



Ihr Standort: BR.de | Nachrichten | Oberbayern | Geretsrieder Pizza-Revolutzer Ihr Standort: BR.de | Nachrichten | Oberbayern | Geretsrieder Pizza-Revolutzer
[Geretsrieder Pizza-Revolutzer](#)

Die tiefgekühlte Handgemachte

Ihr Ruf ist nicht besonders gut – und trotzdem gehört sie fest auf den Speiseplan der Deutschen: die Tiefkühlpizza. Billig, schnell zubereitet, die Zutaten zweifelhaft, der Geschmack – nun ja, Geschmackssache. Das muss besser gehen, dachten sich drei junge Männer aus Oberbayern, und gründeten ihr eigenes Unternehmen. Von Elmar Voltz

Von: Elmar Voltz

Stand: 04.05.2016 | [Bildnachweis](#)





Zwei der drei Geretsrieder Pizza-Revoluter: Guido Haugg (l.) und Christoph Schramm.

Irgendwie ist alles ein bisschen anders bei den Pizza-Revolutern in Geretsried: Firmenchef Christoph Schramm und sein Partner Guido Haugg sind lockere, junge Kerle in Turnschuhen. Die beiden haben gerade eine Testpizza aus dem Ofen geholt – Qualitätskontrolle.

"Genauso muss sie schmecken. Der Teig der ist per Hand gemacht worden. Die Champions sollten klein sein - um so kleiner um so besser. Genau so sollte die Pizza sein."

Guido Haugg, Geschäftspartner

Umdenken, es anders als die anderen machen – das scheint das Motto des kleinen Start-up-Unternehmens zu sein.

Bei diesen Pizzen besteht dieses Mandat aus einem Teil – dem 100 Mandat – und auf 40 € – und das ist ein

Bei ihrer Pizza beginnt dieses Umdenken beim Teig – der ist Handarbeit und darf 48 Stunden lang reifen.

"Das ist das, was dem Teig die Struktur gibt und die Luftblasen. Und das sorgt für die gute Aromabildung."

Christoph Schramm, Firmenchef

Und während die großen Pizzafabriken teilweise Analogkäse und Industrie-Wurst und -Schinken verwenden, setzen die Pizza-Revolutioner auf regionale Zutaten wie hochwertige Rindersalami, Pilze aus Bayern.

"Zum Beispiel SchältoMATen gibt es hier nicht, die kommen aus Italien. Aber alles andere, Mehl, Mozzarella, Schinken, kommt alles von hier."

Christoph Schramm, Firmenchef

Die meisten Schritte in der Produktion sind Handarbeit. 15 Mitarbeiter hat das Unternehmen inzwischen. Auch vier Flüchtlinge aus Afghanistan und Sierra Leone haben hier Arbeit gefunden. Neben einigen Kantinen beliefern die Pizza Revolutioner auch einen großen Lebensmittelhändler. Längst sind sie an ihrer Kapazitätsgrenze angekommen. 2000 Pizzen schaffen die Geretsrieder momentan pro Tag.

"Die Nachfrage ist immens. Wir können sie grade nicht stemmen. Wir schauen, wo ist unser Flaschenhals, wo bleiben wir stecken. So machen wir einen Schritt nach dem anderen"

. Guido Haugg, Geschäftspartner

Ein gebrauchter Verpackungsautomat soll demnächst in Betrieb gehen. Christoph Schramm hat die 30.000 Euro teure Maschine günstig im Internet ersteigert, ganz getreu dem inoffiziellen Firmenmotto: "Umdenken".

Bildnachweis