

Ob Erdbeermarmelade, Basilikumpesto oder Holunderblütensirup: Im Sortiment des Tennentals ist für jeden Geschmack etwas dabei



In liebevoller Handarbeit

Äpfel, Zwetschgen und Co.

werden im Tennental in Deckenpfronn weiterverarbeitet

Wenn es um die Ernte geht, wartet der Herbst mit einer unvergleichlichen Fülle auf. Um Äpfel, Zwetschgen und Co. fürs ganze Jahr haltbar zu machen, wird derzeit in vielen Häusern der Herd angeworfen, und fleißig eingekocht. So auch bei der Einmachküche des Deckenpfronner Tennentals.

Von Sandra Schumacher

DECKENPFRONN. Betritt man die Einmachküche der Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für Menschen mit und ohne Behinderung, schlägt einem gleich eine Duftwolke entgegen. Knoblauch liegt in der Luft. Aber auch ein Hauch Süße. Obstig irgendwie. Knoblauch und Obst? Egal. Es riecht hier trotzdem verdammt lecker.

Ein paar Schritte weiter erhascht man einen Blick in die Küche. Dort sitzen gerade etwa zehn Mitarbeiter, die konzentriert und fleißig Birnen schälen, entkernen und sie dann in Schüsseln mit Zitronensaftkonzentrat füllen, damit sie an der Luft nicht so schnell braun werden. Die gefüllten Schüsseln bekommen anschließend Christina Saus zur Kontrolle. Seit dreieinhalb Jahren ist sie Gruppenleiterin in der Einrichtung. „Heute machen wir Birnenkompott, dazu benutzen wir Obst aus zweiter Wahl. Deswegen muss ich da ein etwas genaueres Auge drauf haben“, erklärt sie. Hier und da muss

len wir den auch, wenn es möglich ist“, erläutert Christina Saus. „Ansonsten kennen wir Leiter unsere Mitarbeiter natürlich und haben einen Blick dafür, wer was leisten kann. Manchmal probieren wir halt auch einfach mal was aus.“ Vor allem die jüngeren Mitarbeiter werden vom Team gefördert und gefordert. „Bei ihnen ist das Entwicklungspotential noch sehr hoch“, meint Saus. „Das ist gerade das Schöne am Tennental. Hier wird den Menschen viel zugebracht.“

22 Mitarbeiter und vier Betreuer verarbeiten so viel von der Ware, wie es möglich ist

Bereit zur weiteren Verarbeitung werden die Birnen nun pasteurisiert. Bei genau 85 Grad wird der Deckel aufs Glas geschraubt, wodurch ein Vakuum entsteht. Nun muss das Kompott nur noch abkühlen und mit einem Etikett versehen werden, dann ist es bereit zum Verkauf. Was noch von den



Insgesamt 22 Mitarbeiter und vier Betreuer verarbeiten die frische Ware
Fotos: Sandra Schumacher

noch etwas nachgebessert, die eine oder andere unschöne Stelle entfernt werden, bevor die Birne ins Glas kommt. Neben Christina Saus steht Simone Richter und füllt die Gefäße mit Sirup auf. Seit sechs Jahren lebt sie im Tennental, die Arbeit in der Einmachküche macht ihr sichtlich Spaß. „Die Menge an Obst und Sirup ist genau im Rezept vorgeschrieben. Beides zusammen muss 650 Gramm ergeben. Dann kommen noch Zucker und andere Gewürze hinzu“, verrät sie und betont, dass das Abwiegen und Auffüllen zu ihren Lieblingsaufgaben gehört.

Insgesamt arbeiten in der Einmachküche des Tennentals 22 betreute Mitarbeiter und vier Betreuer. Wer welche Arbeit übernimmt, entscheiden die Mitarbeiter gemeinsam mit dem jeweiligen Gruppenleiter. „Wenn jemand einen Wunsch hat, erful-

lert man ihn“, sagt Simone Richter. „Wenn jemand einen Wunsch hat, erfüllt man ihn“, ergänzt Christina Saus. „Wir versuchen, soviel zu verarbeiten, wie es eben möglich ist“, betont Werkstattleiter Stefan Wilsky, der darauf bedacht ist, möglichst ökologisch zu produzieren und dabei zugleich die beste Qualität abzuliefern. „Wir verwenden ausschließlich Ware, die nach den Demeter-Richtlinien und im Umkreis von 100 Kilometern angebaut werden“, so Wilsky. „Viele halten das für Hokuspokus, aber nach meiner Erfahrung funktioniert diese Art des Anbaus hervorragend.“ Lediglich das Olivenöl, das beispielsweise für Pesto benötigt wird, legt einen weiteren Weg zurück. „Das beziehen wir von einer griechischen Insel, da hier kein Demeter-Öl produziert wird.“

