



Silke Kühl schiebt die Gitter (Horden) mit den frisch geschnittenen Apfelingeln in den Luftstromtrockner, um den Obstscheiben schonend das Wasser zu entziehen. Foto Schneider

Leckeres aus Früchten, die keiner wollte

Die alte Methode des Dörrens hat es Silke Kühl angetan – Ihr Ziel: Ressourcen und Lebensmittel schonen

Schwartbuck. 700 Liter Wasser sind notwendig, um ein Kilo Äpfel zu produzieren. Doch wenn die Schale ein wenig schrumpelig ist oder eine kleine braune Stelle hat, ist der Apfel oft schon nicht mehr zu verkaufen – und landet auf dem Kompost oder gar im Müll. Eine Verschwendung von Ressourcen und einem gesunden Lebensmittel, die Silke Kühl nicht akzeptieren wollte und deshalb eine neue Geschäftsidee entwickelte.

Auf dem ehemaligen Bauernhof in Schwartbuck (Kreis Plön) läuft die Produktion auf Hochtouren. Silke Kühl schiebt gerade die Horden mit sortenreinen Apfelscheiben in den Luftstromtrockner. Dort dörren die Früchte 24 Stunden bei unter 40 Grad, bis ihnen alle Feuchtigkeit entzogen ist. „Damit sind sie haltbar und naturrein, haben aber noch das, was den Apfel so gesund macht: Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe“, sagt Silke Kühl.

100 Kilo Früchte gehen in den Ofen – zehn Kilo kommen wieder heraus. Konzentrierter Geschmack, eine sü-

ße Leckerei. Die alte Methode des Dörrens hat es der 51-jährigen Schwartbuckerin angetan. Nicht nur, weil man damit viele regionale Früchte haltbar machen kann, sondern auch, weil es eine gute Strategie gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ist. Obst und Gemüse stehen schließlich ganz oben auf der Liste der Lebensmittel, die weggeworfen werden, weil die Verbraucher sie nicht mehr kaufen, essen oder verarbeiten mögen.

Silke Kühl hat zwar Landwirtschaft und Ernährungswissenschaften studiert, war dann aber lange Zeit im öffentlichen Dienst tätig. Über die Kinder fand sie irgendwann wieder Kontakt zu Björn Svensson vom Bioland-Betrieb der Hofgemeinschaft Dannau, einem alten Kollegen aus Studienzeiten. „Er erzählte, dass vom Markt immer noch so viel Früchte übrig bleiben, selbst wenn man schon Obst an die Tafeln gibt. Und wir waren uns schon damals beide einig, dass man diesen Überschuss doch aus ethischen und ökologischen

Gründen irgendwie nutzen sollte“, erinnert sich Silke Kühl.

Zunächst tat sie dies privat, kochte Marmelade, weckte ein, stellte Ketchup, Chutneys und Aufstriche her, lernte das Dörren. Weil die Produkte so großen Anklang bei Freunden und Feriengästen fanden, entwickelte Silke Kühl daraus eine Geschäftsidee und wagte beruflich noch einmal einen Neustart: Im vergangenen Jahr eröffnete sie in Schwartbuck ihre Manufaktur Hunkelstide. Der Name ist Programm: Gehunkels bezeichnet im Niederdeutschen Obstreste, auch Fallobst. Und Tide soll daran erinnern, dass die Produktion vom Rhythmus der Natur abhängig ist. „Zurzeit ist natürlich Hochzeit, da wird von früh bis spät produziert. Und eigentlich sind das alles Früchte, die sonst nicht verwertet worden wären“, sagt Silke Kühl. Dabei hängt ihr Herz besonders am sortenreinen Dörren alter Obstsorten. Aber auch sonst wird alles verarbeitet, was an heimischem Obst und Gemüse bei ihr abgeliefert wird –

oder sie auf dem eigenem Grundstück erntet.

Doch weil auch dabei Reste – wie der obere und untere Teil eines Apfels – bleiben und sie diese nicht wegwerfen mag, macht sie daraus inzwischen Tees. Und wenn Früchte keine kompletten Ringe mehr hergeben, werden sie zu Fruchtputee verarbeitet: Das wird getrocknet, gerollt und dann als „Fruchtmops“ vermarktet.

Mit Kreativität, sagt Silke Kühl, lässt sich aus Überschussware immer noch etwas Leckeres produzieren – wie die getrockneten Zuchinischeiben, die sie gern mit Käse überbackt und mit einem ihrer Chutneys serviert. Das Ganze mache aber auch für Produzenten wie die Hofgemeinschaft Dannau Sinn: „Sie haben jetzt die Sicherheit, dass sie ohne Verlust auf die Märkte gehen können, weil es mich noch als Abnehmer gibt.“ stü

■ Manufaktur Hunkelstide, Tel. 04385/5960847, info@hunkelstide.de. Freitags von 16 bis 18 Uhr ist die Manufaktur in Schwartbuck, Schwartbucker Holz 14 geöffnet.