Ressort: Lifestyle

Die Berliner Bio-Marmeladenmanufaktur Bols & Hansen

“Wir wollen etwas Pures anbieten“

Berlin, 18.02.2014, 14:54 Uhr

GDN - In einer ehemaligen Bäckerei in Berlin-Kreuzberg kochen und verkaufen zwei lebenslustige und tatkräftige Damen köstliche Bio-Marmeladen. Bei meinem Besuch konnte ich mich davon überzeugen, dass hier alles in hundertprozentiger Handarbeit und mit viel Leidenschaft produziert wird.

“Lillevi kocht toll und ich esse gerne.“ Das sei im Grunde die Basis ihrer mustergültigen Zusammenarbeit, berichtet mir Gabriele Kutzborski. Dabei lacht sie laut und ansteckend. Die beiden Geschäftsführerinnen Lillevi Hansen und Gabriele Kutzborski stammen aus Norddeutschland, doch nordisch-unterkühlt geht es bei ihnen keineswegs zu. Während meines Besuches in der Marmeladenmanufaktur “Bols & Hansen“, konnte ich erleben, mit wieviel Liebe, Spaß und Leidenschaft hier gearbeitet wird. Seit über drei Jahren fertigen die beiden Damen Fruchtaufstriche in Bio-Qualität an.

Befreundet sind die beiden Geschäftsfrauen bereits seit 21 Jahren. Ein eingespieltes Team, das sich perfekt zu ergänzen scheint. Lillevi Hansen ist gelernte Hotelfachfrau und für das Kochen verantwortlich, während die studierte Agrarwissenschaftlerin Gabriele Kutzborski sich um alles Weitere, wie zum Beispiel den Vertrieb, kümmert. Bei der Herstellung der Fruchtaufstriche werden vorwiegend Früchte aus der Region, von Biobauern aus der Uckermark, verwendet. So liefert Bauer Riedel im Herbst seine schönen Quitten, ab Mai beginnt die Erdbeersaison und zu Weihnachten findet Zwetschgenmarmelade mit Zimt und Kardamom den Weg ins Marmeladenglas.

Saisonales und regionales Arbeiten ist für die beiden Unternehmerinnen eine Selbstverständlichkeit, weshalb die Kundschaft auf exotische Früchte wie Ananas, Mango oder Papaya verzichten muss. Eine weitere Folge dieser Philosophie ist es, dass eine bestimmte Sorte auch einmal ausverkauft sein kann. Aber umso größer ist die Freude, wenn die entsprechende Saison dann wieder naht. Saisonale Produktion ist daher kein Manko. Führt nicht gerade die ständige Verfügbarkeit unserer Nahrungsmittel dazu, dass Produkte immer weniger wertgeschätzt werden?

Frau Kutzborski führt mich in die kleine Küche - das Herz des Unternehmens “Bols & Hansen“. Der frische Duft von Blutorangen, die von Frau Hansen gerade eifrig filetiert werden, liegt in der Luft. “Hier entsteht wirklich alles in Handarbeit und in sehr kleinen Mengen. Das ist ganz wichtig für den Geschmack.“, erklärt sie mir und präsentiert mir ihren Lieblingstopf, ein bescheidenes Kupfergefäß, in dem gerade einmal 2kg Früchte verarbeitet werden können.

“Wenn man behauptet, dass ich Marmelade koche, wie es die Großmutter noch gemacht hat, dann stimmt das eigentlich gar nicht. Denn die Oma hat doch immer so einen ganz großen Topf genommen.“ Für die Entfaltung der Aromen sei es aber wichtig nur ganz kleine Mengen zu kochen und die Kochzeit möglichst gering zu halten, da andernfalls Geschmack verloren gehe.

Die beiden sympathischen Damen erläutern mir, was ihre Marmeladen auszeichnet und von den gängigen Supermarktangeboten abhebt. Der Fruchtgehalt der hier produzierten Aufstriche liege zwischen 66 und 75%, Rohrzucker würde so wenig wie möglich verwendet und Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe seien selbstverständlich gänzlich tabu. Zum Gelieren benutzt Frau Hansen Apfelpektin und statt Zitronensäure gelange bei ihr ausschließlich der Saft von frischgepressten Orangen und Zitronen in den Topf. “Uns war von Anfang an wichtig, dass wie etwas Pures herstellen und anbieten wollen“, stellt Frau Kutzborski heraus.

Begonnen hat alles vor etwas mehr als drei Jahren, als die beiden Frauen, mit einem Karton Marmeladengläser auf dem Schoß, Feinkost- und Bioläden in Berlin abklapperten, um geeignete Händler zu finden. Mein Blick fällt auf vier Zeichnungen von Lillevi Hansens kleinem Sohn, die mit Reißzwecken an der Küchenwand angebracht sind, und startende Raketen zeigen. Ein passendes Bild für die beiden energiegeladenen Geschäftsfrauen, die neben dem Verkauf in dem kleinen Laden, ihre Marmeladen mittlerweile deutschlandweit an ihre Kunden verschicken, an Hotels verkaufen und in Geschäften in und außerhalb Berlins anbieten.

Heute und in den nächsten Tagen wird “Apfel-Blutorange-Ingwer-Marmelade“ produziert. Im Verkaufsraum betrachte ich die farbigen Etiketten, auf den Gläsern. Die Auswahl ist nicht nur groß, sondern auch vielseitig und vor allem verlockend: “Himbeeren mit Honigmarzipan“, “Erdbeeren mit Zartbitterschokolade“, “Birne mit Thymian“ oder “Kürbis mit Orange und Thymian“. “Himbeeren und

Holunder“ sei ein echter Verkaufsschlager und ausprobieren müsse ich unbedingt “Brombeeren mit Pfirsich“, da das ihre persönliche Lieblingssorte sei, schwärmt Frau Kutzborski.

Ideen für neue Sorten entstehen auf vielfältige Art und Weise. “Lillevi ist da ungeheuer kreativ. Die hat ständig neue Einfälle.“ Aber auch Kundenwünsche würden gerne aufgegriffen und umgesetzt. Geschmackliche Fehlgriffe kämen dabei eigentlich nicht vor, denn “neue Sorten entstehen ja erst während der Produktion und können dabei geschmacklich variiert und angepasst werden.“ Die Ausnahme sei lediglich eine “Sanddorn-Marmelade“ gewesen. “Die mochten wir beide nicht “¦ und dann machen wir die auch nicht, auch wenn noch so viele Leute Sanddorn-Marmelade mögen und toll finden.“ Und da ist wieder das herzliche Lachen von Frau Kutzborski, für das alleine sich schon der Besuch in Berlin-Kreuzberg gelohnt hat.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-30277/die-berliner-bio-marmeladenmanufaktur-bols-und-hansen.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Mario Graß

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Mario Graß

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619