

Flocken-Bäckerei zum Zuschauen

In Frankfurt-Heddernheim stellt Julia Kendzior Müsli nach eigenen Rezepten her. Für die Manufaktur hat sie ihren Job in einem Modekaufhaus aufgegeben. *Von Jacqueline Vogt*

In einer schmalen Straße im Frankfurter Stadtteil Heddernheim steht im ehemaligen Tresorraum einer einstigen Sparkassenfiliale eine blonde Frau und verrührt Haferflocken mit Agavendicksaft: Julia Kendzior, Gründerin und Betreiberin eines kleinen, auf die Herstellung von Müsli spezialisierten Betriebes. Vor anderthalb Jahren hat die damalige Abteilungsleiterin eines Modekaufhauses ihren Job an den Nagel gehängt und sich selbständig gemacht. Seitdem mischt und backt und füllt sie ab, was viele gerne zum Frühstück essen, Haferflocken mit getrockneten Früchten, Nüssen, Schokoladen.

Crunchy Queen nennt Kendzior sich, und so hat sie auch ihren Betrieb genannt. Der Name greift das hervorstechendste Charakteristikum ihrer Produkte auf. Sie sind alle crunchy, also knusprig, wofür die Haferflocken mit Fett und einem Süßungsmittel angeröstet werden müssen, Kendzior nimmt Sonnenblumenöl und Agavendicksaft dafür. „Ich habe lange rumgetüftelt, auch mit Kokosöl, Olivenöl, Honig“, sagt sie. „Aber das hat alles den Geschmack zu sehr beeinflusst.“

Eine strahlend weiße Küchenzeile, darüber Regalborde, in einer Ecke ein Ofen, der nicht mehr als ein halbes Dutzend kleiner Backbleche fasst, das ist schon die gesamte Produktionsfläche von Crunchy Queen. Zur Straße hin ist der Raum verglast, auf der niedrigen Fensterbank ist ein weißes Fell ausgelegt, wer vorbeiläuft, kann bei der Herstellung der Müslis zusehen. Einmal in der Woche produziert Kendzior nicht, sondern verkauft nachmittags ab Werk.

Jeden Tag nach Feierabend packt sie die Tüten, in denen die Müslis angeboten werden, und arbeitet die übers Internet eingegangenen Bestellungen ab. Ursprünglich, erzählt Kendzior, habe sie sich selbständig gemacht, weil sie aus familiären Gründen nach einer Möglichkeit habe suchen müssen, flexibler zu arbeiten, als das Angestelltendasein ermögliche. Inzwischen frisst die neue Tätigkeit viel Zeit, was ein Grund zur Freude ist, weil der Betrieb gut läuft. Und neue Überlegungen notwendig macht, wo sich Stunden für anderes abknapsen lassen.

Bis zu 100 Bleche werden in Heddernheim in der Woche in den Ofen geschoben, jedes fasst rund 700 Gramm Haferflocken. Geliefert hat sie eine Mühle auf der Schwäbischen Alb. Bevor sie für zehn bis 15 Minuten ein Bad in der Hitze nehmen, entscheidet Kendzior, womit sie sich in der Tüte paaren sollen. In ihrem Sortiment hat sie ein Müsli mit gefriergetrockneten Erdbeeren und weißer Schokolade, eines mit dunkler Schokolade und Banane, eines mit Walnüssen und Feigen.

„Verrückte, außergewöhnliche Mischungen sind meine Spezialität“, sagt Kendzior. Zehn Sorten, inklusive einer,

für die Sojaflocken verwendet werden, umfasst ihr Stammangebot, immer wieder mal kommt etwas hinzu. Hundert Gramm kosten zwischen 2,30 und rund 3,40 Euro, verkauft wird in verschiedenen Packungsgrößen von 60 bis 350 Gramm. Neuerdings gibt es bei „Crunchy Queen“ auch Schokoladen mit Zutaten aus der Heddernheimer Küche, eine befreundete Konditorin stellt sie her.

Derzeit tüftelt Kendzior an einem Müsli mit Zartbitterschokolade und Orange. Für eine Proberunde füllt sie Haferflocken in eine Schüssel, gießt eine kleine Kelle Öl und etwas mehr Agavendicksaft darüber, vermischt alles mit einem Silikonspatel. Die von Öl und Sirup umhüllten Flocken werden auf ein Blech geschüttet, ausgestrichen, und dann ab mit ihnen in den Ofen. Als sie einen zarten Brauntönen haben, werden sie herausgeholt und später mit kleinen Schokoladendrops und handgeschnittenen Orangenresten vermischt.

Herauszufinden, in welchem Verhältnis die Zutaten zueinander stehen müssen, damit sich ihr Geschmack optimal entfaltet und jede Portion eine angemessene Menge von allem enthält, ist nach der Ideenfindung die Hauptarbeit, wenn es um eine neue Sorte geht. Befindet sie das Ergebnis für gut, nimmt Kendzior die Grammatur in ihr Rezeptbuch auf. Wer Zugang dazu hat, kann produzieren; zweimal in der Woche beschäftigt die Müslimacherin eine Aushilfe.

Wer bei der Crunchy Queen im Laden einkaufen will, kann jedes Müsli probieren, trocken, in einem kleinen Becher. „So gewinnt man den besten Eindruck“, meint die Produzentin. „Was schmeckt Ihnen?“, fragt sie, nachdem sie eine Reihe Probierportionen serviert hat. Die meisten Kunden liebten das Müsli mit gebrannten Mandeln, fügt sie hinzu. Tatsächlich ist es gut, mit nicht zu starken Röst- und Karamellaromen, nicht zu süß. Würden wir zum Beispiel als Topping für einen Joghurt verwenden.

Hören, wie es schmeckt: Der Besuch bei Julia Kendzior ist Teil einer Reihe kulinarischer Streifzüge der Sonntagszeitung mit hr2 Kultur. Der Radiobeitrag wird übermorgen um 8.45 Uhr ausgestrahlt. Die Müsli-Manufaktur, Nassauer Straße 2 in Frankfurt, Telefon: 0 69/86 09 21 27, ist jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr für den Verkauf geöffnet (Online-Shop: www.crunchyqueen.de).



Von der Leine auf den Tisch: Die Mischungen mit Schokolade sind sehr beliebt.



Mehr Transparenz geht nicht: Die Müsli-Unternehmerin im Schaufenster ihres Ladens.

Fotos Maria Klenner