



Pressemitteilung, Oktober 2021:

Bayerische Manufakturen bei Kustermann.

Manufakturen produzieren mit den Händen – diese Bedeutung wohnt dem Wort bereits in seinem lateinischen Ursprung inne. Diese handgefertigten Produkte sind den von Maschinen herstellten oft in Sachen Qualität und Individualität weit überlegen. Das Münchner Traditionshaus Kustermann weiß diesen Vorteil zu schätzen und bietet seinen Kundinnen und Kunden eine große Vielfalt an Manufaktur-Erzeugnissen.

Neben bekannten Marken wie Meissen und Solingen arbeitet Kustermann auch mit vielen kleineren Betrieben zusammen. Nicht zuletzt auch, um Familienbetriebe – wie Kustermann selbst einer ist – zu stärken und ihre Bekanntheit zu erhöhen. Sie alle eint ihr regionaler Bezug, ihre nachhaltige Produktion, ihre Liebe zum Detail und die große Sorgfalt, mit der sie produzieren. Sei es Bio-Senf, handgerösteter Kaffee, eklektische Gewürzmischungen oder abseits des „Mainstreams“ ökologisch angebaute Getreidesorten.

„Wir freuen uns sehr über die wachsende Anzahl von Produkten aus bayerischen Manufakturen in unserem Haus. Produkte, die handwerklich, nachhaltig und mit viel Leidenschaft hergestellt werden, passen perfekt zu unserem Verständnis von Sorgfalt und Wertigkeit“

Dr. Susanne Linn-Kustermann und Caspar-Friedrich Brauckmann
Geschäftsführer F.S. Kustermann GmbH

GEWÜRZMÜHLE ROSENHEIM

„Kustermann ist eine Institution in München und steht für mich für Tradition im besten Sinne. Der ausgeprägte Sinn für regionale Qualität und Handwerk überschneidet sich stark mit der Philosophie der Gewürzmühle Rosenheim. Wir freuen uns in Kustermann einen Partner gefunden zu haben, bei dem professionelle Hingabe und Leidenschaft für Qualität so greifbar gelebt werden.“

Simon Mendel, Geschäftsführer Gewürzmühle Rosenheim



Seit 1957 werden in der Gewürzmühle Rosenheim Gewürzmischungen aus hochwertigen Rohstoffen kreiert. Als eine Mischung aus Apotheker, Heiler, Kaufmann und Genussapostel beraten die Gewürzhändler der Mühle Gewürzliebhaber und Großhandelskunden und leiten an zum Dosieren und dem Verwenden von Mörsern, Raspeln und Reiben. Besonders wichtig ist der strikte Verzicht auf jegliche Aromazusätze, chemische Komponenten, Stearate, Rieselhilfen oder Weichmacher.

MURNAUER KAFFEERÖSTEREI

„Die Küche ist das Herzstück einer Wohnung. In diesem Raum steckt ein großer Teil unseres Zuhause-Gefüls, das wir mit Familie und Freunden genau dort teilen und vertiefen. Umso wichtiger ist es, diesen Ort so schön wie möglich zu gestalten und gemeinsamen Genussmomenten den Platz zu geben, die sie verdienen. Wir finden, das Haus Kustermann ist eine ideale Adresse für stilvolle Einrichtungsideen mit Qualität und freundlicher Beratung. Umso mehr freuen wir uns über die jahrelange und zuverlässige Partnerschaft, die wir gemeinsam haben.“

Michael Eckel, Leiter der Kaffee Academy und Thomas Eckel, Inhaber der Murnauer Kaffeerösterei



Mit nostalgischem Charme und Herzlichkeit lädt das Kaffeehaus der Murnauer Kaffeerösterei zum entspannten Verweilen ein. In der hauseigenen Rösterei entwickeln Röstmeister für jede Bohne ein eigenes Röstprofil. Die sorgfältig ausgesuchten und hochwertigen Kaffees werden täglich frisch vor Ort geröstet im schonenden Trommelröstverfahren, in kleinen Chargen für eine gleichmäßige und hohe Qualität. Von Hand verlesen gelangen nur die besten Bohnen in die Kaffeetüte.

