diesen Tagen ist unsere neueste Kreation – ein Cottage Cheese Snack (siehe Inserat auf Seite 26) als echte Produktneuheit auf den Markt gekommen».



Bild links: Gross dimensionierte Käsewanne. Rechts: Blick in die moderne Verpackungsanlage.