



FOTO: HAKUNA MATATA

HAKUNA MATATA IN FREIBURG

Feine Aufstriche und Soßen

KATJA RICHTER, FREIBURG

Gleich hinter der Altstadt von Freiburg haben Michael Hofer (l.) und Philipp Klingel mit der Manufaktur Hakuna Matata ihren Stammsitz in den alten Gebäuden einer ehemaligen Getränkehandlung gefunden.

Michael Hofer, einer der beiden Geschäftsführer von Hakuna Matata, steht mit dem Telefon am Ohr auf dem Hof. Sein Kompagnon Philipp Klingel hat Probleme mit einem Anhänger – Michael Hofer hört zu und findet Lösungen, während er mit Zeichensprache Kaffee anbietet. Der Mittdreißiger im schwarzen Kapuzenpulli mit Firmenlogo ist es offensichtlich gewöhnt, mehrere Dinge auf einmal zu tun.

„Langeweile gibt es hier nicht und geht für mich auch gar nicht“, stellt er fest, nachdem er aufgelegt hat, und schiebt sich dabei die schwarze Baseballkappe zurecht. „Hakuna Matata“ (= kein Problem), das als Firmenname gewählte Lebensmotto aus Ostafrika, scheint ihm bei allem Trubel zu gelingen.

EIN TRAUM GEHT IN ERFÜLLUNG

Michael Hofer und Philipp Klingel sind seit ihrer Zeit als Köche in einem Freiburger Restaurant ein eingespieltes Team, das sich gut ergänzt. Mit der Gründung von Hakuna Matata 2013 haben sich beide einen Traum erfüllt, der immer noch trägt und motiviert. Die kleine Manufaktur stellt im Handbetrieb Aufstriche, Soßen, Senf und Eingewecktes her, aber auch Essige und Sirupe. Die Zutaten sind fast alle regional. Eingekauft wird bei Landwirten und Höfen im Umkreis von 250 km. Mindestens Bioqualität, versteht sich, wenn möglich auch Demeter; auf rund 30 Adressen können sie zurückgreifen. „Wir sind extrem gut vernetzt und können fast alle Ausgangsprodukte direkt beziehen“, erzählt Michael Hofer stolz. Den Anspruch, ökologisch verantwortungsbewusst zu produzieren, halten sie nach wie vor durch.

Die gelieferten Mengen sind meistens nicht groß genug, um Masse herzustellen. Gearbeitet wird nur mit Saisonprodukten, natürlich ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. So entstehen oft kleine Editionen, die



1
In den kleinen Produktionsräumen passiert alles in Handarbeit, auch Michael Hofer (r.) fasst selbst mit an

2
Die Produkte werden stilvoll in Gläser verpackt

3
Der Stand auf dem Freiburger Münstermarkt

FOTOS: HAKUNA MATATA

schnell mal vergriffen sind. Für Kenner ein Grund, öfters im Sortiment vorbeizuschauen.

EXOTISCHE KREATIONEN

Angefangen haben die beiden Einmach-Tüftler mit einem Stand auf dem Freiburger Münstermarkt. So sind auch Kontakte zu badischen Landwirten entstanden. „Es kommt immer mal wieder vor, dass wir direkt auf dem Markt von Bauern angesprochen werden, die etwas Besonderes für uns haben, zum Beispiel Felsenbirnen, Mispeln oder Maulbeeren.“ Einer dieser Zulieferer ist Sebastian Wolf aus Mengen am Tuniberg, der neben 20 Chilisorten für Hakuna Matata auch Tomatillos anbaut. „Tomatillos sehen ähnlich aus wie eine Kreuzung aus *Physalis* und kleinen Tomaten. So was bekommt man hierzulande praktisch nirgends“, schwärmt Michael Hofer.

Sogar Ingwer und Kurkuma baut der Kleinerzeuger für sie an. „Das wächst hier natürlich trotz des Klimas in Südbaden nicht ganz so optimal wie in den Herkunftsländern“, räumt Michael Hofer ein, „aber erntefrischen Ingwer zu pressen hat schon eine ganz besondere Qualität.“ Für manche Ausgangsprodukte gibt es aber auch im sonnenverwöhnten Baden keinen Ersatz. Dann achten die Einkäufer von Hakuna Matata streng auf fairen Handel. So kommen die Früchte für das beliebte Mangochutney aus dem Projekt „Solarenergie für Afrika“.

