



Emils Facts. Stand 10/2019

Emils Bio-Manufaktur

- Gegründet:** 2009 in Stuttgart
Firmensitz: seit 2014 in Freiburg im Breisgau
Gründer: Jens Wages, Werbefachmann & Michael Wiese, Wirtschaftsingenieur
100% eigenfinanziert, ohne Lottogewinn oder Investoren
Benannt nach dem Nachhaltigsten, das einer der Inhaber zum Tag der Gründung erreicht hatte: Wieses Erstgeborenem Sohn Emil.
- Kompetenz:** Fertige Lebensmittel in Qualität „Selbstgemacht“
Besonderheit: Qualität durch Reduktion. 100% Zusatzstoff-frei, Qualitäts-verliebt, Beharrlich innovativ, konsequent reduzierend (Zutatenlisten, Transportwege)
- Kunden:** Feinkostläden, Gastronomie und Bio-Märkte in Deutschland, Belgien, Dänemark, Frankreich, Japan, Niederlande, Schweiz, Singapur...
- Auszeichnungen:** Best New Product Award 2012, Publikumspreis Weltleitmesse Biofach, Biomarke des Jahres 2013 & 2016, eathealthy award 2016, good food award 2017, internorga Zukunftspreis 2017 als „Trendsetter“, Platz 2 falstaff BBQ Ranking 2017 – Punktgleich mit Platz 1, Beste Sauce 2019, Peta Deutschland e.V.

Gründungs-Idee:

Convenience neu zu definieren. Zeitsparende Ernährung, fertige Saucen – selbst Mayo und Ketchup – sollen nicht länger weniger gut, gesund oder lecker sein, als selbst Zubereitetes.

Emils verzichtet deshalb zu 100% auf jegliche Zusatzstoffe – konsequent E-Stoff frei heißt: absolut keine Verdickungsmittel, keine Hefeextrakte, keine Citronensäuren. Mit dem einem Ziel: Convenience, Qualität „selbst gemacht“. Und zwar nicht nur die Zutatenliste, sondern auch das Geschmackserlebnis. Um noch leckerer, frischer und handgemachter zu schmecken, werden Emils Produkte nicht pasteurisiert – die Haltbarkeit (mind. 9 Monate ab Herstellung im Glas) wird allein über eine kluge Zutatenauswahl, -zusammenstellung und besondere Herstellhygiene erreicht – wie bei Oma.

Und hier schließt sich der Kreis: bei Oma ging es darum, dass es gut schmeckte. Und dafür war meist nicht viel nötig, außer Einsatz, guten Zutaten und: „wissen wie es geht“. Bei Emils haben wir die Rückbesinnung auf das Gute ein wenig dem Zeitgeist angepasst: wir verwenden nur kalt gepresste Öle, vermeiden Kristallzucker und lösen nahezu alles rein pflanzlich. Sie werden überrascht sein, aber Ei hat bei unserer Mayo noch keiner vermisst... Und noch was: bei Emils ist alles Bio. Oma plus.

Produkte:

Emils Verleckerung/Dressings –aus kalt gepressten Ölen, ohne Verdickungsmittel.

Die Gründungs-Idee und der Gegenentwurf zum Industrieprodukt: Dressings die auf alle E-Stoffe verzichten, auf alle Verdickungsmittel und auf jegliche Wärmebehandlung. Das Ergebnis: Dressings und Vinaigrettes, die schmecken wie selber gemacht. Und frei sind von all dem, was fertigen Saucen zu deren schlechtem Ruf verholfen hat.

Emils vegane Mayo – ganz ohne Ei, ohne E und ohne Soja.

Ei vermisst hier keiner: Emils vegane Mayo (auch mit Knoblauch, Zitrone und als Remoulade) ist die erste ungekühlt haltbare vegane Mayo, die das Ei nicht durch Verdickungsmittel, Soja oder Sonnenblumenprotein ersetzt, sondern durch eine ganz eigene Zutatenkombination aus kaltgepresstem Öl, Weißweinessig, Apfelsaft, Mandeln und ein wenig Senf. Sprich: 100% E-Stoff-frei. Und überraschend cremig. Ohne Ei, ohne Soja, ohne Mehle.

Emils Ketchups – Kristallzucker-frei und ohne Verdickungsmittel.

Kristallzucker vermisst hier keiner: Emils Ketchups (auch als redcurry Ketchup und smoked Ketchup) verzichtet komplett auf Kristall- und Rohrohrzucker. Die Süße kommt alleine aus den Tomaten, etwas Apfelsaft und original italienischem Balsamico die Modena. Zur Eindickung werden keine Mehle oder Stärken verwendet, sondern sonnengetrocknete Tomaten. Deshalb schmeckt Emils Ketchup außergewöhnlich tomatig. Und ist 100% frei von allen E-Stoffen und Verdickungsmitteln. Und weil smoked im Trend ist, aber Rauchgeschmack auch kritisch gesehen wird, lässt Emils seine ausgewählten Zutaten eigens in Deutschlands erster Bio-zertifizierter Räucherei über echtem Buchenholzrauch veredeln.

Emils Senf

Kalt gemahlen (ohne elektrische Wärme) und ohne Kristallzucker schmeckt Emils Senf aromatischer, herzhafter, kräftiger und ursprünglicher. Und ist transparent regional: auf jedem Etikett wird bei der Etikettierung der Anbauer der Senfsaat aufgedruckt.

Anmerkung: Weil sich solche Produkte in Lohnfertigung gar nicht herstellen lassen, hat Emils sich in Freiburg eine eigene Produktion aufgebaut - ganz auf die Herstellung besonderer Produkte spezialisiert.