

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/bad-kreuznach-bad-sobernheim-kirn-vg-bad-muenster/bad-muenster/13276973.htm>

Allgemeine Zeitung

BAD MÜNSTER

„Ben & Jerry“-Eis als Vorbild

18.07.2013 - BAD MÜNSTER AM STEIN-EBERNBURG

Von Beate Vogt-Gladigau

GESCHÄFTSIDEE Claudia Rapp produziert mit „Vinella“ ausgefallene Marmeladen, Salsas und Chutneys

Im August 2011 entschied sich Claudia Rapp, „in der Mitte meines Lebens“ noch einmal ganz neu durchzustarten – mit Chutney-Soßen, die sonst nur der Freundeskreis genießen konnte. „Und dann habe ich gekocht bis Weihnachten“ – Gemüse geschnippelt, Obst geschnitten, eingekocht, abgefüllt. Denn auf dem Weihnachtsmarkt im Kurpark von Bad Münster war Premiere, um die Idee von Claudia Rapp auch schmecken zu können. Diese „Versuchsreihe“ hat sich längst zu einer umfangreichen Produktion mit Geschmacksvielfalt ausgeweitet. Dazu gehörten Mut, Durchhaltevermögen, ein feines Gespür für Geschmacksnuancen und Optimismus.

Genau genommen hat die Idee, Chutneys, Salsas, Fruchtsenfe, Marmeladen, Aufstriche und Konfitüren als individuelle Marke zu entwickeln, auf der Hochzeitsreise in New England mit ihrem Mann Andreas vor jetzt knapp zwei Jahren das Licht der Welt erblickt. Vorbild war das kultige „Ben & Jerry“-Eis in Vermont. Die Inhaber waren zunächst auch im Miniformat gestartet. Jetzt hat das Eis Kultcharakter.

Gekocht hat die gelernte Kosmetikerin, die auch in der Gastronomie schon Erfahrungen sammelte, schon immer gerne. „Aber ich esse auch gerne“, gibt Claudia Rapp vielleicht das Geheimnis preis, dass Kulinarisches nur erfolgreich gelingt, wenn der Macher – in diesem Fall die Macherin – es auch in vollen Zügen zu genießen und zu schätzen weiß.

Um eine Marke aufzubauen, fehlte ein Name, der schnell gefunden war: „Vinella – der Kuss für den Gaumen“. Denn lässt man „Vinella“ im Munde zergehen, kommt man der Philosophie von Claudia Rapp auf die Geschmacksspur, die verschiedenen Komponenten „treppenstufenartig“ zu erschließen. Zum Beispiel bei der Kirschen-Schokoladen-Marmelade: Zuerst macht sich die Kirsche im Gaumen bemerkbar, dann die Schokolade und zum Schluss Vanille. Der Dreiklang soll eine „kleine Explosion im Gaumen sein“ und nachhaltig wirken.

Mittlerweile umfasst das Sortiment der Marke „Vinella“ rund 35 verschiedene Produkte. Wenn allerdings ein Produkt wie momentan das Pflaumen-Limetten-Chutney ausverkauft ist, wird es aus der Angebotsliste gestrichen, bis die Pflaumen in der



Zeitaufwendig ist es, „schwarze Nüsse“ herzustellen. Jede einzelne der zig Nüsse, die in grünem Zustand geerntet werden, sticht Claudia Rapp an, um sie zu wässern. Der Lohn ist eine tolle Geschmacksbegleitung zu Ziegenkäse und Wildgerichten.
Foto: Beate Vogt-Gladigau

ERDBEERKONFITÜRE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Zutaten: 1 Kilo Erdbeeren, 80 Milliliter Zitronensaft, 1 Kilo Gelierzucker 1:1, 100 Gramm weiße Schokolade.

Zubereitung: Erdbeeren waschen, Stiele abzupfen, Früchte kleinschneiden, pürieren und mit Zitronensaft und Gelierzucker unter Rühren vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend die gehackte oder geraspelte Schokolade (vorher in den Kühlschrank legen!) unterrühren.

Region reif sind.

Claudia Rapp wäre stolz, wenn es einmal heißen würde: „Vinella? Das kommt doch aus Bad Münster am Stein-Ebernburg!“
Übrigens: trotz vieler Helfer im Umfeld: Tomaten-Datteln-Salsa oder Möhren-Orange-Chutney und Co. werden von der „Chefin“ in der hauseigenen Manufaktur persönlich hergestellt. „Mein Herz ist beim Kochen und Mengen“, gibt Claudia Rapp zu. Am Anfang war das Zerkleinern der Zutaten reine Handarbeit. Jetzt gibt es Küchenhelfer in Form von Maschinen. Froh ist sie, dass sie bei Messen Mitstreiter hat. Ihr Mann Andreas, der in der Medienbranche tätig ist, ist für die Bilder und Texte auf der Homepage „verantwortlich“.

Ihr mittlerweile enormes Wissen hat sich Claudia Rapp angeeignet, ein befreundeter Koch in Düsseldorf gab ihr Tipps für die Logistik in der Küche. Viel hat Claudia Rapp ausprobiert, getestet, experimentiert – und sich bisweilen auch überraschen lassen. Zum ersten Mal hat sie jetzt Zitronengelee mit Holunderblüten gekocht. Lecker! Am vergangenen Wochenende standen Johannisbeeren und Rosenblätter im Mittelpunkt, und die Hände „erzählen“ trotz einer doppelten Handschuhschicht von der Beschäftigung mit den Nüssen, die sie grün geerntet hat, um sie in einer aufwendigen Prozedur in schwarze Nüsse zu verwandeln, die dann im Glas bis Weihnachten ruhen müssen.

Die Vermarktung läuft über SoNahe, über die Web-Seite, über Feinkostläden, auch in München, Berlin und Hamburg. Auch bei Feinkostmessen hat „Vinella“ einen Platz und ist auf dem besten Weg, der Vision von Claudia Rapp nahe zu kommen, als „Firma aus BME“ bekannt zu werden.

Wenn nötig die Konfitüre abschäumen, in vorbereitete heiße Gläser füllen und verschließen. Ergibt sechs Gläser à 220 Gramm.

Weiterführende Links

[Vinella im Internet](#)

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2013

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main