

## 10 Jahre Vital-Cuisine von Dieter Geuter

In den vergangenen zehn Jahren entwickelte Dieter Geuter in seiner Manufaktur Vital-Cuisine aus naturbelassenen Kräutern über dreissig Gewürzmischungen, acht Saucen in Pulverform und zahlreiche Einzelgewürze für Menschen mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien.

Bild: Isabelle Kürsteiner

**ISABELLE KÜRSTEINER** • Dieter Geuter war über 35 Jahre als Koch und Küchenchef in der Hotellerie und Gastronomie tätig, zuletzt im Hotel Walzenhausen. Danach wechselte er das Berufsfeld und leitete das Alterswohnheim Walzenhausen bis zur Pensionierung. Dennoch fühlte er sich immer einer gesunden Ernährung verpflichtet. Mit der Zeit wuchs sein Wunsch nach naturbelassenen Gewürzmischungen, der von der Lebensmittelindustrie nur teilweise erfüllt wurde.

### VEGANE, NATURBELASSENDE GEWÜRZMISCHUNGEN

So begann Dieter Geuter, vegane Gewürzmischungen ohne Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe, Glutamat, Milchzucker und Gluten zu produzieren. Mit den Jahren entwickelte sich daraus eine kleine Manufaktur in seinem über 160 Jahre alten Appenzeller-Hausteil im Dorf. Dieter Geuter blickt zurück: «Aus Freude an gutem, schmackhaftem und gesundem Essen gründete ich vor zehn Jahren die Firma Vital-Cuisine und liess sie im Unternehmensregister eintragen. Seither sind die Zahl der Kunden und der Absatz durch Direktverkauf und Postversand kontinuierlich gestiegen. Heute führen sogar einige Geschäfte im Appenzellerland und Rheintal die Gewürze und Saucen im Sortiment. Das ist sehr erfreulich.»

### GEWÜRZE, SAUCEN, GESCHENKS-BOXEN

Bei Vital-Cuisine wird jedes Produkt mit Sorgfalt hergestellt und behandelt. «Vom Mischen über das Abfüllen bis hin zur Etikettierung mache ich hier alles von Hand», erklärt Dieter Geuter. «Als wahrscheinlich kleinste Gewürzmanufaktur der Schweiz kann ich den Kundenbedürfnissen besonders gerecht werden, auch bei Sonderwünschen, denn Vital-Cuisine produziert alle Gewürzmischungen nach eigener Rezeptur immer frisch. Die Vorteile dieser Herstellungsweise sind das kleine Lager und die kurze Lagerzeit der fertigen Spezialitäten. Die natürlichen Rohstoffe werden von meinen Lieferanten in kleinen Mengen angeliefert. So entstehen qualitativ hochwertige Mi-



Dieter Geuters naturbelassene Gewürze sind nicht nur schmackhaft, sondern auch bestens verträglich

schungen mit vollem Geschmack». Insgesamt stellte Dieter Geuter bereits 34 Gewürzmischungen, salzhaltige, salzlose und süsse, zusammen. Neu hinzugekommen sind acht Saucen in Pulverform. Zum 10-jährigen Jubiläum kreierte der Fachmann «Béchamel & Velouté».

### NAHUNGSMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIEN

Immer mehr Menschen reagieren auf gewisse Zusatzstoffe und Zutaten. Dieter Geuter hat die Kompetenz und die Erfahrung, durch individuell angepasste Gewürzmischungen die Ernährung dieser Personen positiv zu beeinflussen. So entstehen in Walzenhausen ganz speziell auf Einzelpersonen abgestimmte verträgliche Gewürzmischungen, wie zum Beispiel nach dem Vorschlag der Ernährungsberatung oder der behandelnden Fachperson.

#### Treffpunkt-Rabatt

Um die allgemeine Teuerung zu mildern, gewährt Vital-Cuisine allen Treffpunkt-Leserinnen und Lesern im Monat Dezember 2022 einen Rabatt von 10%. Bitte bei der Online-Bestellung im Gutscheinfeld «Treffpunkt» eingeben, dann wird der Rabatt automatisch von der Zwischensumme abgezogen. Dieser Rabatt kann mehrmals eingelöst werden.