CHIEMGAUKORN

„Wir stehen für Lebens-Mittel, die noch echte „Mittel zum Leben“ sind: Ursprüngliche Getreideprodukte aus Emmer, Einkorn oder Urdinkel, schonend kalt gepresste Öle mit unverwechselbarem Geschmack und einmalige Zutaten wie Beluga-Linsen oder Bayerischen Reis für eine gesunde und anspruchsvolle Küche. Unsere Chiemgaukorn-Produkte stammen größtenteils aus eigener Bio-Ernte von Feldern im oberbayerischen Chiemgau und werden ressourcenschonend und mit viel Handarbeit hergestellt. Damit passen sie perfekt zu Kustermann – Produkte für den täglichen Bedarf, aber nicht alltäglich.“

Julia Reimann und Stefan Schmutz, Inhaber Chiemgaukorn



Julia Reimann und Stefan Schmutz bewirtschaften ihren Hof seit 2005 nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und sind Mitglied beim Anbauverband Naturland und bei Ökoqualität aus Bayern. Sie leben dabei ihre Philosophie, dass nur das nachhaltige Arbeiten mit der Natur langfristig funktionieren kann. Pestizide, synthetische Düngemittel und Gentechnik sind natürlich tabu. Stattdessen setzen die Ökobauern auf eine schonende Bewirtschaftung und Artenvielfalt.

MÜNCHNER KINDL SENF

„Wir sind total glücklich, unsere Senf- & Saucen jetzt beim Kustermann stehen zu sehen. Vor allem, nachdem wir uns schon vor ein paar Jahren auf einer Messe getroffen und gemeinsam gegrillt haben. Meine Schwester und ich lieben es, beim Besuch auf dem Viktualienmarkt, auch bei Kustermann vorbei zu schauen und freuen uns daher umso mehr auf diese schöne Zusammenarbeit.“