Rund 25 verschiedene Produkte werden in der Einmachküche des Tennentals hergestellt. Das Sortiment reicht von Erdbeer- und Aprikosenmarmelade über Bärlauch- und Basilikumpesto bis hin zu Holunderblütensirup. „Dabei werden die Lebensmittel direkt nach der Ernte verarbeitet, daher ist der Geschmack auch so intensiv“, erläutert Wilsky. Damit die verschiedenen Obstsorten aber auch übers ganze Jahr vorrätig bleiben, wird ein Teil lediglich zu Vorprodukten verarbeitet. So werde beispielsweise der Bärlauch gekultet, mit Olivenöl vermischt und anschließend im Tiefkühlhaus gelagert, um bei Bedarf wieder hervorgeholt zu werden. „Man muss ja schließlich auch im Winter noch genügend Material für eine Erdbeer-Marmelade haben“, meint Wilsky.

Beim Martinsmarkt am 12. November öffnet das Tennental seine Türen

Wer sich einmal durch das Sortiment durchprobieren möchte, hat dazu beim Martinsmarkt am Sonntag, 12. November, Gelegenheit. Denn dann öffnet das Tennental von 11 bis 17 Uhr wieder seine Türen und bietet neben den Leckereien aus der Einmachküche und der Bäckerei auch verschiedene handgearbeitete herbst- und weihnachtliche Deko-Elemente an. Weiterhin gibt es Musik der „Green Ireland Band“ – der Hausband des Tennentals – sowie Bastelangebote. Rund 1000 Gäste erwartet die Wohn- und Arbeitsgemeinschaft, deswegen gibt es extra einen Shuttleservice, der ab 11 Uhr zweimal pro Stunde zwischen der S-Bahnhaltestelle in Gärtingen sowie dem Nettomarkt-Parkplatz in Deckenpfronn und dem Tennental hin und her pendelt.

Ob es einen geschmacklichen Geheimtipp der Bewohner für ihre Gäste gibt? „Bei uns schmeckt alles richtig gut“, meint Simone Richter. Dennoch sollten sich die Besucher ranhalten, wenn sie noch ein paar Äpfelringe ergattern wollen, denn die haben aufgrund der schlechten Apfelenernte in diesem Jahr eine ganz limitierte Auflage.

Demeter-Richtlinien

- Der landwirtschaftliche Anbau nach den Demeter-Richtlinien folgt einer biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise.
- Diese Wirtschaftsweise basiert auf einer spirituell-esoterischen Weltanschauung.
- Das bedeutet zum einen, dass keinerlei Chemikalien eingesetzt werden.
- Zum anderen werden beim Anbau beispielsweise auch Sternkonstellationen und Mondphasen beachtet.
- So wird beispielsweise der Dünger aus Eichenrinde hergestellt, in Kuhhörner gefüllt und zu einer bestimmten Mondphase in eine bestimmte Himmelsrichtung gedreht im Boden vergraben.
- Um die Qualität der Produkte sicherzustellen, gibt es regelmäßig Kontrollen durch den Verband.

Ein Händchen für Speiseöl

Stefan Lehre und Nadine Striebig setzen in ihrer Bondorfer Manufaktur auf regionale Produkte

Ob Walnuss, Chili oder Hanf – die Geschwister Stefan Lehre und Nadine Striebig aus Bondorf verwandeln die zum größten Teil selbst angebauten Produkte in ihrer Manufaktur in Speiseöl.

ANZEIGE

Von Sabrina Christmann

BONDORF. Gibt man die Adresse der Speiseölmankufaktur Bondorf ins Navi ein, kommt man schnell ins Zweifeln, ob das Gerät vielleicht gerade einen kleinen Aussetzer hat. Denn die Anweisungen führen einen geradewegs durch die Pampa. Aber siehe da, nachdem man auf einem kleinen Feldweg links abbiegt, gelangt man doch schließlich ans Ziel. Die Besitzer des Hofes sind die Geschwister Stefan Lehre und Nadine Striebig. Im September 2015 wurde die Manufaktur gegründet. Ab Juni 2016 wurde dann richtig losgelegt. Doch wie kommt man eigentlich auf die Idee, sein eigenes Öl herzustellen? „Wir haben viele Walnussbäume auf dem Hof. Die Frage war nur immer, was wir damit machen. So viel kann ja kein Mensch essen“, erzählt Stefan Lehre. Das Geschwistergespann ist schon seit Kindertagen draußen auf den Feldern unterwegs. Nun wird der Landwirtschaftsbetrieb in dritter Generation weitergeführt. Nur eben ein bisschen anders, ein bisschen moderner. „Die Landwirtschaft wirft heutzutage nicht mehr so viel ab. Wir wollten alles etwas attraktiver gestalten“, so Stefan Lehre.



