



GEHALTVOLL. Der pensionierte Manager Roland Singer produziert unter dem Markennamen Rösel top Mayonnaisen. www.so-gut.at

Mayonnaise nach Maß

Ein Unternehmer wird in seiner Pension wieder Unternehmer. So etwas kommt vor. Der Wiener **ROLAND SINGER** produziert hochwertige Mayonnaise, und seine Fans werden immer mehr – auch in der Topgastro.

Roland Singer weiß es selbst und kokettiert auch mit der Tatsache, dass er schon einige Lenze zählt: „Wahrscheinlich bin ich einer der ältesten Jungunternehmer des Landes“, gibt der Wiener zu Protokoll. Aber nachdem er über vier Jahrzehnte lang als Manager des renommierten (Familien-)Unternehmens Assa in der Schädlingsbekämpfung und Gebäudereinigung tätig gewesen war, wollte sich der mittlerweile 63-Jährige in der Pension neuen, geschäftlichen Herausforderungen stellen. Die fand er, als er im November 2018 in der Nachfolgebörse der Wirtschaftskammer auf einen Eintrag stieß, dass ein Ottakringer Fischhändler mit Mayonnaiseproduktion einen Nachfolger suchte. Das Geschäft kannte Singer nur

zu gut. Es war die Fischhandlung Rösel. Seit mehr als 30 Jahren kaufte er dort seine Weihnachtscarpfen und deckte sich für die Festtage mit der hausgemachten Gemüsemayonnaise ein. „Die Fische hole dieses Jahr ich ab“, sprach er zu seiner Frau, verließ das Haus und kam als Besitzer des eingesessenen Ottakringer Geschäfts zurück. Erzählt man sich zumindest.

GEGEN DEN PENSIONSSCHOCK. Vom Fischgeschäft verabschiedete Singer sich gleich einmal, aber mit dem Rezept der grandiosen hausgemachten Mayonnaise plante er, einem möglichen Pensionsschock entgegenzuwirken. Warum auch nicht. „Andere Manager versuchen sich in der Pension als Winzer, rösten Kaffee oder machen ein Fahrradgeschäft auf, ich mache eben Mayonnaise.“ Und das hat

durchaus auch mit Singers beruflicher Vorgeschichte zu tun. „Gebäudereinigung verkauft man gegen den Strom. Man will es nicht, aber man braucht es. Jetzt wollte ich den anderen Weg gehen und etwas anbieten, was man nicht kaufen muss, aber jeder will.“

Und was soll man groß sagen? Singers Mayonnaise nach alter Rösel-Rezeptur, die mittlerweile im neunten Wiener Gemeindebezirk hinter der Volksoper produziert wird, sorgte in Kennerkreisen gleich einmal für Furore. Den Unterschied zu Produkten aus dem Supermarkt beschreibt der Neo-Unternehmer sehr griffig. „Es ist, als vergleiche man einen Maßanzug von Knize mit einem Anzug von Zara oder H&M.“ Maßarbeit für den Gaumen sozusagen.

WIE BEI DER OMA. Verkaufsschlager im Sortiment ist dabei die Gemüsemayonnaise mit ihren kleingeschnittenen Gurken und gekochten Karotten, die eigenhändig von Singers einzigem Mitarbeiter eingerührt werden. Aber mittlerweile finden sich im Sortiment u. a. auch Eiaufstrich, Trüffel- und Chili-Mayonnaisen, Sauce Tartar, Schwarzwurzelalat oder eine vegane Mayonnaise, die gemeinsam mit Promi-Köchin Sohyi Kim („Kim kocht“) entwickelt wurde. Produziert wird mit größter Sorgfalt, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Also eigentlich so, wie es im Kochbuch der Großmutter steht. Geschmacklich fetter kann Nostalgie kaum daherkommen. Die – nicht unwesentlich für Mayonnaisen – pasteurisierten Eidotter stammen dabei aus heimischer Freilandhaltung.

Hauptabnehmer ist übrigens die heimische Gastronomie, die Singers Mayonnaise, vor allem die mit Gemüse, gerne zu bodenständig ehrlichen Schinkenrollen verarbeitet und als hausgemacht tituliert, wie der Unternehmer mit ironischem Stolz erklärt. Aber auch in ausgewählten Nobelgreißlereien, gut sortierten Wiener Marktständen und im eigenen Webshop www.so-gut.at sind die begehrten Gläschen zu haben.

Nach Covid-bedingten Gastro-Lockdowns mit Einbußen von bis zu 80 Prozent nehmen Verkauf und Kooperationsanfragen übrigens wieder langsam an Fahrt auf. Der älteste Jungunternehmer bleibt also recht gelassen. Vor allem bricht mit der Zeitspanne von Weihnachten bis zum Aschermittwoch die fette Mayonnaise-Zeit des Jahres erst an. ■

VON MANFRED GRAM