

Meik Schönau – Senf-made Unternehmer aus Haiger

Die IHKs Dillenburg und Wetzlar haben im Rahmen eines Wettbewerbs des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK) und der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung (FAS) den Gründer mit der besten Geschäftsidee an Lahn und Dill gesucht. Die Entscheidung fiel auf Meik Schönau aus Haiger mit dem Konzept für sein Senfatelier.

Als der gelernte Maler und Lackierer vor etwas mehr als einem Jahr arbeitslos wurde und familiär bedingt eine Tätigkeit suchte bei der er mit eigenständiger Zeiteinteilung Geld verdienen konnte, machte er sein Hobby zum Beruf. Meik Schönau's Traumberuf, Koch, veranlasste ihn bei seinen Überlegungen zur Existenzgründung den Umgang mit Lebensmitteln in den Focus zu stellen. Unter Einsatz seiner Ersparnisse gründete er das Senfatelier. In seinem kleinen Atelier produziert der Jungunternehmer Senf in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Alle Senfsorten werden ohne künstliche Zusatzstoffe vollständig in Handarbeit produziert und von Hand abgefüllt. Die Angebotspalette reicht von handelsüblich klingenden Geschmacksrichtungen wie Kräutersenf oder Meerrettichsenf bis zu eher außergewöhnlichen und phantasievoll benannten Senfkreationen wie Karibik, Mandel-Mohn, Honig-Chili oder gar pfeffrige Erdbeere. Zu dem kleinen Einzelhandelslädchen am Haigerer Marktplatz gehört eine eigens für seine Zwecke ausgebaute gewerbliche Küche. Den ursprünglichen Gedanken seine Fertigung am heimischen Herd durchzuführen, musste der Gründer verwerfen. Veterinäramt und Lebensmittelrecht stellen nicht nur an die Produktionsstätte besondere Anforderungen. Lebensmittelrechtliche Verordnungen verlangten auch vom Inhaber Nachweise besonderer Fachkenntnisse und Schulungen. Ausschließlich finanziert durch Eigenmittel konnte Schönau nur bedingt durch Werbemaßnahmen und im Internet auf sein Senfatelier aufmerksam machen. Nach eher schleppendem Unternehmensstart konnte er nach nun knapp 12 Monaten Marktpräsenz durch den Vertrieb über das Internet, seinen Laden in Haiger und zahlreiche Besuche auf Märkten und Fachmessen eine ansehnliche Kartei mit Adressen von Wiederverkäufern und Stammkunden aufbauen. Gerade die Stammkunden schätzen die wohlschmeckenden und immer frisch hergestellten Mostrichsorten für den Eigenverbrauch, aber auch als Geschenkidee der besonderen Art. Zur Abrundung seines Angebotes hat der Senfproduzent neben einer Reihe von Handelswaren nun auch selbst kreierte Gewürzmischungen in seinen Produktionsumfang aufgenommen. Ebenso wie bei den zahlreichen Senfsorten richtet der Unternehmer auch hier sein Augenmerk auf hohe Qualität durch frische Zutaten. Weitere Informationen zum Senfatelier, seinen Produkten, Rezepten und Geschenkideen sind zu lesen unter www.senfatelier.de.