Der frühere Kuhstall dient heute als Produktionsstätte: Stefan Lehre füllt die hofeigenen Walnüsse in die Presse

Also wurde der frühere Kuhstall zu einer Manufaktur umgebaut, in welcher heute das Öl produziert und auch verkauft wird. Auf die Frage, woher die Geschwister wussten, wie das Speiseöl hergestellt wird, antwortet Nadine Striebig lachend: „Einfach learning by doing.“ Zu deutsch: Lernen durch Tun. Des Weiteren besuchten sie einige Messen und Vorträge und bekamen dort viele Informationen, die sie bei ihrem zukünftigen Geschäft umsetzen wollten. Die Produkte werden zunächst in eine Presse verfrachtet. Daraus tropfelt dann das Öl heraus, welches in einem Kanister aufgefangen wird. Das Speiseöl muss dann drei bis vier Tage abgesetzt werden. Nach diesem Prozess wird es abgeschöpft.

„Gerade beim Hanföl müssen wir viel erklären. Es hat so gut wie keinen THC-Gehalt. Selbst wenn man das ganze Feld rauchen würde, wäre man nicht high“
Stefan Lehre

Das Sortiment besteht bis dato aus acht verschiedenen Ölen in verschiedenen Größen. Sesam-, Sonnenblumen-, Chili-, Minz-, Hanf-, Raps-, Kräuter- und Walnussöl produzieren die Geschwister. Und das ohne fremde Hilfe und im Nebenberuf. „Wir wussten ja zu Beginn nicht, wie es angenommen wird. Also wollten wir erst mal klein anfangen.“ Nach der Arbeit und am Wochenende haben die



Acht verschiedene Bondorfer Öl-Sorten gibt es schon. Und das Sortiment soll weiter wachsen

Fotos: Sabrina Christmann

STERN
CENTER

Wir haben für Sie geöffnet:
von 8 bis 20 Uhr*
*REWE bis 22 Uhr

Über 1.000 Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung - 1 Stunde kostenlos

Stern Center: Mercedesstraße 12, Sindelfingen
www.sterncentersindelfingen.de

beiden also keinen Feierabend. Unterstützt werden sie hin und wieder von Familie und Freunden. Auch ansonsten ist die Manufaktur ein richtiges Familienunternehmen. So hat die Cousine die Etiketten für die Flaschen entworfen und der Schwager des Vaters schneidierte Geschenkverpackungen in Form von kleinen Tragekörbchen.

Die Resonanz der Kunden sei bisher gut. „Immer mehr Leute wollen regionale Produkte“, so der 28-Jährige. Denn darauf setzen die Besitzer besonders – Produkte aus dem Landle. Fast alles bauen sie selber an. Den Rest erhalten sie von Biolieferanten. Ein Hektar Hanf haben sie dieses Jahr zum ersten Mal angebaut. Mit Erfolg. „Gerade beim Hanföl müssen wir viel erklären. Es hat so gut wie keinen THC-Gehalt. Selbst wenn man das ganze Feld rauchen würde, wäre man nicht high. Trotzdem haben einige beim Anbau mal was geklaut, wahrscheinlich weil sie das Gegenteil dachten“, erzählt die 32-Jährige schmunzelnd. Das Hanföl sei eines der gesündesten Öle, die es gibt. Es könne nicht nur für die Küche benutzt werden, sondern habe zudem auch eine entzündungshemmende Wirkung und helfe bei Magenbeschwerden. Ein echter Allrounder also.

Aber auch das Walnussöl sei im Herbst ein echter Renner. „Es kann zum Bredla backen super genutzt werden. Oder für Waffeln.“ Für das Chiliöl hat Stefan Lehre auch noch ein paar Tipps auf Lager. „Toll schmeckt es, wenn man es in eine Marinade für das Grillfleisch gibt. Wer es nicht ganz so scharf mag, gibt ein paar Tropfen auf seine Spaghetti Bolognese.“ In Zukunft soll das Sortiment noch weiter wachsen. Ein Bärlauchöl wird Nadine Striebig gerne als nächstes angehen. Ihr Bruder träumt von einem Barbecueöl. Ideen haben die zwei also genug. Auch für die Resteverwertung haben sie schon einen Plan in petto. Aus den Resten der Walnuss nach dem Pressvorgang entsteht eine Art Walnussmehl. „Die Überbleibsel wegzuerwerfen wäre zu schade. Wir tüfteln gerade gemeinsam mit regionalen Höfen aus Bondorf daran, Walnusspätze herzustellen. Die richtige Mischung zu finden ist schwierig, aber das wird schon klappen“, so Stefan Lehre. Auch die Manufaktur soll in Zukunft ausgebaut werden. Ein Verkaufsraum ist in Planung. Und bis dahin sind die Geschwister häufig auf Märkten unterwegs. So am dem Goldenen Oktober in Rottenburg, auf dem Weihnachtsmarkt in Ergenzingen und auf der Hof-Weihnacht in Tailfingen auf dem Egelherhof.