

Unser Partner in der Region Südbaden

Bioland

Feinste Feinschmecker Convenience aus echten Zutaten:

Emils Bio-Manufaktur



Die Feinkost-Macher von Emils:
Jens Wages und Michael Wiese

„Emils“ macht alles anders. Und definiert damit Convenience neu: Bioland Dressings, vegane Mayos und Ketchups ohne Kristallzucker in Spitzenqualität „wie selbst gemacht“ statt Industrieware.

preisgekrönt!

„Emils“ macht alles anders – und gewinnt damit zahlreiche Preise:

• **internorga Zukunftspreis 2017 als „Trendsetter Produkt“**

„Eine neue Generation von Convenience-Produkten in hochwertiger Bioqualität“, urteilt die Jury aus Nachhaltigkeitsexperten.

• **eathealthy Awards für Emils smoked Ketchup und Emils vegane Mayo** Eine Jury aus Feinschmeckern, Lebensmitteltechnologien, Professoren und Fach-Journalisten hat im November 2016 gleich zwei Emils Produkte ausgezeichnet

• **„Emils“ ist BIOMARKE DES JAHRES 2016** Fach-Journalisten der Lebensmittelpraxis und Unternehmer der Bio-Branche zeichnen Emils vegane Mayos aus.

Mit „Emils Honig-Senf-Dressing“ fing für die beiden Freiburger Jens Wages und Michael Wiese 2009 alles an: sie wollten Convenience-Lebensmittel auf den Markt bringen, die eigentlich wie hausgemacht sind. Also kündigten Sie ihre Jobs als Unternehmensberater (Michael) bzw. Werber (Jens) und haben sich als leidenschaftliche Köche der Kunst verschrieben, feine Saucen, Dressings und Mayos nach selbstentwickelten Rezepten herzustellen und dabei „alles anders zu machen“. Ohne Vorkenntnisse. Nur mit gutem Geschmack. Im festen Glauben, dass „fertige“ Lebens-

mittel auch konsequent ohne (Bio-)Zusatzstoffe möglich sind. Also kommen keinerlei Zusatzstoffe zum Einsatz: Keine Verdickungsmittel, kein Hefeextrakt, keine Zitronensäure, auch keine Fasern. Auf Zucker und andere Füllstoffe wird ebenfalls verzichtet. Stattdessen werden in der Freiburger Manufaktur Zutaten verwendet, die jeder aus der eigenen Küche kennt: Kalt gepresste, extra native Öle, fruchtige Essige, Imker-Honig. Das macht die Saucen reichhaltig, intensiv und vielseitig. So entstehen Produkte für alle, die Industrie-Optimiertes satt haben und Geschmacksintensität lieben. Die Dressings und veganen Mayos werden nicht wärmebehandelt (pasteurisiert). So bleiben alle wertvollen Bestandteile der hochwertigen Bio-Zutaten erhalten. Haltbar sind die Produkte trotzdem. Oder gerade deshalb: denn Öle, Essige, Senfe hat schon Oma verwendet um Lebensmittel haltbar zu machen. Und dieser guten alten Tradition folgen die Emils mit ihren modernen Produkten.

Da Bio alleine den „Emils“-Machern aber nicht reicht, legen sie größten Wert auf räumliche Nähe und persönlichen Kontakt zu ihren Rohstoff-Lieferanten: alle Zutaten werden immer so regional wie möglich eingekauft. Bei den neuen Obst- und Gemüseprodukten (Apfelmus und Tomaten im Glas vom Kaiserstuhl und vom Bodensee) steht der Name des Anbauers direkt vorne auf dem Etikett. Kunde kennt Bauer! Hergestellt wird in der eigenen Manufaktur in Freiburg.

„Emils Bio-Manufaktur“ wurde übrigens nach Michael Wieses im Gründungsjahr geborenem Sohn benannt. „Unser Mut, etwas Neues zu wagen hat sich ausgezahlt“ so Michael Wiese, „das Konzept ‚konsequent ohne Zusatzstoffe‘ hatte auf Antrieb Neugier geweckt. Und aus einer Sauce wurden viele. Und weil wir an die Idee glauben, und auch daran, dass immer mehr Menschen Lebensmittel zu schätzen wissen, die frei sind von allem – und deshalb besser schmecken, machen wir immer weiter. Neue Ideen, neue Produkte. Und sind es noch lange nicht müde.“

Kontakt

Emils Biomanufaktur, Wageswiese GmbH
Kartäuserstraße 60, 79102 Freiburg
Telefon 0761 21609163-0
kontakt@emils.com, www.emils.com