Lisana Hartl, Münchner Kindl Senf GmbH



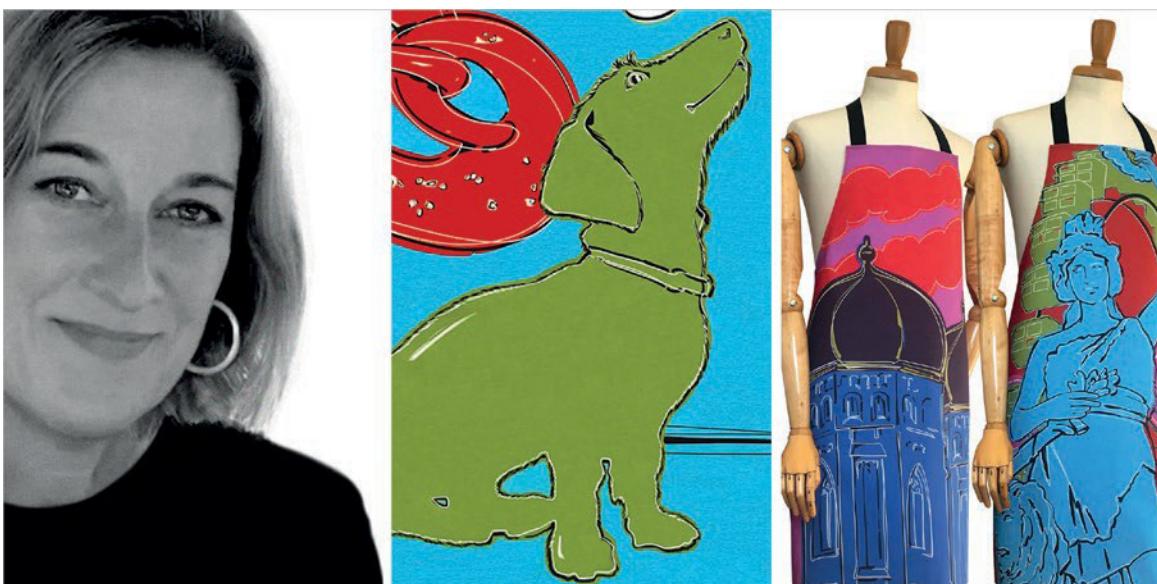


1920 begann die Metzgerfamilie Familie Hartl, den süßen Senf für die Weißwurst selbst herzustellen. Nach 100 Jahren produzieren die Hartls nun in der vierten Generation und biozertifiziert ihre einzigartigen Produkte. Die Rohstoffe stammen – wenn möglich – aus regionalen Betrieben und haben keine langen Transportwege hinter sich und an der Handarbeit wird weiter festgehalten, um den hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

CLAUDIA PRINZ SCHÜRZEN

„Nicht nur als Illustratorin und Künstlerin bin ich kreativ, sondern experimentiere auch gerne beim Kochen. Aus dieser Verbindung und der Liebe zu meiner Heimatstadt München ist meine Idee der München-Schürze entstanden. Kustermann ist wiederum eine Münchner Institution für Haushaltswaren, Küchen- und Kochkultur, die jedes Kind, das wie ich in München aufgewachsen ist, kennt. Herrlich, durch die Etagen zu spazieren und in der großen Auswahl von ausgesucht schönen und hochwertigen Artikeln zu stöbern. Deshalb war es für mich beinahe zwingend, meine Schürzen- Kollektion dem Haus Kustermann anzubieten. Und zugegeben, ich fühle mich durchaus bestätigt und geehrt, mit meiner Kreation zur Buntheit und Qualität des Kustermann-Sortiments beizutragen.“

Claudia Prinz, Illustratorin



Claudia Prinz arbeitet als freiberufliche Illustratorin und Malerin. Nach ihrer Ausbildung an der Fachoberschule für Gestaltung in München, schloss sie ihr Studium an der Academy of Art University in San Francisco mit einem Bachelor ab. Seit ihrer Rückkehr nach München 1992, zeichnet und illustriert sie für Magazine, Verlage, Werbung und bevorzugt in ihren Arbeiten eine Kombination aus Digitaltechnik und Handzeichnung.

SPEISEKLEID

„Kustermann gehört zu München wie die Breze zu Bayern. Insofern sind wir mega stolz, mit diesem Traditionshaus bereits seit 2019 zusammenarbeiten zu dürfen. Es ist toll, dass Kustermann uns als Münchner Startup unterstützt!“

Uta und Max, Neisen&Neisen GbR



Auf einer Reise nach Brisbane sahen Uta und Max zum ersten Mal, wie jemand ein Sandwich aus Bienenwachstüchern auspackte. Sie waren sofort begeistert von der schönen, praktischen und plastikfreien Verpackung und entwickelten zuhause ihr „Speisekleid“. Die Bienenwachstücher halten etwa ein Jahr lang und sorgen dafür, dass Obst, Gemüse, Brot oder Käse -schön- frisch bleiben, denn auch auf das Design wurde viel Wert gelegt.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für weitere Pressematerialien sowie Interviewanfragen mit Dr. Susanne Linn-Kustermann und Caspar-Friedrich Brauckmann, Geschäftsführer F.S. Kustermann GmbH und allen hier vorgestellten Unternehmerinnen und Unternehmern zur Verfügung.

Kustermann Presse-Kontakt:

MARKENKULTUR

Malte Perlitz

Ruffinistr. 7

D-80637 München

t: +49 (0)89 51 00 97 82

m: +49 (0)176 32 75 90 67

malte.perlitz@marken-kultur.com

www.marken-kultur.com