Aus den Früchten wird in den kleinen Produktionsräumen alles hergestellt, was irgendwie in ein Glas passt. „Mit den Jahren haben wir zwischen 500 und 1000 Rezepte ausprobiert.“ Klassiker wie Rote Bete-Creme mit Peperoni oder gebackenes Pflaumenmus haben sich bei den Kundinnen und Kunden etabliert. Beim Entwerfen von neuen Mischungen kommt den gelernten Köchen ihre Erfahrung zugute. Michael Hofer erklärt das Hantieren und Kombinieren mit den verschiedenen Zutaten wie ein

»Wir sind extrem gut vernetzt und können fast alle Ausgangsprodukte direkt beziehen.«

MICHAEL HOFER

Musiker, der eine Komposition beschreibt. Statt um Tonarten und Terzen geht es beim Geschmack um Aromen und überraschende Wechselwirkungen: „Erst vor kurzem haben wir eine neue Soße aus Mango, Orangenschalen und Kreuzkümmel gebaut. Die hat einen tollen Groove!“

Einen richtigen Flop hatten sie selten. „Einmal haben wir Gurke mit Cassis, also Schwarzer Johannisbeere, kombiniert“, erinnert sich Michael Hofer. „Für einen Drink passt das super zusammen, aber als Marmelade war das auch nicht so meins.“ Die Gläser haben trotzdem ihre Abnehmer gefunden, spezielle Liebhaber gibt es anscheinend für jeden Geschmack.

Beliebt ist auch die Marokkanische Salzzitrone in den großen Einweckgläsern. „Wir haben mit der sizilianischen Familie, die die Zitronen anbaut, mittlerweile ein sehr persönliches Verhältnis. Und natürlich sind die Früchte unbehandelt“, begründet Michael Hofer die Ausnahme der eigenen Regel. Durch den neuen Trend zur Levante-Küche aus dem östlichen Mittelmeerraum sind Salzzitronen als Rezeptbestandteil ein begehrtes Gut geworden. „Die Zitronen werden fermentiert. Das ist ein aufwendiges Geschäft, das sehr viel Sauberkeit



Die gelernten Köche Michael Hofer (Bild) und Philipp Klingel gründeten 2013 am Rande von Freiburg die kleine Manufaktur Hakuna Matata, die sich auf die Herstellung von feinen Aufstrichen und Soßen spezialisiert hat. Inzwischen beschäftigt der Betrieb 11 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Über den Internet-Shop verkauft Hakuna Matata seine Produkte deutschlandweit, ein Händler sitzt sogar in Lübeck. 2019 lief der Betrieb rund und schrieb schwarze Zahlen. Während der Corona-Zeit zogen Händler ihre Aufträge massiv zurück, die Kundschaft auf dem Markt blieb weitgehend aus. Seitdem arbeitet die Manufaktur auch mit Lohnkunden zusammen, für die Hakuna Matata neben den eigenen Produkten auch Sirupe, Pastasossen und Fruchtmarmeladen produziert. Für die Manufaktur bietet das ein sicheres Standbein. **Info:** Hakuna Matata, Günterstalstr. 35, 79102 Freiburg, www.hakuna.net

KATJA RICHTER

und richtiges Timing erfordert“, erklärt der Chef, „nur so erhalten sie den mürben Geschmack.“ Das über die Fermentation ausgebaut Aroma der Zitronen wird dann mit Gewürzen zusätzlich verfeinert.

STABILE ABSATZSTRUKTUREN

Die unternehmerische Sicherheit durch die Zusammenarbeit mit Lohnabnehmern gibt Michael Hofer und Philipp Klingel die Möglichkeit, es langsam etwas ruhiger anzugehen. „Anfangs hatten wir eine Sechseinhalbtageswoche. Das hält man auf die Dauer nicht durch.“ So mussten sie beispielsweise im letzten Sommer kurzfristig 2,5 Tonnen Tomaten eines Bauern vor dem Verderben retten und zu 3000 Liter Pastasose für einen Großabnehmer verarbeiten.

Spätestens seit die beiden Geschäftsmänner Familien haben, versuchen sie die Work-Life-Balance mehr in Richtung Privatleben zu verlagern. Viele Aufgaben können an die Mitarbeitenden delegiert werden. Michael Hofer möchte aber so viele Arbeitsschritte wie möglich im Betrieb bewerkstelligen. Für ihn kann es jetzt gern eine Zeit lang so bleiben. Der laufende Betrieb sorgt immer für ausreichend Abwechslung und Unterhaltung. Eine Idee aber rumort schon in seinem Kopf: „Eine Art Round-Table für Manufakturen. Eine Interessengemeinschaft, die sich ein- bis zweimal im Jahr trifft, das wünsche ich mir noch.“ Es gibt so viel Wissen, das man sich teilen könnte, und von Hilfestellungen auf kurzem Weg können alle profitieren. Ein überregionaler Austausch wäre ein Mehrwert für alle kleinen Unternehmen wie Hakuna Matata.

NEUER TREND: FERMENTIERTE PRODUKTE

Fermentation macht Michael Hofer als einen neuen Trend in der Verarbeitung von Obst und Gemüse aus. Bei dem traditionellen Verfahren wird unter Luftabschluss bei definierten Temperaturen ein Lebensmittel haltbar gemacht. Dabei entstehen im Endprodukt oder während des Prozesses Gase, Alkohol und Säuren, die dafür sorgen, dass die Lebensmittel konserviert werden. Die bekanntesten Beispiele sind Schwarzer Tee, Joghurt oder Sauerkraut. Da beim Prozess einiges an Bakterien und Enzymen beteiligt ist, muss man als Produzent von Lebensmitteln regelmäßig eine Laborprobe erstellen.



FOTOS: HAKUNA MATATA