

## Dieter Geuters Vital-Cuisine

Dieter Geuter stellt erlesene Gewürzmischungen in der eigenen Manufaktur in seinem Haus her. Sie beinhalten weder Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe, noch Glutamat oder Milchsücker. Bild: Isabelle Kürsteiner



Dieter Geuter hat bis jetzt 25 Gewürzmischungen in seiner Manufaktur Vital-Cuisine entwickelt.

**ISABELLE KÜRSTEINER** • Er war bekannt als Chefkoch im Hotel Walzenhausen, später als Leiter des Alterswohnheims und als Initiator der Walzehuser Hobbyköch, die in jedem zweiten Treffpunkt ein Rezept beisteuern. Begonnen hat alles im damaligen Kurhaus Walzenhausen. Dort wurde der Chefkoch wegen der Kuraufenthalte der Gäste betreffend gesunder Ernährung noch weiter sensibilisiert. Insbesondere Konservierungsstoffe und Glutamat galt es zu vermeiden. So entwickelte er für den Haus-Eigenbedarf Gewürzmischungen. Mit der Zeit wuchs sein Wunsch nach naturbelassenen Mischungen, der von der Lebensmittelindustrie nur teilweise erfüllt werden kann. So entstanden in der Zwischenzeit 25 verschiedene Gewürze. Spitzenreiter sind «Fleisch & Grill», «Spargel & Gemüse» sowie «Salat-Mix». Unter Würziges aus aller Welt führen «Curry Maharani», «American patate» und «Gusto italiano» die Liste an. Was zuerst für den Eigenbedarf gedacht war, entwickelte sich weiter. Dieter Geuter gründete deshalb im Jahre 2012 die Firma Vital-Cuisine. Trotz wachsender Kundschaft über den Direktverkauf und neu auch dem Führen seiner Gewürze in verschiedenen Läden ist jedoch die sorgfältige Herstellung der Produkte das A und O. Vom Mischen über das Abfüllen bis hin zur Etikettierung wird alles von Dieter Geuter persönlich von Hand gemacht.

### SPEZIAL-MISCHUNGEN

Spannend sei das Herstellen neuer Mischungen. Es gelte, die verschiedenen Geschmacksrichtungen aufeinander abzustimmen, damit ein rundes Bouquet entstehe. Die Ideen kommen während des Essens, auf einer Wanderung oder zu besonderen Anlässen. So entstand das «Churrasco Brasil» anlässlich der Fussball-WM in eben diesem Land. Eine absolute Spezialität von Dieter Geuter sind die persönlich

abgestimmten Mischungen. Auf diese Idee kam er, als die Tochter einer Bekannten vom Arzt eine Diät verschrieben bekam, sodass sie die handelsüblichen Gewürze nicht mehr verwenden konnte. «Für mich ist das einfach. Ich sehe die Liste der Kräuter und Mineralien, auf die Personen allergisch sind oder unverträglich reagieren und lasse sie einfach weg oder ersetze sie. So entsteht das ganz persönliche Gewürz, welches dann auch tatsächlich verträglich ist. Aus diesem Grund habe ich die Sorten «Kräuter-Vitalwürze», «Vitalwürze rassig» und «Vital-Aroma» mit einem Ernährungsexperten zusammen entwickelt. Sie enthalten einen Anteil Basenpulver. Für Personen mit gesundheitlichen Einschränkungen stellt Vital-Cuisine speziell abgestimmte Mischungen her. Allerdings gilt dort eine Mindestbestellmenge. Die gute Qualität hat sich auch in Fachkreisen herumgesprochen, sodass eine namhafte Firma mit Dieter Geuter ein Kräutersalz ohne Kochsalz entwickelt hat. Dabei spielte seine Frau Rosmarie eine tragende Rolle, wie bei jeder Neuentwicklung. Durch ihren ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn ist sie die ideale Testperson.

### WEBSITE MIT KOCHREZEPTEN

Die Vital-Cuisine Website beinhaltet nicht nur Informationen über Herstellung und Zusammensetzung der Gewürze mit Bestellmöglichkeit, sondern monatlich ein neues Kochrezept. Die ersetzten Rezepte sind immer noch abrufbar, sodass manche Idee in der Küche im Schnellzugtempo verwirklicht werden kann. Ausserdem hat Dieter Geuter ein Büchlein mit Rezepten aus der Vital-Cuisine-Linie zusammengestellt. Wann das 26. Gewürz auf den Markt kommt, wird sich weisen. Bestimmt hat der findige Walzenhauser noch die eine oder andere Idee dazu.