



Das Kurhaus ist ihr „Kind“: Brigitta Kirchberger (links) und Girolama Rullo.

Foto: Linda Sendlinger

## „Es schmeckt wie bei Mama“

**2. Platz** Brigitta Kirchberger und Girolama Rullo bieten glutenfreie Kost

**Scheidegg** Das Scheidegger Kurhaus bezeichnen sie als ihr „Kind“. Dort bieten Brigitta Kirchberger und Girolama Rullo unter anderem glutenfreie Kost an. Als Firma RuKi vertreiben sie entsprechende Teigwaren deutschlandweit. Für ihr Konzept haben sie bei Best in West den 2. Platz und 3000 Euro gewonnen. „Wir starten nach dem Kurhausumbau neu durch“, sagt Brigitta Kirchberger.

2007 haben die beiden aus München kommend das Scheidegger Kurhaus übernommen. „Glutenfrei“ war für sie damals noch kein Thema. Erst eine Betroffene machte sie auf die Probleme aufmerksam, die Menschen haben, die an Zöliakie leiden. Fertiggerichte gab es für sie damals zwar schon. „Sie waren aber ungenießbar“, erinnert sich Rullo.

Die beiden wollten es besser machen. Die ersten glutenfreien Spätzle und Sahnnetorten entstanden in der Küche des Kurhauses. Weitere Produkte folgten. „Es schmeckt wie bei Mama, nur ist es glutenfrei“, sagt die gelernte Konditorin Rullo mit Blick auf die eigenen Maultaschen, Lasagne, Pizza oder Kässpätzle.

Die beiden profitieren von der Ausrichtung der Gemeinde Scheidegg. Der ganze Ort hat sich seit ein-

### Zöliakie und glutenfrei

● Zöliakie ist eine chronische Darmerkrankung. Ursache ist die Intoleranz gegenüber dem Klebereiweiß Gluten. Es kommt vor allem in Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer vor.

paar Jahren auf ein glutenfreies Angebot spezialisiert. „Das spricht sich über Reiseführer und das Internet herum“, sagt Rullo. Über den Jahreswechsel beispielsweise kommt regelmäßig ein Paar aus Großbritannien ins Kurhaus, um entspannt Silvester feiern zu können. „Du machst den Menschen eine Riesenfreude. Sie haben teilweise seit 20 Jahren keine Kässpätzten mehr gegessen“, sagt Kirchberger.

Warum die Produkte nicht auch weiter vertreiben, dachten sich die beiden. Der Schritt zur Firma RuKi – in dem Kunstwort stecken die Namen der Firmeninhaberinnen – war getan. Ein Dutzend Produkte hat RuKi bisher im Angebot. Darunter auch spezielle Mehlmischungen. „Wir bauen unser Angebot weiter aus“, kündigt Rullo an. Zuletzt hat das Geschäft unter dem Umbau des Kurhauses gelit-

ten. Dort betreibt Ruki einen „glutenfrei Shop“. Verkauft werden Nudeln, Spätzle und Maultaschen zudem übers Internet. Auf das Angebot, schildert Rullo, greifen nicht nur Privatleute zurück, sondern auch Gastronomen. Sie sparen sich die aufwändige eigene Herstellung.

Zwar sind weniger als ein Prozent der Menschen auf glutenfreie Kost angewiesen. Doch sie bringen auch „normale“ Kundschaft mit ins Kurhaus. Rullo: „Wenn einer nur glutenfrei kann, geht oft die ganze Familie oder Clique in ein Lokal, in dem der Betroffene mitessen kann.“ (pem)

### Die Drittplatzierten

- Die Firma e-inductive (Maiterhöfen) hat den 3. Platz belegt und 1000 Euro gewonnen.
- Das Unternehmen versteht sich als Dienstleister für Projekte mit Anforderungen für drahtlose Energieübertragung und RFID (Sender-Empfänger-Systeme zum automatischen Identifizieren und Lokalisieren von Objekten mit Radiowellen).
- Geschäftsführer sind Bernd Lehmannski und Christian Reinhold.