

Robert Schuder findet für jeden die richtige Honigsorte

Ruhstorfer gründete heuer „Wunschhonig“ – Über 30 Variationen – Und: Am Computer kann jeder Kunde sein eigenes Etikett zusammenstellen

Von Marion Zauner

Ruhstorf. „Wenn ich was mache, dann gscheit“, das betont Robert Schuder im Gespräch immer wieder. Und wenn er aufzählt, was er alles macht und wie, dann glaubt man ihm das auch. Sein neuestes Projekt: Wunschhonig. Über 30 verschiedene Honigvariationen sind im Online-Shop von Robert Schuder zu haben. Honig mit Bananengeschmack, Honig mit echten Walnüssen, Honig mit Gojis und sogar echter Bergamotthonig. Gemischt und abgefüllt werden die Fruchthonig-Kreationen in Robert Schuders Keller in Ruhstorf. Theoretisch könnte er eine Tonne Wunschhonig am Tag produzieren.

Robert Schuder (42) kocht leidenschaftlich gern, überlegte als Jugendlicher sogar, eine Kochlehre zu machen. Aus ihm ist dann aber ein Schreiner geworden – der sich bald genau so sehr für Computer interessierte wie für Holz. Der Programmierer schrieb für die CNC-Anlage, nicht nur den Holztechniker, sondern auch den Automatisierungstechniker machte, und der sich schließlich ganz auf die EDV verlegte, erst als Angestellter, dann selbständig.

Als Geschäftsführer einer EDV-Firma stand Robert Schuder dann alle Jahre wieder vor demselben Problem: Was schenke ich meinen Kunden zu Weihnachten. „Jeder hat alles – was bringst du mit?“ Kugelschreiber, Block, Wein? Letztes Jahr stellte sich Robert Schuder stattdessen in die Küche und kochte seine Zwiebelmarmelade, die so gut zu Käse passt und legte Walnüsse in Honig ein. Sein Schwiegervater ist schließlich Imker, da lag eine Honigvariante nahe. Das Ganze noch mit einem schönen Etikett versehen. Fertig.

Nach Weihnachten kamen die Anrufe

Danach gingen die Anrufe los: „Das war so gut, wo hast du das gekauft? Wo kann man den Honig mit Nüssen bestellen?“ Wochelang ging das so und Robert Schuder merkte, dass er auf eine neue Geschäftsidee gestoßen war. „Ich habe einen Job, ich habe Arbeit ge-



13 Fruchthonig-Kreationen, acht Bio-Sorten und 16 Sortenhonige hat Robert Schuder im Sortiment.

– Foto: Birgmann

„sagt er. Aber das Bohren der Kunden hörte nicht auf. Also fuhr der Ruhstorfer nach Deggendorf, besuchte Honigkurse, befasste sich mit Imkerei und überlegte, was er anbieten soll: Honig, Honigessig, Met? „Mach eins, mach es gscheit“, beschloss er. Und so macht er jetzt nur Honig. Allerdings über 30 Sorten. Seit Mai gibt es seine Handelsfirma „Wunschhonig“.

Und dafür hat er fleißig experimentiert. Hat einen Auto-Kühlschrank so umgebaut, dass er erhitzt statt kühlt. Hat Erdbeeren geschnitten, püriert und mit Honig gemischt, um festzustellen, dass diese Kombination gärt und nicht in Serie gehen kann. Mittlerweile hat er einen Weg gefunden, wie er Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere und mehr zu einem leckeren Honig-Brotaufstrich vereinen kann. Honig darf so ein Mischprodukt nämlich offiziell nicht mehr heißen. Deshalb steht auf den Gläsern

„Bienenchmaus“. Wie der entsteht, das sage ich nicht. Das hat mich viel Zeit und Geld gekostet.“ Was drin ist, ist auf alle Fälle Honig, der der deutschen Honigverordnung entspricht, teilweise sogar Biohonig. Künstliche Aromen und Zusatzstoffe lehnt Robert Schuder generell ab.

„Ich kaufe Honig und Früchte zu. Die Rohstoffe müssen zertifiziert sein“, betont er. Sein Schwiegervater und er wollen künftig aber noch mehr eigene Rohstoffe, sprich Honig, herstellen und dafür die Bio-Zertifizierung erhalten. Gut, dass der Schwiegervater bald in den Ruhestand geht. Derzeit jedenfalls kauft Robert Schuder seinen Bio-Honig bei Herstellern, die er über die Bio-Kontrollstelle, die seine Produkte zertifiziert hat (eine teure Angelegenheit, wie er betont) kennt oder die er anderweitig kennengelernt hat. Besonders stolz ist er auf seinen Bergamotte-Honig, den er von einem Imker aus Italien

erhält und den es demnächst im Edeka-Markt Reisbach zu kaufen geben wird, so wie die anderen Wunschhonig-Sorten.

