

Mit innovativem Handwerk an die Spitze

CONVENIENCE – GESAMTSIEGER

Die Seubert Feinkostmanufaktur gewinnt in der Produktgruppe Convenience den Bestmarke-Titel in allen Kategorien. Strenge Auswahl der Rohstoffe ist Teil des Erfolgs.

Als Walter Seubert 1970 mit seiner Frau in einer umgebauten Würstküche ein Feinkostunternehmen gründete, ahnte er nicht, welche Erfolgsgeschichte sich in mehr als 47 Jahren daraus entwickeln sollte. Gemeinsam mit Sohn Marcus ist Walter Seubert Geschäftsführer der bekannten Feinkostmanufaktur Seubert im baden-württembergischen Werbach-Wenkheim, die die Leser der AHGZ zum Gesamtsieger in der Produktgruppe Convenience gekürt haben.

„Die Nachricht über die Auszeichnung zur Best Marke 2017/2018 erreichte mich beim Frühstück mit meinem Sohn“, so Geschäftsführer Marcus Seubert. „Ich war sehr gerührt und freute mich außerordentlich. Am Nachmittag des gleichen Tages unterrichtete ich meinen Vater Walter über diese wunderbare Nachricht. Es freut uns ganz besonders, als kleines handwerkliches Unternehmen diese Auszeichnung erhalten zu haben.“

Maschinen nur dann, wenn die Qualität nicht leidet

Der Begriff Convenience hat bei Seubert wenig mit industrieller Produktion zu tun. „Unsere Fertigung ist handwerklich organisiert, eine Manufaktur“, so Walter Seubert. „Wir lassen uns nur da von Maschinen helfen, wo die Qualität nicht beeinträchtigt wird“, sagt der gelernte Profi-Koch mit Stationen in Puerto Rico, Boston, New York,



Große Freude über die Auszeichnung: (von links) Kalle Seifert, Kaufmännischer Leiter, die beiden Geschäftsführer Marcus und Walter Seubert sowie Produktmanager Heinz Budrnjak.

England und den Bahamas. Das meiste werde „nach handwerklicher Tradition von den 150 Händen unserer engagierten, dem Unternehmen oft langjährig verbundenen Mitarbeiter gemacht – weil Menschen mit ihrer Erfahrung und dem Gefühl in ihren Händen Dinge so machen können, wie das Maschinen nicht können“, sagt Seubert. Das individuelle Erscheinungsbild der Produkte ist denn auch einer der Gründe, warum Gastronomen gern auf Kreationen von Seubert zurückgreifen – egal ob in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, im Bankettbereich, beim Catering oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Für jeden Zweck hat das

erfolgreiche Familienunternehmen die passenden Produkte parat. Von portionierten Vorspeisen, Terrinen, Galantinen und Sülzen über Geflügelspezialitäten, vegetarische Produkte und veredelte Fleisch- und Fischprodukte bis hin zu aparten Dessertspezialitäten und Fingerfood.

Der kürzlich erschienene neue Katalog präsentiert eine eindrucksvolle Auswahl edler Kompositionen. Produkthighlights sind beispielsweise Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel, Hähnchenrollbraten Gärtnerin, Tafelspitzstülze, Kalbsfilet im Parmaschinken, Hähnchenbrust Marco Polo mit wütziger Brokkoli-Füllung und eine Symphonie von Aprikose und Mascarpone – Kreationen, mit denen man sich mühelos vom Wettbewerb abhebt und Gäste angenehm überrascht. Das Sortiment zeigt: Bei Seubert geht man konsequent mit der Zeit. „Wir haben uns nie auf unsere Geschichte oder unsere aktuellen Pro-

dukte verlassen“, sagt Walter Seubert, „sondern uns ständig weiterentwickelt. Immer geschaut, was die neuen kulinarischen Trends sind und sehr aufmerksam unseren Kunden zugehört. Denn von unseren Kunden kommen immer die

Zutaten, neue Verarbeitungstechniken, individuellere Logistikkösungen, neue gastronomische Einsatzbereiche, bequemes Handling für den Küchenchef – es gibt praktisch keinen Bereich unseres Dienstleistungsangebots, den wir in den vergangenen 47 Jahren nicht mehrfach neu erfunden haben“, sagt der Geschäftsführer.

Verzicht auf nicht-natürliche Zusätze

Unverändert bleibt die Sorgfalt, mit der man bei Seubert die Rohstoffe aussucht. „Wir verwenden ausschließlich hochwertige Ausgangsprodukte von zuverlässigen und seriösen Partnern und verzichten konsequent auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und sonstige unnatürliche Zusätze“, betont Walter Seubert. Im Bereich Geflügel kommen auch mit dem Tier-schutzlabel zertifizierte Produkte zum Einsatz. Das bedeutet: Robuste, langsamer wachsende Hähnchenrassen, mehr Platz und eine abwechslungsreiche Umgebung mit Strohballen, Picksteinen, Sitzstangen und Rückzugsmöglichkeiten sowie den Verzicht auf gentechnisch verändertes Futter. Geflügel, das Gäste mit gutem Gewissen genießen können.

Die zuverlässige Belieferung mit eigenem Fuhrpark und die kompetente telefonische Kundenbetreuung und -beratung tun ein Übriges zur Beliebtheit des Unternehmens. Noch dazu produziert Seubert auch nach individuellen Kundenwünschen – was will man mehr?

Barbara E. Euler



besten Ideen. Dann haben wir diese Wünsche und Anregungen konsequent und schnell umgesetzt.“ Und das betrifft längst nicht nur Rezepte und Produktwünsche. „Neue



Jedes Teil etwas anders: Symphonie von Aprikosen und Mascarpone.



Perfektion im Detail: Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee.