

# Der TRAUM JEDES Basilikums

KÖNNTE ES FÜR KRÄUTER SCHÖNERES GEBEN, ALS BEI „FLASCHENWEISE“ IM GLAS ZU LANDEN? PESTO & CO SIND HIER ZU 100 PROZENT NATÜRLICHEN URSPRUNGS UND HANDGEMACHT

FOTOS NELE MARTENSEN ■ TEXT MARTIN LAGODA



**PETRA MORAWA**, Inhaberin von „Flaschenweise“, präsentiert die Hauptzutat ihres Erfolges

**WIE DAS DUFTET!** Frisches Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne – so intensiv und Pasta-Lust erzeugend riecht es sonst nur in der eigenen Küche, wenn man das berühmte Pesto Genovese selbst im Mörser anrührt. In der gerade mal 60 Quadratmeter kleinen Manufaktur Flaschenweise der Hamburgerin Petra Morawa duftet es in diesem Moment genauso. Denn heute ist der italienische Klassiker an der Reihe. Zwei junge Mitarbeiter (mehr hätten auch kaum Platz) machen sich gerade daran, einen Berg frisches Basilikum zu waschen, um daraus und aus den anderen Zutaten die leuchtend grüne Würzsauce zu mixen. Anschließend wird sie mit einer elektrischen Pumpe in Gläser abgefüllt und in einem Apparat, groß wie eine Mikrowelle, vakuumiert, damit der Inhalt auch nach drei Wochen wie frisch zubereitet auf den Teller kommt. „Unsere Produkte werden nicht erhitzt,“ sagt Petra Morawa, „sonst ginge das typische Aroma verloren.“ Genau darin besteht der entscheidende Unterschied. Wer einmal ein pasteurisiertes Pesto aus dem Supermarkt probiert hat, schmeckt sofort heraus, wie fade eine so feine Sauce durch den Hitzeschock werden kann. „Ich verwende Zutaten von Bio-Produzenten oder kleinen handwerklichen Betrieben mit hohem Qualitätsanspruch, die ich mir vorher genau ansehe.“ Die Unternehmerin produziert nach einem festen Plan. Morgen sind z. B. *Birnen-Vinaigrette mit grünem Tee* und das *1001-Nacht-Pesto* an der Reihe. Dann folgen etwa 30 weitere Saucen, Essige und Öle – verfeinert oder pur – und Aroma-Salze

**1 FINTE**

Der Kochtopf dient Mitarbeiter Malte Kramer nur als Gefäß: alle Spezialitäten sind kalt zubereitet

**2 DAS PASST**  
Klassisches Pesto im klassischen Weck-Glas

**3 STÜCKGUT**  
Der Parmesan fürs Pesto wird frisch aus dem ganzen Laib gebrochen

**4 EDLE TROPFEN**  
Feinste, verschiedene kaltgepresste Öle und pikante Dressings sind Balsam für jedes Salatblatt

**5 SELEKTION**  
Lieferanten und Zutaten werden handverlesen





1



2

wie *Salzblume Rose* oder *Zitronensalz*. Alles einzigartige Rezepturen, die Morawa selbst ausgetüftelt hat. „Aber die verrate ich nicht – sie sind mein Kapital und deswegen Betriebsgeheimnis“, sagt sie lachend.

Petra Morawa ist durch und durch Selfmade-Frau. Bis vor einigen Jahren betreute sie als Agentur-Beraterin namhafte Hersteller von Halbfertig-

Produkten. „Je länger ich diesen Job machte, desto unzufriedener wurde ich. Da stimmte einfach die Qualität der Lebensmittel nicht“, erinnert sie sich. Deshalb entschied sie sich zu einem beruflichen Neuanfang, komponierte in einer angemieteten Restaurantküche Würzessige und -öle, und stellte sich damit auf die Hamburger Wochenmärkte. „Das sollte eigentlich ein Test sein und nur wenige Wochen dauern.“ Aber dann wurden schließlich drei Jahre daraus, denn sie konnte sich vor Kunden kaum retten. Inzwischen beliefert sie etwa 80 Lebensmittelläden und Spezialversender in Deutschland, Österreich und der Schweiz. „Alle handverlesen, ich sehe mir genau an, wer unsere Produkte bekommt.“

Von Beginn an wurden die Flaschen und Weck-Gläser mit einer Kordel samt Zutatenanhänger umwickelt. „Das machen wir heute noch von Hand, obwohl ich mir inzwischen auch eine maschinelle Etikettierung leisten könnte. Aber das möchte ich nicht. Meine Mitarbeiter und ich sind eine ehrliche Manufaktur und wollen das auch bleiben.“ Man schmeckt's. ■

Mehr Infos unter [www.flaschenweise.de](http://www.flaschenweise.de)

**1 DIE BASIS** Pinienkerne und Basilikum für das Pesto Genovese  
**2 VOLLPROFI** Helen Owusu kennt das Rezept fürs Thai-Pesto im Schlaf: Sie ist Mitarbeiterin der ersten Stunde  
**3 DOPPEL-ZIMMER** Willkommen in Frau Morawas Mini-Manufaktur! In zwei kleinen Räumen werden gut 30 verschiedene Delikatessen hergestellt  
**4 SCHÖN ALTMODISCH** Liebevoll werden die Flaschen und Original-Weck-Gläser von Hand etikettiert

**ZUM BESTELLEN** Herbstliches Probierpaket mit *Salzblume Rose* (toll zu Wild), *Brombeer-Nuss-Vinaigrette* (köstlich auf Feldsalat mit Speck) und *1001-Nacht-Pesto* (lecker in Kürbissuppe), für 25 € über [www.genusshandwerker.de](http://www.genusshandwerker.de)  
 MEHR INFOS AB SEITE 140



3



4