Einen großen Auftrag hat Robert Schuder auch schon an Land gezogen. Der norwegische Softwarehersteller Mamut ist neu auf dem deutschen Markt. Schuder hat einen Bekannten bei der Firma, warb für seinen Wunschhonig und bekam den Auftrag, allen deutschen Händlern „Ein Glas Sonnenschein“ vor den Sommerferien zu schicken. Und so mischte Robert Schuder in seinem Keller Sorten, designte das „Sonnenschein“-Etikett, klebte es auf die Gläser und verschickte sie. „Meine Frau ist auch mit eingespannt“, erzählt Schuder. In solchen Phasen kommt er vor 1 oder 2 Uhr morgens nicht ins Bett. Aber: „Es hat richtig Spaß gemacht.“

Sein Wunsch-Etikett kann sich übrigens jeder Wunschhonig-Kun-

de unter www.wunschhonig.de selbst zusammenstellen. Es mit einem netten Spruch oder dem eigenen Foto versehen. Zum Beispiel „Für meine liebe Mama zum Geburtstag“ samt Bild. Und dazu eine Sorte und Größe auswählen.

Warum Honig ist wie Wein

Mittlerweile gibt Robert Schuder auch Honigseminare und klärt seine Zuhörer darüber auf, dass Honig ein Heilmittel ist und dass es – wie beim Wein – bessere und schlechtere Jahrgänge gibt, dass es zahllose Nuancen im Geschmack zu entdecken gibt, dass Kastanienhonig ganz anders schmeckt als Rosmarinhonig. Irgendwann will er auch Verkostungen anbieten, seinen Honig in die Schweiz lie-

fern und Wellness-Hotels in Deutschland als Kunden gewinnen. Dafür hat er sich auch schon ein Mehrweg-System ausgedacht, wie er den Honig im Gläschen (das ist viel edler als die üblichen Portionen in Plastik) zum Hotel und zurück transportiert. Und besonders Honig mit Gojibeeren (sie werden in der traditionellen chinesischen Medizin verwendet) oder Aroniabeeren (besonders in Polen als Heilpflanze beliebt) müsste den Gästen in noblen Wellness-Hotels munden, glaubt Schuder.

Ideen hat er viele im Gründungsjahr von Wunschhonig. Aber wenn er was macht, dann macht er es halt gscheit. Dann kauft er ein Gerät zum Rühren und Abfüllen des Honigs, macht Imkerkurse, stellt auf Bio um, erstellt eine aufwendige Homepage, investiert ins Marketing und ist so ganz schnell mit 50 000 Euro Investitionskosten dabei.

Zinssatz gesenkt: Jetzt ist Bauen extrem günstig

Eine gute Nachricht kommt vom Landratsamt. Der Zinssatz im Bayerischen Zinsverbilligungsprogramm zur Förderung von Eigenwohnraum wurde ab 31. August auf ein historisches Tief von 1,75 Prozent gesenkt. Wird dieses Darlehen zusammen mit dem staatlichen Baudarlehen aus dem Bayerischen Wohnungsbauprogramm beantragt, beträgt der Zinssatz 2,60 Prozent. Dies gilt nicht nur beim Neubau, sondern auch beim Kauf einer Wohnimmobilie aus dem Bestand. Das Landratsamt empfiehlt allen Interessenten, die kostengünstige Gelegenheit zur Finanzierung von selbst genutztem Wohneigentum zu ergreifen. Wer ein Haus bauen oder kaufen möchte, sollte sich daher mit der Wohnungsbauförderungsstelle im Landratsamt in Verbindung setzen. Diese erteilt nähere Auskünfte und ist bei der Antragstellung behilflich, ☎ 08731/87-154. Weitere Informationen können im Internet unter www.wohnen.bayern.de oder www.bayerlabo.de abgerufen werden.

Qualifizierung zur Agrarbürofachfrau

Von November 2010 bis März 2011 bietet das BBV Bildungswerk in Niederbayern und in der Oberpfalz eine Grundqualifizierung zur Agrarbürofachfrau an. Ein Informationsabend zum Grundkurs „Agrarbürofachfrau“ findet für alle Interessenten am Dienstag, 21. September, um 19.30 Uhr im Landgasthof „Vilstaler Hof“ in Rottersdorf statt. Eine Anmeldung zum Informationsabend ist nicht erforderlich. Der 100-stündige Grundlehrgang, der vom Bildungswerk des BBV angeboten wird, ist ab November 2010 in Landau/Isar geplant. Weitere Information unter ☎ 0871/601-584.

