

Neuer Firmensitz befindet sich in der Tanner Denkfabrik



In der Manufaktur Brög werden zur Herstellung der appetitlichen und gesunden Trockenfrüchte weder Schwefel noch andere Zusatzstoffe verwendet.

Martina Brög-Schulz hat den Sitz ihrer Manufaktur für Trockenfrüchte von Streitelsfingen in die Tanner Denkfabrik verlegt. Dort hat sie ideale Bedingungen gefunden, um ihre Produktpalette erweitern, die Kapazität steigern und die Firma besser präsentieren zu können. „Außerdem kann ich meinen Mitarbeitern und mir hier ein sehr viel angenehmeres Arbeiten ermöglichen“, sagt die Geschäftsfrau.

Die Tanner Denkfabrik und die Manufaktur für Trockenfrüchte passen besser zusammen, als man das beim ersten Hören vermuten mag. Denn Menschen, die viel denken müssen, um gute Arbeit zu leisten, brauchen gesunde Nahrung. Genau das kommt in der Manufaktur von Martina Brög-Schulz, die jetzt in der ehemaligen Tanner-Kantine im Erdgeschoss des Gebäudes in der Kemptener Straße ihren Firmensitz eingerichtet hat, in die Tüte: Gesunde Früchte aus der Region. Ehrlich und pur. Hervorragend verarbeitet zu haltbaren Trockenfrüchten und verführerisch fruchtigen Leckereien.

1999 hat Martina Brög-Schulz begonnen, aus einer Idee eine Firma aufzubauen. Zunächst noch allein und mit improvisierter Gerätschaft ist daraus

bis heute eine moderne Manufaktur gewachsen. Diese hat im Jahr 2010 mit sieben Mitarbeiterinnen 350 Tonnen Äpfel verarbeitet. Dieses Jahr sollen es noch mehr werden. Denn dank des Umzuges konnte die Produktionsfläche mehr als verdoppelt werden. Die Produktionsabläufe lassen sich jetzt effektiver gestalten. Und ein Teil der Investitionskosten von rund 150.000 Euro wurde für neue Trockengeräte verwendet.

Der Betrieb von Martina Brög-Schulz kann aus einer Vielfalt an heimischen Früchten schöpfen: Äpfel, Birnen, Beeren, Zwetschgen usw. „Regionalität ist uns ein Anliegen und das wird auch immer so bleiben“, sagt die Firmenchefin. „Unsere heimischen Obstbauern zu fördern ist uns ein Anliegen. Menschen, die quasi jeden ihrer Bäume persönlich kennen und mit Hingabe hegen sind uns Garantie für gleich bleibend hohe Qualität.“

Die Manufaktur für Trockenfrüchte Brög verarbeitet hauptsächlich Äpfel. „Unsere Lieblingsarten sind Elstar, Jonagold und Topaz. Das sind Äpfel, die gerade in unserer Region ein ausgeprägtes und unvergleichliches Aroma entwickeln. Eine Qualität, die sich hervorragend zur Weiterverarbeitung als Trockenfrüchte eignet“, ist von Marti-



Schonende Trocknung ohne Zusatzstoffe – darauf schwört Martina Brög-Schulz. Sie hat u.a. in neue Trockengeräte wie das auf dem Foto investiert und damit die Kapazität erweitert. BZ-Fotos: HG (1), Brög (5)

na Brög-Schulz zu erfahren. Das Motto in ihrem Betrieb lautet: „Nur das Beste kommt in die Tüte“. „Unsere Früchte werden weder mit Schwefel, noch mit Ascorbinsäure, Zitronensäure oder anderen Zusatzstoffen behandelt“, versichert die Inhaberin der Manufaktur. Sie werden gewaschen, geschnitten, behutsam in die Trockner gefüllt und schonend mit warmer, zirkulierender Luft getrocknet. Es kommen nur ganze, unversehrt Scheiben ohne Druck- und Faulstellen in den Trock-

ner. Die meisten der gesunden Inhaltsstoffe der Äpfel können bei dieser Methode erhalten werden.

Große Trockenanlagen und moderne Abfüllmaschinen gehören zur Betriebsausstattung. Alle Mitarbeiterinnen haben sich größter Sorgfalt und Achtsamkeit gegenüber jeder Frucht verschrieben. Nur so können die strengen gesetzlichen Hygienerichtlinien eingehalten und höchste Qualität garantiert werden.

(Fortsetzung nächste Seite)

Produktpalette erweitert



36 verschiedene Produkte werden derzeit in der Manufaktur für Trockenfrüchte hergestellt. Und die Firmenchefin hat schon weitere, neue Ideen.

Fortsetzung:

„Qualität aus Leidenschaft“ ist die Firmenphilosophie. Nach der wird bei der Herstellung aller 36 Produkte der Manufaktur gehandelt. So entstehen unter anderem Apfel-Chips natur, Apfel-Chips mit Zimt oder Schokolade, Apfel-Chips mit Paprika oder Curry, getrocknete Birnen, Erdbeeren, Heidelbeeren oder Zwetschgen, Marmeladen, Müsli, Fruchtschnitten uvm. Das neueste Produkt sind getrocknete Apfel-Stückchen, die mit einer appetitlichen Schicht aus Zartbitter-, Weißer und Vollmilchschokolade überzogen werden. Rund 60 Prozent des gesamten Warensortiments stellt die Manufaktur aus Äpfeln her, die aus biologischem Anbau stammen. Vermarktet werden die

Produkte über den Großhandel, der vor allem die Bio-Trockenfrüchte aus Lindau ordert. Diese werden dann in Fach- und Feinkostgeschäften in Deutschland, der Schweiz, Dänemark, Belgien und den Niederlanden angeboten. Hierzulande verkaufen viele Hofläden die Produkte der Manufaktur Brög. Einige Obstbauern der Umgebung lassen hier gern ihre Früchte zur Selbstvermarktung unter eigenem Label in Trockenobst verwandeln. Diese Art Lohnarbeit wird auch für Privatleute angeboten. HG

 **Manufaktur für
Trockenfrüchte Brög**
Kemptener Str. 99
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/2 77 58 70
www.broeg-obst.de