

## CLUSTER-REPORTAGEN AUS DER HAUPTSTADTREGION



Moritz Timm und André Riediger, Gründer und Inhaber mit Mission.



Im Angebot: eine ganze Palette an Suppen und Eintöpfen, darunter der Bestseller „Rote Linsensuppe“.

## Der Markt braucht die richtige Reife

### Zwei junge Öko-Unternehmer verkaufen Fertiggerichte und setzen dabei auch auf regionale Fleischerzeugung

Aus regional und dazu ökologisch erzeugten Rohstoffen leckere Fertiggerichte für den berlin-brandenburgischen Markt zu zaubern – dies ist der Anspruch der Firma Wunsch Dir Mahl aus Müncheberg. Während der Umsatz mit Eintöpfen und Suppen stetig wächst, steckt das Geschäft mit Fleischprodukten noch in den Anfängen. Um dies zu ändern, hat das Unternehmen gemeinsam mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde eine sensible Stelle der Fleischvermarktung untersucht – die Reifung. Unterstützt wurde das Forschungsvorhaben mit dem Großen Innovationsgutschein des Landes Brandenburg.

Begonnen hatte alles auf einer gemeinsamen Wanderung in den Pyrenäen. Dort fassten die beiden Schul- und Studienfreunde Moritz Timm und André Riediger den Entschluss, sich in Brandenburg eine eigene Existenz aufzubauen. Da die beiden Agrarwissenschaften studiert und sich danach mit Bioanbau, Selbstversorgung auf Ökobasis und sogar Entwicklungshilfeprojekten beschäftigt hatten, lag die Geschäftsidee auf der Hand: die Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus

der Region. 2009 gründeten Timm und Riediger die Firma Wunsch Dir Mahl, die schließlich in den Räumen einer früheren Gastwirtschaft im historischen Stadtzentrum von Müncheberg ihren Sitz fand. „Hier verfügen wir jetzt auch über eine eigene Küche und können ungehemmt experimentieren“, freut sich Moritz Timm, nach eigenem Bekunden der Rezept-Designer des kleinen Unternehmens. Vorher hatten sie halbtags eine Fremdküche angemietet und später in einer betreuten Werkstatt kochen lassen.

### Fleisch als zweites Standbein neben Suppen ausbauen

Wunsch Dir Mahl verarbeitet von Anfang an ökologisch angebautes Gemüse von Demeter-Höfen aus der Umgebung. Die Rezepte entstehen durch Ausprobieren und Umfragen unter Bekannten und Kunden. Auch im Internet findet Suppen-Entwickler Timm seine Inspiration. Im Laufe der Zeit mussten die beiden Gründer erkennen, dass sich exotische Produkte besser verkaufen als klassische Eintöpfe aus „Omas Zeiten“. Die Anpassung der Rezepturen und ein zeitgemäßes Verpackungsdesign brachten das Suppen- und Eintopf-

geschäft schließlich so richtig in Fahrt. Heute setzt das Unternehmen monatlich mehr als 8.000 650 g-Gläser ab, auch über den Bio-Großhandel. Neben den beiden Geschäftsführern beschäftigt Wunsch Dir Mahl nunmehr vier Mitarbeiter.

Mit dem schwunghaften Eintopfhandel konnte die Fleischsparte nicht mithalten. Das Problem: Die Verarbeitung von Bio-Fleisch stellt höchste Anforderungen an Hygiene, Schlachtung und Logistik. Ein zentraler Aspekt dabei: die richtige Reifung. Durch sie sinkt der pH-Wert des Fleisches, wird es zarter und bildet Aromastoffe. Gut, dass die beiden Wunsch-Dir-Mahl-Macher während eines Aufbaustudiums an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) Prof. Eckart Kramer kennengelernt hatten. Kramer sollte ihnen nun helfen, diese wichtigen Voraussetzungen für den Ausbau der Fleischsparte zu untersuchen.

### Wissenschaftler empfehlen passendes Reifungsverfahren

Dank des Großen Innovationsgutscheines, der im Ergebnis einer Vor-Ort-Beratung der ZukunftsAgentur Brandenburg durch die Landesinvestitionsbank ILB bewilligt wurde, konnten sich die Wissenschaftler der HNEE an die Arbeit machen. Kramer und sein Team entwickelten zusammen mit dem Unternehmen ein Hygienekonzept und führten eine Wirtschaftlichkeitsanalyse für die Fleischverarbeitung durch.

In aufwändigen Tests untersuchten die HNEE-Forscher zudem zwei alternative Reifungsverfahren – die Reifung durch Abhängen sowie eine Nassreifung. Ihre klare Empfehlung an Wunsch Dir Mahl: Das „klassische“ Abhängen bringt die besten Resultate. Ermuntert durch die Analysen haben die Müncheberger die ersten Rezepturen für Suppen mit Rindfleisch entwickelt. Auch Hühnchen- und Lammfleisch werden verarbeitet – denn der Markt in Berlin und Brandenburg birgt Potenzial.

Moritz Timm und André Riediger sind zufrieden: „Dies war erst der Anfang. Die Zusammenarbeit mit Prof. Kramer und der HNEE werden wir garantiert fortführen.“

## CLUSTER-REPORTAGEN AUS DER HAUPTSTADTREGION



Das Unternehmen will zunehmend Fleisch aus heimischer Erzeugung verarbeiten.

### Die Projektpartner auf einen Blick

#### Wunsch Dir Mahl

Timm-Riediger GbR  
Wasserstraße 10, 15374 Müncheberg

André Riediger  
Tel.: +49 33432 999684  
E-Mail: kontakt@wuensch-dir-mahl.de  
www.wuensch-dir-mahl.de

#### HNEE Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

FB Landschaftsnutzung und Naturschutz  
Schicklerstraße 5, 16225 Eberswalde

Prof. Dr.-Ing. Eckart Kramer  
Tel.: +49 3334 657-329  
E-Mail: eckart.kramer@hnee.de  
www.hnee.de

Technologietransferstelle  
Alfred-Möller-Straße 1, 16225 Eberswalde

Kerstin Lehmann  
Tel.: + 49 3334 657-114  
E-Mail: kerstin.lehmann@hnee.de  
www.hnee.de/tib

#### Investition in Ihre Zukunft!



**ZAB**  
ZukunftsAgentur  
Brandenburg

www.zab-brandenburg.de  
www.brandenburg-business-guide.de