



Im Barienroder Keller lagern süße Sachen: Nur einige Gläser aus dem Sortiment von Sabine Neuendorf sind hier zu sehen.

Fotos: Rath

# „Kunst-Aroma geht nicht“

Sabine Neuendorf verkauft selbst gemachte Fruchtaufstriche

**Barienrode (ara).** Manche Zutaten eines klassischen Frühstücks müssen tausende Kilometer transportiert werden, um hierzulande auf dem Tisch zu stehen. Verschwendete Energie – dabei gibt's so viel Leckeres gleich vor der Haustür, in Feld und Flur, meint Sabine Neuendorf aus Barienrode. Sie produziert pro Jahr mehrere tausend Gläser Fruchtaufstriche und Sirup: komplett handgemacht.

Obst bezieht die Frau von Streuobstwiesen, Erdbeerplantagen sowie aus Wäldern und Dorfgärten. „Natürlich ungespritzt“, sagt die 43-Jährige. Sie bietet eine Palette von immerhin rund 40 Aufstrichsorten an. Hinzu kommen Chutneysaucen für gegrillte Speisen. Alles original „Made in Hildesheimer Land“.

Marmelade, Konfitüre oder Gelee aus Massenproduktion? Nein, da winkt sie ab. Der Zuckergehalt solcher Ware liege ja in der Regel bei gut 50 Prozent. „Wichtig ist, dass meine Aufstriche im Durchschnitt nur etwa 30 Prozent Zucker enthalten. Außerdem verwende ich keine Farbstoffe. Und Kunstaroma geht sowieso gar nicht“, preist die Barienroderin, hauptberuflich Sozialpädagogin, ihre Palette an. Und die ist nicht bloß süß.

Wie wär's etwa mit Bärlauchpaste? Auf einem Stück Brot schmeckt dieser Belag sehr herzhaft, erinnert an Knoblauch, Schnittlauch und Zwiebeln. „Man riecht aber nicht noch am nächsten Tag danach“, rührt Sabine Neuendorf die Werbetrommel. Die Barienroderin erreicht wohl ohnehin schon eine Menge Leute. „Das halbe Dorf kauft bei mir ein“, erzählt sie mit Blick auf ihren 1700-Seelen-Heimatort. Ob Erdbeer-Minze, Quitte-Vanille oder Apfel-Thymian – für 200-Gramm-Gläser

berappen die Kunden zwischen 3 und 4 Euro. Je aufwändiger die Herstellung der ausgeklügelten Gemische war, desto mehr muss man zahlen. „Dafür kriegt man einen Fruchtgehalt von oft mehr als 60 Prozent“, wirbt Neuendorf. Und exakt das hätten Fruchtaufstriche aus der Fabrik nicht zu bieten, sagt die Frau, die von einem Lebensmittelexperten zertifiziert wurde. Geprüft werde, ob ihre Produkte hygienisch hergestellt sind. „Es geht um Transparenz, man muss nachvollziehen können, woher die Ware kommt“, erklärt die 43-Jährige.

Die Barienroderin stand schon als Zwölfjährige vorm heimischen Herd, um wie Oma Erdbeeraufstrich zu kochen. Noch bis heute hat sie Spaß daran. Auch wenn sich ihr Nebenjob wegen der hohen Nebenkosten – etwa für Gläser, Verschlüsse, Etiketten und Strom – noch nicht so richtig lohne. Sabine Neuendorf stellt sich trotzdem an die Töpfe und ist während der Erdbeersaison schon mal bis zu 16 Stunden auf Trab.

Und vor dem Kochen ist zuweilen etwas Knochenarbeit angesagt. Weil sie selber die roten Fruchttchen von den regionalen Plantagen pflückt, sie später zu Hause mit dem Bindemittel Pektin, Zucker, Zitronensäure sowie Gewürzen vermischt und



Auch Sirup wird in Barienrode flaschenweise hergestellt.

dann etwa 30 Minuten lang kocht. „Normalerweise landen drei bis vier Kilo Früchte im Topf“, berichtet die Frucht-Fachfrau, die bei der mühsamen Pflückerei auf dem Feld von ihrem Mann Götz unterstützt wird.

Sie vertreibt ihr „Nischenprodukt“ bislang relativ konkurrenzlos, sagt Sabine Neuendorf. Nur eine Handvoll weiterer Hersteller biete ebenfalls selbst gemachte Aufstriche an.

Die Produkte aus Barienrode gibt es in einigen Supermärkten der Region sowie auf Kunsthandwerkermärkten. Zum Beispiel im November in Sarstedt. Allerdings können Abnehmer die Produkte auch frei Haus beziehen, wenn die Menge stimmt. Für einige Kisten

setzt sich die 43-Jährige ans Steuer und beliefert dann ihre Kunden. Diese sollen immer etwas Neues auf den Tisch bekommen. „Spargel-Thymian-Aufstrich habe ich auch schon gemacht“, erzählt die Frau, die sich im Verein Hildesheim engagiert. Dieser treibt den Verkauf von Produkten aus der Region voran.

Wovon Sabine Neuendorf allerdings die Finger lässt, sind allzu gewagte Mischungen wie zum Beispiel die Komposition „Knoblauch-Nuss“. Das ist ihr dann doch einer zu viel.