

Maintal Konfitüren GmbH



Region: 97437 Haßfurt/Unterfranken
Gründungsjahr: 1886
Produkte: Konfitüren, Fruchtaufstriche, Gelees
Spezialität des Hauses: Fränkisches Hiffenmark
Höhepunkte, Veranstaltungen: Betriebsführung für Gruppen nach Absprache

Im April 1886 gründete Josef Müller jun. einen Handel mit „Vegetabilien und Landesprodukten“. Damals ahnte er sicher noch nicht, dass er damit eine Erfolgsgeschichte begründen würde, die nunmehr seit 125 Jahren währt. Heute ist Maintal ein modernes Unternehmen, das viel mehr herstellt als seinen Klassiker – das fränkische Hiffenmark.

Geschäftsführung Anne Feulner und Klaus Hammelbacher (unten)

Hiffenmark ist das Nutella der Franken“, so der hiesige Volksmund. Die Konfitüre fehlt hier auf keinem Frühstückstisch, und Krapfen ohne Hiffenmarkfüllung sind in Franken undenkbar. Den entscheidenden Beitrag für die Popularität dieser Spezialität leistete Maintal im vorletzten Jahrhundert. Dass ab 1889 Gelees und Marmeladen in den Emailkesseln köchelten, ist einer Augenallergie zu verdanken. Der Staub, der beim Mahlen und Schneiden der getrockneten Kräuter entstand, setzte Josef Müller jun. so zu, dass ihm der Arzt ein schweres Augenleiden vorhersagte. Müller stieg notgedrungen auf Konserven um und begann Konfitüren und Säfte herzustellen. Damals war das Hiffenmark, wie die Hagebuttenkonfitüre im Fränkischen heißt, eine wichtige Ergänzung des Speiseplans. Eine

Inventur aus der Gründerzeit belegt, dass im Haus Maintal bereits 1889 mit großem Aufwand Konfitüren hergestellt wurden. Die Hagebutten wuchsen damals sozusagen vor der Haustür, besitzen einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt und konnten auch noch im Winter geerntet werden. So spezialisierten sich die Maintaler auf die Hiffenmarkproduktion. Anne Feulner – eine von drei Schwestern in der vierten Generation, die als studierte Betriebswirtin die Geschäfte von Maintal Konfitüren führt, hat klare Vorstellungen für die Zukunft des Unternehmens. Gemeinsam mit ihrem Schwager Klaus Hammelbacher, einem Diplombiologen, folgt die Mutter von zwei Kindern konsequent ihrer Vision. Sie sagt dazu: „Wir wollen, dass Maintal ein Familienunternehmen bleibt, das eine nachhaltige Unternehmenskultur pflegt und im Einklang mit der Natur und Umwelt handelt. Wir fühlen uns unseren Mitarbeitern verpflichtet und dem organischen Wachstum, wie es auch für die Früchte, die wir verarbeiten, so notwendig ist. Nur so gelingen uns ‚Konfitüren, die verführen‘, vielfach ausgezeichnet und heute in ganz Deutschland, in den USA, Japan, Korea und Australien beliebt.“

Geschichten

Der 1916 im fränkischen Schweinfurt geborene Arzt Karl Maria Herrligkoffer war als Expeditionsleiter ein Pionier bei der Besteigung von Achteausendern im Himalaya und Karakorum. 1978 leitete er eine Expedition zum Mount Everest, bei der sieben Bergsteiger den Gipfel erreichten. Zur Deckung des Vitamin-C-Bedarfs seiner Mannschaft ließ er sich von Maintal Hagebutten-Konfitüre in Dosen anfertigen. So konnte er sei-

ne Leute mit kleinen handlichen Portionen ausreichend Vitamin C versorgen.

Herstellung

Die tiefgefrorenen Hagebutten werden gemahlen und durch Einkochen und Pürieren von Kernen und Härchen befreit. Das gewonnene Hagebuttenmark wird unter Zusatz von Zucker, Pektin und Zitronensäure im schonenden Vakuumkochverfahren bei 60° C zu fertigen Konfitüre verarbeitet. Dank der niedrigen Kochtemperatur bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe größtenteils erhalten. Diese sind besonders wichtig, denn aufgrund ihres hohen ORAC-Wertes, der die Gesamtmenge an Antioxidantien angibt, gilt die Hagebutte auch als optimaler Radikalfänger. Dies resultiert insbesondere aus dem hohen Vitamin-C- und Lycopin-Gehalt. Für die Herstellung von fränkischem Hiffenmark werden keine Farbstoffe oder Konservierungsstoffe beigefügt. Die Produkte von Maintal sind zudem vegan, gluten-, lakto-, soja- und hefefrei. Hohe Prozessstandards und optimales Qualitätsmanagement garantieren beste Qualität. Dies bestätigen auch immer wieder höchste Auszeichnungen der DLG mit Gold und Silber.

Mit den Jahren kamen viele neue Produkte hinzu. Neben dem klassischen Hiffenmark gibt es auch eine „fränkische Serie“ mit Spezialitäten von Apfelwein-Gelee bis Zwetschgenmus. Auch saisonale Konfitüren und exotische Fruchtvariationen wie Ingwer oder Cranberry laden zum Verkosten ein. Für den Lebensmittel-Einzelhandel stellt Maintal 15 Sorten Bio-Produkte her. Speziell für den Naturkost-Fachhandel steht die Produktlinie „Annes Feinste“ mit 28 Sorten.





Schmankerltipp

Auch über die Faschingszeit hinaus ist der Krapfen mit Hiffenmarkfüllung in Franken sehr gefragt.



Fränkisches Hiffenmark

Hagebuttenkonfitüre, auf fränkisch Hiffenmark, wird aus den Früchten der Heckenrose, auch Wild- oder Hundsrose (*Rosa canina*) genannt, gewonnen. Diese sind reich an wertvollen Antioxidantien wie z. B. Vitamin C und Lycopin. Als Konfitüre, wie sie nachweislich seit 1887 in Franken hergestellt wird, besitzt Hiffenmark eine gute Haltbarkeit, gerade das Vitamin C bleibt länger erhalten als bei den meisten anderen Fruchtzubereitungen.

Besonderheit

Fränkisches Hiffenmark ist ein viel geliebter, gesunder Frühstücksaufstrich und unersetzlicher Bestandteil des Fränkischen Krapfens. Auch als Füllung in Hörnchen oder Croissants bietet die Konfitüre ein rundes Geschmackserlebnis.

Verzehrtipp

Die samtig-weiche Konfitüre schmeckt nicht nur als Fruchtaufstrich zum Frühstück, sondern auch als leckere Zutat in Fruchtshakes, als Topping von Müsli und Quark, als fruchtiges Finish von Saucen oder als i-Tüpfelchen bei Plätzchen, Kuchen und Torten.

Lagerung

Hagebuttenkonfitüre hat eine lange Haltbarkeit von mindestens zwei Jahren, angebrochene Gläser sollten jedoch im Kühlschrank aufbewahrt und schnell verzehrt werden.

Bezugsquellen

Maintal-Konfitüren sind erhältlich im Lebensmittel-Einzelhandel, Bio-Märkten und unter www.maintal-konfituieren.de. Im hauseigenen Fabrikverkauf in Haßfurt wird das komplette Sortiment zu attraktiven Preisen angeboten.

Wussten Sie schon,

- ... dass Hagebutten nachweislich zur Linderung von Arthrose beitragen?
- ... dass sich das Volkslied „Ein Männlein steht im Walde“ von Hoffmann von Fallersleben entgegen weit verbreiteter Meinung auf die Hagebutte und nicht auf den Fliegenpilz bezieht?