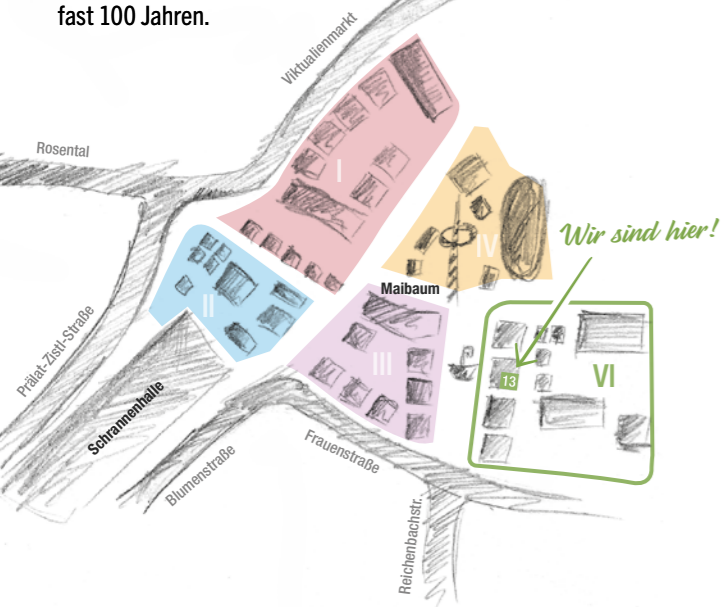




Der Senfladen am Viktualienmarkt

Ja, sie haben nicht vergessen, woher sie kommen. Im September 2011 schloss sich für die Macher der Münchner Kindl Senf GmbH ein Kreis. Und der einstige Traum vom Vater des heutigen Senior-Chefs hat sich erfüllt: Die Senfmeister sind mit ihrem **Münchner Senfladen** zurück am Viktualienmarkt. Mit dem original „Hausmacher Senf“ von Münchner Kindl, neuen Feinkostprodukten und **exklusiven Abfüllungen**, die es so nur am Standl gibt – wie vor fast 100 Jahren.



Gekauft!

Erhältlich sind die Senf- & Feinkostprodukte des Biobetriebs vor Ort im **Werksverkauf**, über den **Online-Shop**, im **Senfstandl** am Viktualienmarkt und bundesweit an **ausgesuchten Verkaufsstellen**.



← Ein mild süßes Original
mit einer über
100 jährigen Tradition.



Aufgepasst!

Im Sommer wie auch im Winter gibt's Münchner Kindl Aktionen: BBQ Events mit Senfmobil, Geschenkideen, Messen, Verkostungen... Alle Infos & Tipps dazu stets aktuell im Internet!



Kontakt

Münchner Kindl Senf GmbH
Liebigstraße 15
82256 Fürstenfeldbruck
Deutschland

Tel.: 081 41 / 363 77 - 0
Fax: 081 41 / 363 77 - 66
info@muenchner-kindl-senf.de

*Wir freuen uns
auf deinen Besuch!*

Öffnungszeiten Werksverkauf

Freitag: 10.00 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Viktualienmarkt

Mo: Ruhetag
Di - Fr: 10.00 bis 18.00 Uhr
Sa: 08.30 bis 16.00 Uhr
So: geschlossen

Social Media

Wir sind auf den gängigsten Social Media Kanälen vertreten. Besucht uns für regelmäßige Updates, Rezepte, neue Produkte und mehr.

f Facebook p Pinterest
i Instagram y Youtube

WWW.MUENCHNER-KINDL-SENF.DE



Wir sind ein Familienbetrieb!



