

INTERVIEW mit Petra Morawa (Flaschenweise)

Frau Morawa, Sie produzieren in Ihrer Hamburger Manufaktur „Flaschenweise“ seit wenigen Jahren herrlich geschmackvolle Spezialitäten. Wie sind Sie dazu gekommen und wo liegt Ihr Schwerpunkt?

Natürlich steht hinter dem Ganzen eine große Leidenschaft, die mich mit Essen verbindet. Es ist für mich die kreativste, genüsslichste und schönste Notwendigkeit, die es gibt! Und es war mir schon lange ein großes inneres Bedürfnis etwas auf unserem Lebensmittelmarkt zu bewegen.

Der Name „Flaschenweise“ ist selbstverständlich nicht zufällig. Anfangs bestand das Angebot ausschließlich aus handveredelten Essigen, Ölen und Grappa - abgefüllt in Flaschen. Diese wunderbaren „Rohstoffe“ schrien einfach jedoch danach zu weiteren Köstlichkeiten verarbeitet zu werden. So wurde erst später aus der Veredelung immer mehr eine Vollproduktion. Diese Produkte sind inzwischen unser Schwerpunkt. Dies freut mich natürlich sehr, doch bedaure ich auch auf der anderen Seite, dass Deutschland immer noch ein Entwicklungsland hinsichtlich hochwertiger Essige und Olivenöle ist.

Für die Herstellung Ihrer Produkte sind Sie stets auf der Suche nach hochwertigen und aromatischen Rohstoffen. Gestaltet sich diese Suche oftmals schwierig oder gibt es inzwischen genug zuverlässige Lieferanten um letztendlich auch konstante Qualität zu gewährleisten?

Die Qualität der Zutaten steht bei uns an erster Stelle. Anfangs war dies ein Anspruch, der sich finanziell für uns oft schwierig gestaltete. Wer auf hochwertige Zutaten Wert legt, hat fast immer ein Problem mit der Wertschöpfung, sprich es bleibt einfach unter dem Strich wenig übrig.

Welche Erfahrungen haben Sie im Umgang mit Kunden gemacht? Ist generell eine größere Nachfrage nach hochwertigen und individuellen Produkten zu spüren oder möchte der Großteil der Konsumenten Masse anstatt Klasse?

Das Preisbewusstsein beim Einkauf von Lebensmitteln in Deutschland wandelt sich zunehmend zu einem Qualitätsbewusstsein. Immer mehr Verbraucher sind nicht mehr bereit durch eine Preisersparnis auch eine Einbuße von Qualität und Geschmack hinzunehmen.

Ihre Produktpalette ist recht überschaubar, was meiner Meinung nach als sehr positiv zu bewerten ist! Dennoch entwickeln Sie hin und wieder interessante und neue Kreationen. Wie oder von wem lassen Sie sich am liebsten inspirieren?

Es war und ist eine große Herausforderung das Sortiment schmal zu halten; zum einen weil Ideen für ein vielfaches dieser Bandbreite darauf warten

umgesetzt zu werden. Zum anderen möchte man natürlich auch gezielte Nachfragen und Anregungen von Kunden befriedigen. Doch man sollte immer mit sich Schritt halten können, was bedeutet, dass kein Produkt jemals die entsprechende Aufmerksamkeit, die es verdient, entbehrt. Neue Ideen können überall über einen herfallen, sei es durch einen Besuch in der gehobenen Gastronomie oder bei einem unserer Dienstagabende. Ein Mal wöchentlich wird in kleiner Runde recht aufwendig gekocht; dies ist für mich kreativer Pool und Verkostungslandschaft in einem.

Mit was kann man Ihnen eine besondere kulinarische Freude bereiten? Mit etwas Edlem und Exklusivem oder dem Bodenständigen und nachhaltig produziertem?

Sowohl als auch, da dem Edlen und Exklusivem fast immer ein bodenständiges Handwerk mit starker Ausrichtung auf Nachhaltigkeit zu Grunde liegt.

Verraten Sie uns Ihre Leibspeise?

Das würde ich, doch die gibt es nicht. Jedes Essen kann es zu einem absoluten Hochgenuss oder auch zu einer Beleidigung der Geschmacksnerven bringen.

Haben Sie für Ihre erfolgreiche Manufaktur schon neue Expansionspläne oder bevorzugen Sie den kleinen und feinen Charakter Ihres Betriebes?

Ich fühle mich in der jetzigen Struktur sehr wohl, doch die stets steigende Nachfrage bringt ihre Entscheidungsfragen mit sich. Ich bin davon überzeugt, dass die Form, in der wir produzieren auch in größerem Umfang gelingen kann. Anfangs war ich alleine. Inzwischen sind wir zu fünf. Warum nicht auch zu hundert? Die Qualität muss erhalten bleiben. Das ist das Entscheidende.

Die Hamburger Gastro-Szene hat einiges zu bieten!! Haben Sie für meine regionalen Kunden einen ganz besonderen kulinarischen Insider-Tipp wenn Sie in Zukunft die Hansestadt besuchen kommen?

Hamburg ist eine wunderschöne Stadt mit einem großen gastronomischen Angebot. Perlen sind jedoch überall selten. Für mich ist das „Louis C. Jacob“ so eine. Dieser Besuch böte sich jedoch im Sommer an mit einem ausgiebigem Essen und den dazu passenden Weinen auf der berühmten Lindenterasse mit Blick auf die Elbe. Kreativ, pur und unkonventionell wird man im „Artisan“ verwöhnt.

Welches kulinarische Highlight oder Restaurant-Besuch hat Sie zuletzt am meisten beeindruckt? Was war der ausschlaggebende Punkt dafür?

Die selbst gesammelten Pilze – was für eine Aromabombe!

Der Besuch im „Vendome“ bei Joachim Wissler im Schloss Bensberg war ein äußerst beeindruckendes Erlebnis, dass ich nicht so schnell vergessen werde. Die drei Michelin-Sterne stellt man zu keinem Zeitpunkt in Frage.

Nun könnte ich noch eine Vielzahl von Burgundern und deutschen Weißweinen oder den Süßwein aus Ungarn aufzählen, aber ich möchte niemanden langweilen...

Frau Morawa, herzlichen Dank für das nette Gespräch und weiterhin viel Erfolg mit Ihren genussvollen Produkten!!

Vielen Dank!