



Sylvia Brielmaier machte ein kulinarisches Experiment zu ihrem neuen Beruf und kreiert mit großer Hingabe und viel Liebe zum Detail Köstliches im Glas für Gaumen und Auge

Britisch inspiriert
Die Spezialität der „kompotterie“ sind Curds: Zitrus-Mandel-Frucht-cremes für Frühstück, Nachtsch und Gebäck. Die cremigen Brotaufstriche schmecken löffelweise auch in Joghurt, Müsli oder Smoothie köstlich

Naturbelassene Spezialitäten
Sylvias Anliegen ist es, vegane Zutaten zu verwenden und ihre Aufstriche nicht zu süß zu machen, sondern die diversen Geschmacksrichtungen intensiv hervortreten zu lassen. Konservierungsstoffe kommen ihr nicht in den Pott



Fruchtiges aus der „kompotterie“

Gutes Essen war ihr schon immer wichtig. Viele Tage verbringt Sylvia Brielmaier fast nur in der Küche, schneidet, rührt, füllt ab – und so duftet es die ganze Zeit herrlich. Andere verbringt sie auf ausgewählten Events und freut sich, dort mit ihren Kunden direkten Kontakt zu haben. Ihr Sortiment reicht von Curds über Chutneys, von Gelees bis hin zu Röstern und Fruchtaufstrichen, die sie über ihren eigenen Online-Shop, in kleinen Feinkostläden der Region sowie auf zahlreichen Märkten verkauft.

„Anfangs hatte ich zwar noch keinen konkreten Plan, aber schon eine Vision“, erinnert sich die Unternehmerin. „Dass ich auf dem richtigen Weg war, merkte ich daran, dass jeder Schritt etwas positives Neues brachte.“ Daraus entwickelte sich mit viel Inspiration und Leidenschaft, aber auch einer großen Portion Mut und Durchhaltevermögen eine besondere Manufaktur.

Hochwertige, natürliche Zutaten stehen bei Sylvia an oberster Stelle. So nutzt sie für die Erstellung ihrer Aufstriche vorwiegend biozertifizierte Lebensmittel ohne künstliche Zusätze



Bunt gemischt
Früchte im Topf sind ihr Metier – denn Kompott bedeutet schlichtweg „in einem Topf gekocht“. Ursprünglich kommen die Curds aus Großbritannien sowie Nordamerika und wurden mit Eiern, sehr viel Butter und Zucker zubereitet

Fotos: Susanne Grütters (5), Shutterstock

Die Gründerin
Die positive Ausstrahlung der gebürtigen Ravensburgerin überträgt sich auch auf ihre Arbeit in der Küche. Mit ihrer kleinen Manufaktur für süße Aufstriche hat sich Sylvia ein Herzensprojekt erschaffen. Ganz rechts: Törtchen mit Kirsch-Limette-Mandel-Curd schmecken wunderbar erfrischend





Genussmanufaktur

An ihrer Arbeit mag Sylvia besonders, dass kein Tag dem anderen gleicht. Rechte Seite: Ein Klacks Kirsch-Limette-Weiße-Mandel-Curd passt auch ins Müsli mit Joghurt und Früchten

Feine Zutat

Links: Die Blaubeer-Muffins aus dem Backofen erhalten durch einige frische Beeren und einen Löffel von Sylvias Blueberry-Zitrone-Kokos-Curd ein köstliches und farbtintensives Topping



und regionales Obst, das auch gern aus dem heimischen Garten stammen darf. Haltbar werden die Kreationen mit nur wenig Rohrzucker und durch Einwecken. Die Unternehmerin erzählt, dass sie freie Zeit am liebsten mit dem Durchstöbern von Kochbüchern verbracht hat. „Aber irgendwann muss man auch einfach loslegen und ausprobieren“, sagt sie.

So entwickelte sich das kulinarische Gespür immer weiter. Mit Kokosöl und Mandel- oder Nussmus entstehen vegane Curds, die heiß begehrt sind und ihren herkömmlichen Konkurrenten geschmacklich in nichts nachstehen.

Die Schlemmerwerkstatt befindet sich in einer Wohnanlage der historischen Burg Kallmuth in der Eifel, eingebettet in einen idyllischen Garten mit Obstbäumen und Beerensträuchern. Schaut sie aus dem Fenster, fällt Sylvias Blick auf die Wallfahrtskirche St. Georg. Einen besseren Ort für die Produktion der exquisiten Delikatessen kann sie sich nicht vorstellen.

Kathrin Schimpke



Romantische Aussicht

Links: Von der Genusswerkstatt aus hat man einen guten Blick auf die Wallfahrtskirche St. Georg. Rechts: Die Granola mit Joghurt, Blaubeeren und Blueberry-Zitrone-Kokos-Curd ist ein feines Frühstück



Fotos: Susanne Grüters

Infos & Adresse

Wer jetzt Lust auf die fruchtigen Kompositionen bekommen hat, findet den Onlineshop von Sylvia Brielmaier unter www.die-kompottterie.de. Bestellungen sowie Tipps und Ideen rund um die Produkte werden auch gern telefonisch unter 0 24 84/91 94 64 beantwortet. Termine zu den Märkten, auf denen sich „die kompottterie“ vor Ort präsentiert, sind ebenfalls auf der Homepage vermerkt.



In der Küche

Das exotisch-süße Aroma der Mango verbindet sich mit dem Geschmack von Himbeeren oder Sanddorn und Kokos zu einer cremig-fruchtigen Note. Die kreative Arbeit liebt Sylvia sehr, was leicht am edlen Design der Gläschen und den liebevoll gestalteten Etiketten zu sehen ist