Gründerfamilie Hartl um 1916

Ein Senf mit Biographie

Man könnte sagen: Das klingt nach einem Film, ist mal eben ausgedacht. Aber es ist eine wahre Geschichte, mitten aus dem Leben. Als kleiner Süßer kam der Münchner Kindl Senf um 1920 auf dem Münchner Viktualienmarkt zur Welt. Putzig und schüchtern, wenn man so will. Nicht ahnend, welche Erfolgsstory er eines Tages schreiben würde. Ausgerechnet er, der doch als reines „Mitgebsel“ gedacht war – als herzige Aufmerksamkeit einer Metzgerfamilie an ihre Kunden. Seine Macher rührten ihn stolz nach Bauernrezepturen an. Sie füllten den Senf in kleinen Mengen von Hand ab und reichten ihn zu den Fleisch- & Wurstwaren. Bis immer mehr Münchner „so einen“ haben wollten: Standnachbarn, Kunden, Wirtshäuser... Der Süße brauchte einen Namen und kam als eigenständiges Produkt groß raus.

Über 25 Sorten feinsten Spezialitäten verlassen inzwischen als Bioware die Senf- & Feinkost Manufaktur, die von Anfang an den Namen „Münchner Kindl“ als Firmenlogo trägt. Ja, das Unternehmen ist gewachsen im Laufe der Jahre. Aber seine Selbsttreue ist geblieben. Sein Anspruch, stets den bestmöglichen Geschmack eines Produkts zu erschaffen – und dabei die Ursprünglichkeit aller Zutaten zu erhalten, ihre Echtheit. „Das ist eine alte Münchner Kindl Familieneigenschaft,“ so sagen die heutigen Firmenchefs, „die all unsere Senf- & Feinkostprodukte in sich haben“.

Einzigartig mit jeder Sorte

Die Münchner Kindl Manufaktur ist ein Bioland zertifizierter Betrieb. 100 Prozent Bio, so regional wie möglich. Das ist der Leitsatz, nach dem hier jeder Senf und jede Feinkost von Hand kreiert werden. Mit Transparenz und Umweltbewusstsein vom Feld bis ins Glas. So macht z.B. auf den Dächern der Geschmacksschmiede die Sonne den Strom und die Rohstoffe stammen meist aus regionalen Partnerbetrieben, ganz ohne lange Transportwege.



Alles Bio oder was? Ja klar!
Unsere Produkte sind sogar
mehrfach zertifiziert.



Das Prinzip Manufaktur



Die Münchner Kindl Senf GmbH stellt ihre hausgemachten Senfe & Saucen in kleinen Produktionschargen her, nur so kann eine echte Genussqualität von Biofeinkost erfüllt werden.



Über 25 Senf- & Feinkostdelikatessen

Der traditionelle Süße, die feine Mayonnaise, der kreative Himbeer Senf oder die prämierte BBQ Sauce aus der gleichnamigen Dirty Harry Produktgruppe: Sie und alle anderen Gaumenfreunde sind definitiv was für Bauch & Herz. Voller Vielfalt treffen sie unterschiedliche Geschmäcker. Und sie liefern schier endlos Ideen zum Schlemmen, Kochen und Experimentieren. Rezept Tipps gibt's übrigens persönlich von Junior-Chefin Lisana Hartl übers Internet und im hauseigenen Kochbuch.

Clevere Rezept-Ideen
gibts auf unserer Website.



Bayerns beste Grill-Saucen
kommen aus München!



Geschäftsführer Theo Hartl



„Ich mag nur, was echt ist.“

Es war in den Achtzigern, als er die Münchner Kindl Rezepturen von seinem Vater übernahm. Mit ihnen wollte Theo Hartl einen nachhaltigen Grundstein legen: für eine moderne Feinkost Marke und nachfolgende Generationen. „Die Zeit für reine Bio Senfprodukte war überreif und eine konventionelle Herstellung“, sagt Hartl, „kam für mich aus tiefster Überzeugung nicht in Frage. Damit waren wir im Grunde Pioniere.“ Seine Idee wurde Wirklichkeit. Inzwischen sind seine Töchter, Lisana und Catalina mit im Unternehmen. Gemeinsam mit der Familie und über 25 Mitarbeitern baut die junge Geschäftsleitung die Münchner Kindl Senf Marke weiter aus und bleibt dabei der Philosophie der Eltern treu: „Eine Brücke zu schlagen, vom Hersteller zum Kunden, das ist mir wichtig. Die Menschen für die Natur zu begeistern und für ihre Schätze, das ist mein Antrieb.“