Landau: Redaktion: ☎ 099 51/98 43 21
 Fax: 08 51/80 21 00 31, E-Mail: red.landau@pnp.de
 Geschäftsstelle: ☎ 099 51/9 84 30 – Fax: 98 43 41
 Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.30–12 u. 13–16.30 Uhr

Neuer Guinness-Rekord für Tobias Wilde

Ausdauersportler stellte am Samstag mit neun Teamkollegen Bestmarke im Vier-Stunden-Distanzrutschen auf

Landau. Der Landauer Ausdauersportler Tobias Wilde hat sich am Samstag einen Eintrag ins Guinness Buch der Rekorde gesichert. Auf der 214 Meter langen „Aqua-Racer“-Rutsche in Schleswig-Holstein absolvierte er mit neun Teamkollegen 1169 Durchgänge, wofür jeweils 96 Treppenstufen zu bewältigen waren. Somit verbesserte die Mannschaft den Weltrekord im Vier-Stunden-Distanzrutschen von 171 auf 250 Kilometer.

Allein Tobias Wilde schaffte 140 Rutschgänge, knapp 30 Kilometer. Damit lag der Landauer erstmals vor dem amtierenden Guinness-Rekord-Halter im 24-Stunden-Dauerrutschen Jens Scherer, der die knapp 100 Stufen fünf Mal weniger bewältigte.

Der Landauer gibt das Tempo an

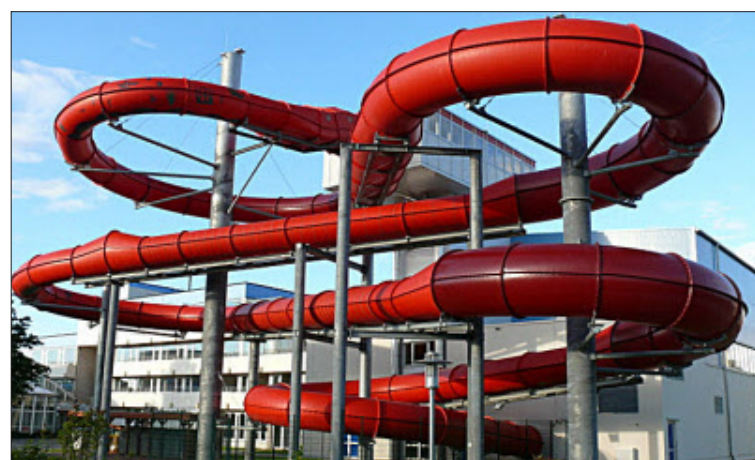
Vor dem Start steckten sich die zehn Sportler das Ziel von 200 Kilometern. Zu diesem Zeitpunkt war keinem bewusst, dass der Rekord um einiges höher sein wird. Tobias Wilde rechnete sich auch keine Chancen gegen Dauerrivalen Jens Scherer aus, vor allem da der Landauer in den vergangenen Wochen nur wenig Zeit für Trainingseinhei-



Tobias Wilde (sitzend 2.v.l.) aus Landau bewältigte mit seinem Team in vier Stunden knapp 30 Rutsch-Kilometer. – F.: LNP

ten hatte. Punkt 20 Uhr fiel schließlich der Startschuss und die Hatz über die 96 Treppenstufen und 214 Meter lange Rutsche begann. Tobias Wilde konnte das Tempo der Gruppe anfangs locker mithalten, so dass er die Taktfrequenz sogar erhöhte. Nach einer halben Stunde konnten seine Mitstreiter nicht mehr mit ihm mithalten, trotzdem feuerten sich die Sportler gegenseitig an, schließlich wollten sie den Rekord zusammen knacken.

Die bestehende Bestmarke



Den „Aqua-Racer“ in Schleswig-Holstein galt es zu bewältigen.

von 171 Kilometern erreichten die zehn Rutschpiraten bereits nach zwei Stunden und 40 Minuten. Nach einem kurzen Zwischenjubiläum erhöhten die ehrgeizigen Athleten nochmals das Tempo, um möglichst den Rekord möglichst hoch auszubauen. Der Landauer Tobias Wilde lies sich zu diesem Zeitpunkt die drei Runden Vorsprung gegenüber Jens Scherer nicht mehr nehmen, setzte bis zum Ende der vier Stunden sogar noch zwei Runden drauf. Der neue offizielle Guinness Rekord im Vier-Stunden-Distanzrutschen im Team beträgt nun 250,16 Kilometer.

Im November soll der nächste Rekord her

„Ich hätte mir nie träumen lassen, mit diesem Team den Rekord zu knacken und am Ende in der Wertung sogar vor Jens zu stehen“, sagte Tobias Wilde nach dem Erfolg. „Hätte mir das jemand zuvor gesagt, hätte ich gesagt, du träumst. Ich bin total glücklich.“ Am 17. und 18. November will sich der Ausdauersportler im 24-Stunden-Distanzrutschen den Rekord in der Team- und Einzelwertung holen. Der aktuelle Rekord von Jens Scherer liegt bei 152,59 Kilometer. – lnp