

Müsli soll knuspern und duften

Monika Weyer hat in Hennethal ein Unternehmen gegründet/ Es gelten Bio-Standards

Von Thorsten Stötzer

HENNETHAL. Läuft die Produktion, dann bricht Monika Weyer das Innere von Walnüssen stets von Hand in Stücke. Das verdeutlicht, dass sie den Namen „die Muesli Manufaktur“ nicht allein aus Marketinggründen für ihr Unternehmen gewählt hat. „Hohensteiner Knuspermuesli“ heißt ihr Erzeugnis – „ein Nischenprodukt“, wie sie selbst sagt, „hier aus der Gegend“ und noch neu auf dem Markt.

Hennethal ist somit um ein Start-up-Unternehmen reicher. Und wengleich der Vertrieb auf den Online-Shop ausgerichtet ist, so zeigt Monika Weyer regional Präsenz bei Veranstaltungen wie dem Weihnachtsmarkt in Bad Schwalbach oder den Kräutertagen in Schlangenbad. Im Supermarkt findet man ihr Müsli jedoch nicht, es wird individuell auf Bestellung produziert im seit Mai 2018 bestehenden Betrieb.

„Das war ein langer Prozess“, sagt die 50-Jährige über ihren Weg in die Selbstständigkeit und zur Müsli-Anbieterin. „Vor eineinhalb Jahren wurde ich aus meinem absoluten Traumjob entlassen“, erklärt Weyer; der Umzug von Wiesbaden nach Hennethal begünstigte wiederum die Existenzgründung. Dazu kamen die Umstellung der eigenen Ernährung vor Jahren und die Erkenntnis, dass hochwertige Müslis selten seien.

So begann Monika Weyer eigene Mischungen herzustellen und im Freundeskreis zu servieren: „Alle waren begeistert.“ Feedback-Bögen verteilt sie noch heute an Bekannte. Eine Betriebsstätte fand sich ebenfalls recht schnell und zwar in Panrod in einer ehema-



Auch die Verpackung soll sie von der Lebensmittelindustrie unterscheiden: Monika Weyer mit ihren Rohstoffen und dem Endprodukt „Hohensteiner Knuspermuesli“.

Foto: Thorsten Stötzer

ligen Backwarenverkaufsstelle. Dort stehen Regale und eine Waage, Zertifikate hängen an der Wand. Das Kernstück bilden zwei Heißluftöfen.

An diesem Punkt bekam Weyer auch zu spüren, wie komplex es ist, einen Betrieb aufzubauen, zumal wenn der mit Lebensmitteln zu tun hat.

„Die Lamellendecke musste herunter“, Glaswolle war teuer zu entsorgen. Auf eine spezielle Spülmaschine, die einen fünfstelligen Betrag gekostet

hätte, verzichtete sie. Stattdessen werden die Refill-Gläser leer verschickt neben dem Müsli in den Tüten.

In den Öfen können insgesamt acht Bleche mit jeweils einem Kilo Müsli gebacken werden. Das schafft das Knuspern und einen angenehmen Duft: „Ich freue mich jeden Morgen darauf, wenn ich das Glas aufmache“, schwärmt Monika Weyers Lebensgefährte, der Pfarrer Stefan Rexroth. Zum Qualitätsgedanken zählt weiterhin, dass die Manufaktur ein Öko-Zertifikat besitzt und die Zutaten genau auswählt.

Der Nussanteil spielt eine große Rolle

Monika Weyer bekennt sich als „Öko-Tante“, die mit Strom aus erneuerbaren Quellen backt und biologisch abbaubare Verpackungen verwendet – die Fenster in den Tüten beinhalten Maisstärke. Leinsaat und Getreide nach Bio-Standards liefert ein Bauernhof aus Unterfranken, Offenburg ist eine zweite Rohstoffquelle. In Panrod wird gemischt, wobei der Nussanteil eine große Rolle spielt. Kürbiskerne, Rosinen und Agaven-Dicksaft kommen hinzu im Gegensatz zu Ölen und anderen Konservierungsstoffen.

Monika Weyer hegt da klare Vorstellungen, zumal sie bereits lange mit Gastronomie und Lebensmitteln zu tun hat. Nach dem Abitur im Schwarzwald führte sie ihr Weg zum Studium in eine Hotelfachschule in Luzern und zum Airline-Catering am Frankfurter Flughafen. Die Gemeinde Hohenstein als weitere Lebensstation stiftet nun den Namen fürs Knuspermüsli, das bis ins Münsterland verkauft wird.