



Nachhaltigkeit bei AÖL-Unternehmen

Münchener Kindl Senf

Heimisches Bio als unternehmerische Einstellung

So fing alles an: die Firmengeschichte



Der Münchner Kindl Senf kam in der Zeit um 1920 auf dem Münchner Viktualienmarkt zur Welt. Heute gehören über 25 Sorten feinste Aroma-Spezialitäten zum Sortiment der Senf- und Feinkost-Manufaktur, die von Anfang an den Namen „Münchner Kindl“ trug und immer noch in Familienbesitz ist.



Erster Bio-Senf-Hersteller

Lange vor dem Öko-Boom ist jahrzehntelang im Biobereich des 20. Jahrhunderts wurde er nach Als der Firmenchef Theo Hartl in „Münchner Kindl“ Rezeptur von eine konventionelle Herstellung Senf in 100 Prozent reiner Unternehmen damals als erster Neuland.



Münchner Kindl bereits unterwegs. Schon zu Beginn Bauernrezeptur angerührt. den Achtzigern die seinem Vater übernahm, war somit undenkbar. Mit dem Bioqualität betrat das junge Bio-Senf-Hersteller wahres

Münchner Kindl ist Senf- und Saucen-Spezialist: eine Barbecue-Sauce aus der Dirty Harry-Reihe gewann 2012 die Worldchampionship in Kansas und wurde 2014 als „Best New Product“ auf der Biofach ausgezeichnet. Die Münchner Manufaktur besitzt das EU-Bio- und das Bioland-Siegel und die Rohstoffe stammen überwiegend aus bayerischer Landwirtschaft.

Heimisches Bio für die Zukunft

Münchner Kindl pflegt eine langjährige Partnerschaft mit der „Kramerbräu Saaten & Öle GmbH“ aus Pfaffenhofen. Der Naturlandhof versorgt den Großabnehmer seit 20 Jahren mit heimischen Bio-Rohstoffen. Dazu zählen ernteabhängig pro Jahr im Durchschnitt ca. 40 Tonnen feinstes Senfkorn und im Durchschnitt ca. 60.000 Liter Sonnenblumenöl aus Biolandwirtschaft. Um einen regionalen Bio-Landbau wie diesen auch in Zukunft sichern zu können, hat München Kindl 2014 erneut investiert: in eigene 270 Hektar große Anbauflächen bei Pfaffenhofen.



Theo Hartl unterstützt zudem Landwirte aus der Region und baut zusammen mit ihnen Sonnenblumenöl, Senfsaaten und Zuckerrüben an, um zu fördern, dass Rohstoffe eines Tages leichter aus Bayern bzw. regional zu beziehen sind.

Nachhaltiges Engagement

Theo Hartl war 1996 bei der Gründung „Unser Land e.V.“ beteiligt und ist nach (nachzulesen unter: Die Arbeit der Mitglieder dient dem Lebensgrundlagen für Menschen, Tiere Leitgedanken des Vereins sind: Vielfalt, Bewusstsein als Basis Handelns, Bio-Produkte aus der Region Klimaschutz, sowie Transparenz und



des bayrischen Netzwerkes wie vor Partner (<http://www.unserland.info/>). Erhalt der und Pflanzen in der Region. Biodiversität und regionale verantwortlichen und kurze Wege für den gute Arbeitsbedingungen.

Für das Mitarbeiterwohl der eigenen Kindl Senf eine vollausgestattete Fast Food, ungesunde Lebensmittel und innerhalb der Mittagspause zu

es auch Grill-Mittage im Sommer, draußen in der frischen Luft direkt vor der Firma. Ab und an kocht auch Mit-Inhaber Eberhard König für die Mitarbeiter.

Kollegen bietet Münchner Mitarbeiter-Küche an, um unnötige Verpackungen vermeiden. Zusätzlich gibt

Die Transparenz des eigenen Betriebs fördert die Geschäftsleitung durch die Besiegelung der Produkte. Zudem kann der Kunde ab ca. fünf Personen Führungen durch die Produktion buchen. Zusätzlich werden Verkostungen und ein Tag der offenen Tür angeboten. Dort können Kunden direkt Mitarbeiter aus der hauseigenen Produktion sowie Theo Hartl selbst befragen.

Frisch besiegelt und erkennbar



Lebensmittelhersteller, die sich speziellen Programmbestimmungen verpflichten und sich in ein entsprechendes Kontrollsystem einbinden, dürfen ihre Waren mit dem Bayern-Siegel auszeichnen. Auch Theo Hartl fördert eine unmissverständliche Kommunikation zwischen Kunde und Hersteller, damit Bio und Regionalität nicht als Imageträger oder als Marke sondern als unternehmerische Einstellung besteht.

So wurde es am 02. September 2015 offiziell: die EU-Kommission hat die transparente Kennzeichnung der in Bayern erzeugten Bio-Lebensmittel genehmigt.

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.muenchner-kindl-senf.com/>