

Dübendorf Vergesslichkeit bescherte Hubert Langeder eine erfolgreiche Kräutermischung

Der Stoff, aus dem die Gewürz-Träume sind

Nicht unbescheiden nennt Hubert Langeder seine Gewürzmischung «Traumgewürz». Der Pfaffhauser ist bereits auf der Suche nach einem weiteren Produkt, das die Palette ergänzen soll.

Wer kennt sie nicht, die herkömmlichen Gewürzmischungen, welche in den Regalen der Grossverteiler stehen. Die diversen Gewürzstreuer für Salat, Fleisch oder Fisch haben in manch einem Haushalt eine Überbevölkerung der Küchenschränke zur Folge. Hubert Langeder aus Pfaffhausen versucht dem Missstand mit seinem «Traumgewürz» Abhilfe zu schaffen.

Der Zufall wollte es, dass Hubert Langeder vor 15 Jahren auf die geheimnisvolle Mischung stiess. Der gelernte Koch und langjährige Gastwirt hatte es in seiner Laufbahn mit einigen Küchenchefs zu tun und lernte dadurch die verschiedenen Möglichkeiten kennen, Speisen abzuschmecken. «Jeder Chef hat seine individuelle Gewürzmischung, mit welcher er seine Œuvres verfeinert. Sie variieren mal mehr, mal weniger, sind aber oftmals sehr charakteristisch für den Koch», so Langeder. Er habe im Laufe der Zeit aus diesen verschiedenen Kräutermischungen seine ganz persönliche Kreation entwickelt. Als letzte Ingredienz fehlte nur noch ein Quentchen Zufall, der der Würze die endgültige Würze verlieh.

Von der Vergessenheit zum Erfolg

«Ich bin zu diesem Gewürz gekommen wie die Mönche zum Bier», schmunzelt Hubert Langeder. Er habe eine grosse Menge dieser Mischung angerührt und einen Teil davon eingekellert. Das Gewürz lagerte, in Vergessenheit geraten, während sechs Wochen. «Als mir der Behälter wieder in die Finger geriet, war ich mir sicher, dass die Gewürze verrauchert sein würden und war drauf und dran, die Mischung wegzuschütten», erinnert sich der gebürtige Österreicher.

Die Mischung hatte sich währenddessen jedoch verändert und eine bemerkenswerte Geschmacksnote angenommen. «Die Zutaten reagieren aufeinander, was zur Folge hat, dass die Mischung während ihres Werdeganges wöchentlich anders schmeckt», gibt Langeder einen Bruchteil seines Geheimnisses preis. Das Gewürz fand bei der Kundschaft des Gasthofs Hecht in Dübendorf, welcher damals von Lange-



Hubert Langeder ist stolz, dass seine Gewürzmischung ohne Werbung einen guten Absatz fand. (pwe)

der betrieben wurde, grossen Anklang und wurde bald schon in kleinen Mengen über die Gasse abgesetzt.

Ein Kräutchen für Fisch und Vogel

Als Langeder schliesslich seine Tätigkeiten im Restaurant Hecht aufgab und die Evergreen-Bar in unmittelbarer Nähe übernahm, wollte die Nachfrage nach der universalen Mischung nicht abbrechen. «Die Käufer schätzen, dass sie mit dem Gewürz alle erdenklichen Gerichte verfeinern können. Dabei überdeckt die Mischung nicht den Eigengeschmack der Lebensmittel, sondern scheint sein Aroma der jeweiligen Speise anzupassen», versucht Langeder den mittlerweile grenzüberschreitenden Erfolg seines «Kräutchens» zu verstehen.

So begann der Wirt das Streugewürz in Gläschen abzufüllen und in immer grösseren Mengen abzusetzen. Die Verkaufszahlen seien ohne grossangelegte Werbekampagne immer weiter gestiegen, was Langeder ermutigte, sein «Traumgewürz» auch über das Internet

an den Mann zu bringen. «Es gibt etliche Hausfrauen, welche es mittlerweile gewohnt sind, das Gewürz über das Internet zu beziehen und dies nicht nur in unmittelbarer Nähe», der Stolz über den unerwarteten Erfolg ist dabei kaum zu überhören.

Obwohl «Hubi» vor längerer Zeit den Betrieb der Dübendorfer Evergreen-Bar aufgegeben hat, ist sein Gewürz in diesem Lokal noch immer erhältlich. «Es passt irgendwie nicht zu einem Bar-Betrieb, doch es gehört inzwischen zum Lokal, man geht dahin, um sein Gewürz zu kaufen», erklärt er den eigentümlichen Vertriebsort seiner Gewürzmischung.

Seit drei Jahren trägt das Streugewürz den Kurznamen seines Herstellers kombiniert mit dem bestechenden Attribut «Traumgewürz». Er habe es bewusst personalisiert, um sich von den handelsüblichen Streumischungen, welche allesamt Fantasienamen tragen, abzuheben, so Langeder. «Hinzu kommt, dass ich zu hundert Prozent hinter dem Produkt stehe und mich nicht scheue, die-

sem meinen Namen als Markenzeichen zu leihen.»

Zukunftsmusik im Gewürzkeller

«Hubi's Traumgewürz» ist auf Expansionskurs, denn nachdem das Produkt marktgerecht abgefüllt und mit Etiketten versehen wurde, soll nun sein Bekanntheitsgrad erhöht werden. Die Strategie steht für Langeder noch nicht eindeutig fest. «Ich möchte in naher Zukunft auch an Messen präsent sein, um das Gewürz überregional bekannt zu machen.» Denn obwohl Hubi, aufgrund seiner Herkunft, in Österreich für sein Gewürz bereits Abnehmer fand, hat seine Klientel hauptsächlich regionalen Charakter. Dies sei aber noch nicht alles, verrät Langeder, er tüftle bereits an einem Folgeprodukt und erwarte seine Fertigstellung in etwa einem Jahr. Ob das natriumchloridfreie Gewürz in die Fusstapfen des «Traumgewürzes» treten wird, kann Hubi schlecht abschätzen, weiss aber, dass das auf Gesirnsalz basierende Gemisch ebenso einzigartig sein wird. (pwe)