

EXKLUSIV — WIRTSCHAFT

Ein Graf mit Ideen: Schlemmen aus der Notfall-Konserve

13. Januar 2023

Guteneck. Die Pandemie und die leergeräumten Regale hatten den Gutenecker Schlossherrn Burkhard Graf Beissel von Gymnich auf die Idee gebracht. Er vertreibt leckere Black-Out-Katastrophenpakete.

Von *Theo Kurtz*

Die Corona-Pandemie und die leeren Regale hatten Burkhard Graf Beissel von Gymnich auf Idee gebracht, Black Out-Katastrophenpakete anzubieten. Foto: Theo Kurtz

Jeder Bürger sollte sich eine Notration für 14 Tage anlegen, um im Krisenfall nicht am Hungertuch nagen zu müssen. Kein Tipp von Schwarzmalern, sondern eine Empfehlung der Bundesregierung. Fällt der Strom aus, verderben Tiefkühlprodukte, kommt es zu Hamsterkäufen oder Lieferengpässen, herrscht gähnende Leere in den Supermarktregalen. Auch Burkhard Graf Beissel von Gymnich hatte während der Corona-Pandemie diese Erfahrung machen müssen. Weg waren sie seine Lieblingsprodukte. Der Schlossherr von Guteneck, ohnehin bekannt für seinen Ideenreichtum, grübelte nach und hatte eine Lösung: Er kreierte ein Black-Out-Katastrophenpaket. Damit kann sich eine Person 30 Tage lang kulinarisch über Wasser halten. Jede Tagesration entspricht einem Brennwert von rund 1.500 Kilokalorien.

Monatsration in 60 Dosen verpackt

Komplettgerichte, Eintöpfe, Vor- und Süßspeisen, Brot und Käse werden in rund 60 Ring-Pull-Dosen verpackt. „Es ist keine Industrieware“, unterstreicht der Graf. Die Speisen werden handwerklich von einem Koch zubereitet und abgepackt. Und der Schlossherr achtet darauf, dass die allermeisten Zutaten, die in den Topf wandern, aus der Region stammen. „Es gibt weder versteckte Zusätze noch chemische Helferlein“, unterstreicht der 68-Jährige. Wer sich die Gerichteliste durchliest, dem läuft das Wasser im Mund zusammen. Da gibts zum Beispiel bayerisches Rindergulasch, Fleischpflanzerl mit Pusztasoße, Feuerfleisch nach serbischer Art, Pulled Pork oder Gyros mit Reis. Das hört sich schon mehr nach Schlemmen als bloßem Sattwerden an.

Auch an die Vegetarier wurde gedacht

Aber auch für Vegetarier wurde ein „Katastrophenpaket“ zusammengestellt, mit Mexikanischem Gemüseintopf, Käsespätzle oder Thai- oder Kichererbsencurry. Die Mindesthaltbarkeit beträgt zehn Jahre. Ein Drittel aller Besteller ordern die fleischlose Notfall-Variante. Und Graf Beissel ist flexibel. Sollten sich verstärkt Veganer bei ihm melden, könnte man das Katastrophenpaket ihren Ernährungsbedürfnissen anpassen.

Das Ganze ist zugegebenermaßen teurer, als die Fertiggerichte beim Discounter. „Aber Qualität hat eben ihren Preis“, so Graf Beissel. Er hat alles durchprobiert und ist davon so überzeugt, dass er dafür in der exklusiven Münchner Käfer-Zeitung die Werbetrommel gerührt hatte.

Notfallpaket wird immer Konjunktur haben

Wer sich nicht gleich für einen ganzen Monat lang eindecken möchte, der kann sich auch kulinarisch herantasten, mit dem Fünf-Tage-Paket. „Das könnte man gleich beim nächsten Campingurlaub ausprobieren“, meint der Schlossherr. Dass vielleicht nach dem Corona-Ende und einem möglichen Waffenstillstand im Ukraine-Krieg sich die Menschen weniger für seine Notfallpakete interessieren könnten, glaubt der Adelige nicht. „Es gibt ja noch viele andere Krisen, wie etwa den Klimawandel, mit denen wir aktuell oder auch zukünftig konfrontiert werden“, betont er. Und so ist er überzeugt: Sein Black-Out-Katastrophenpaket wird immer Konjunktur haben.