

# Wo nicht nur der Pfeffer wächst

Bio und fair: ReAL Isarwinkel-Manufaktur vertreibt Gewürze im Auftrag von SoulSpice

Bad Tölz – Birdseye Chilli Bio aus Kerala, Dukkan aus Ägypten oder Atlantiksalz Fleur de Sel aus Namibia. Was das mit Bad Tölz und mit der ReAL Isarwinkel zu tun hat? Viel. Denn die gemeinnützige Gesellschaft verschickt seit 1. April eben diese hochwertigen Gewürze an Kunden, verpackt sie zuvor liebevoll und füllt sie ab. Die Kooperation mit dem biozertifizierten Gewürzvertreiber SoulSpice wurde nun der Öffentlichkeit vorgestellt. Und schon zum Auftakt gibt es Erweiterungspläne.

Blickt Boris Rafalski von der Schweizer Firma SoulSpice in die hellen Räume der ReAL-Manufaktur an der Kolpingstraße 1, dann strahlt er. Nicht nur, weil er dann auf das gesamte, in dekorativen Döschen, Gläsern und Kartons verpackte Gewürzsoriment von SoulSpice blickt. Er weiß auch, dass die feinen Gewürze hier in Bad Tölz bestens aufgehoben sind. „Die Lagerräume im Keller sind perfekt, die müssen andere erst bauen.“ Viel wichtiger aber: Das Abfüllen und Verpacken geschieht hier mit so viel Bedacht, dass dieser Vertrieb eben perfekt in die Firmenphilosophie passt. Und mehr noch: Sich auch gut an die Wertschöpfungskette angliedert. Denn die Klienten, die ReAL Isarwinkel beschäftigt, sind Menschen mit psychischen Erkrankungen und sozialen Einschränkungen, die mit ihrer Arbeit ihre Fähigkeiten wieder stabilisieren – und im Idealfall so wieder fit für den ersten Arbeitsmarkt gemacht werden. Je nach Arbeits- und Beschäftigungsprogrammen werden die Klienten eingeteilt. „Und wenn einer mal einen schlechten Tag hat, dann hat er den eben“, erklärt Betriebsleiter Eric Isler. Er hat den Überblick über die Manufaktur. Der Arbeitstherapeut schwärmt über die neue Kooperation. Zuvor wurden hier Teile für einen Bremsenhersteller etikettiert. Nun duftet es nach Kamun, Chana Masala-Gewürz und Pfeffer, als er in den Abfüllraum führt. Hier könnte, wenn alles nach Plan



Eröffnung der ReAL Manufaktur „SoulSpice“, v.l.: Eric Isler (Produktionsleiter, ReAL), Andreas Roß (Wirtschaftsforum Oberland), Johanna Hebestreit (Invest in Bavaria), Eva-Marie Torhorst, Boris Rafalski (SoulSpice) und Arnold Torhorst (ReAL) (Foto: Arndt Pröhl)

Fotos: Pröhl/Kapfer-Arrington

## Zum Thema

### Zwischenhändler ausschalten

„Sie sind die Seele jedes guten Essens: Hochwertige Gewürze.“ So sieht es der Gewürzhersteller SoulSpice, der ab sofort mit der ReAL Isarwinkel kooperiert. Doch nicht nur, dass Gewürze Gerichte abrunden, deren Geschmack verstärken oder ihnen den speziellen Schliff geben. SoulSpice setzt dem eigenen Angaben zufolge noch eine weitere Dimension drauf. Denn die Food-Marke bezieht hochwertige Gewürze direkt vom Bauern

läuft, bereits zu ende des Jahres auch die Vermischungsmaschine stehen. Rafalski: „Das ist dann die eigentliche Veredelung unserer Mischungen.“ Den ReAL Isarwinkel-Klienten traut er das zu. Nach wenigen

aus regenerative Landwirtschaft und verspricht faire Bezahlung, soziales Engagement und höchste Bio-Qualität. SoulSpice-Mitgründerin Meret Brotbek findet es ohnehin skurril, dass gerade bei Gewürzen Lieferketten und die Vermarktung bislang so untransparent laufen. „Denn Gewürze werden immerhin seit tausenden von Jahren gehandelt.“ Viele wüssten nicht, dass gerade Gewürze häufig – obwohl verboten – mit chemischen Farbstoffen

Monaten weiß er, dass auf hohem Niveau gearbeitet wird. Eine fehlerhafte Mischung sei kürzlich schlicht am falschen Farbton erkannt worden. „Solche eine Qualitätskontrolle kriegt keine Maschine hin.“

fen oder billigen Füllstoffen versetzt würden und so besonders anfällig für Rückstände von Pestiziden seien. Um dies zu vermeiden und auch um Zwischenhändler auszuschalten arbeitet SoulSpice mit den Bauern vor Ort zusammen „und setzt sich für strikt ökologischen Anbau ein“. Brotbek garantiert: „Die Gewürze werden direkt von den Bauern gekauft, in Deutschland gemahlen und von Hand in Bad Tölz verpackt.“

tka

Als SoulSpice den Plan hat, verstärkt in den deutschen Markt einzusteigen, geht der erste Schritt über die Initiative „Invest in Bavaria“, die Die Ansiedlungsagentur des Freistaats Bayern. Von hier aus wur-

den dann Wirtschaftsförderer im Freistaat kontaktiert. Auch Andreas Roß im Landratsamt und in seiner Doppelfunktion als Vorstand des Wirtschaftsforums Oberland erhielt so Wind von dem Gesuch. Eine ganze Reihe an Kooperationspartnern wurden so an SoulSpice vermittelt. Boris Rafalski machte sich zu Sondierungen auf den Weg. In Bad Tölz wurde er fündig. „Hier hat einfach alles gepasst, die Atmosphäre hat überzeugt: Fast familiär, kleinteilig, relaxed.“ Der Funke sei jedenfalls gleich übergesprungen. Und so kam es, dass am 1. April mit dem Vertrieb in Bad Tölz begonnen wurde.

Bestellungen werden noch am gleichen Tag abgearbeitet. Möglich ist das auch durch die Nachbarschaft zum Postzentrum. Privatbesteller wie Gastronomen werden beliefert, vorwiegend in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Und der Markt wird immer größer. Denn immer mehr Kindergärtenküchen, Mensen oder Kantinen stellen auf „Bio“ um. Die Gewürzmischungen von SoulSpice passen da gut ins Konzept.

„Wir wollen nachhaltiges Wirtschaften voran bringen, gute Arbeitsbedingungen und regionale Wertschöpfung stärken“, erklärt ReAL-Geschäftsführerin Eva-Marie Torhorst. Gemeinsam mit SoulSpice trete man den Beweis an und zeige: „Das geht.“ Überhaupt sei die Kooperation auch ein Bekenntnis zu Bad Tölz und zu Tölz als Wirtschaftsstandort, so Torhorst. Die Wertschöpfungskette von SoulSpice werde nun auch ergänzt um das Soziale von ReAL. „Deshalb passt's.“

Interessierte können sich davon selbst einen Eindruck machen. Unter [www.soul-spice.com](http://www.soul-spice.com) können Gewürzliebhaber im Online-Shop stöbern und einen Auftrag erteilen, der dann in Bad Tölz abgearbeitet wird. Künftig ist gar ein Lagerverkauf geplant. Ein Besuch empfiehlt sich dann definitiv. Denn trotz der Bequemlichkeit des Online-Einkaufs – Gerüche erriecht man eben (zum Glück) nur „analog“.

Thomas Kapfer-Arrington