Diese Leckereien kommen aus Garbsen

Hier werden Eis, Pilze, Chili und Honig produziert

Von Brigita Demirkiran und Julia Braun

Garbsen. Joghurt, Vanille-Waldmeister, Spaghettieis und viele Sorten mehr: Was eine Eisdiele sein könnte, ist tatsächlich ein Hofladen in Osterwald. Seit rund einem Jahr gibt es in Schmidts Hofladen Eiscreme aus hauseigener Milch. „Wir wollten schon immer eigene Produkte herstellen, das Eis ist der erste Schritt", erzählt Barbara Schmidt.

Die Familie arbeitet mit einer Eisdiele aus der Region zusammen, die ihre Milch auf dem Hof abholt, pasteurisiert und zu Eis verarbeitet. Die Sorten variieren häufig, denn die 52-Jährige geht gerne auf die Wünsche ihrer Kunden ein. „Meistens laufen die Kinder mit ihrem Eis über den Hof und schauen sich unsere Kälber an. Da ist es praktisch, dass wir das Eis in Bechern verkaufen", sagt sie lachend.

Das Eisgeschäft läuft bei den Schmidts auf Vertrauensbasis. Vor dem Hofladen an der Hauptstraße

> Das Konzept funktioniert. Manchmal haben wir sogar mehr in der Kasse, weil die Kunden so großzügig sind.
>
> **Barbara Schmidt**
> verkauft ihr Eis
> auf Vertrauensbasis

265 stehen eine Geldkassette und die Preisliste, wenn das Geschäft geschlossen ist. Die Kunden nehmen sich ein Eis und legen das Geld in die Kasse – kontrolliert wird hier keiner. „Das Konzept funktioniert. Manchmal haben wir sogar mehr in der Kasse, weil die Kunden so großzügig sind", sagt Schmidt.



Eis mit der hauseigenen Milch: Barbara Schmidt von Schmidts Hofladen in Osterwald hat wechselnde Sorten im Angebot. FOTO: JULIA BRAUN



Schwärmt für Honig: Carlo Schwabe kümmert sich um seine Bienen – den Honig können die Kunden bei der Familienimkerei kaufen. FOTO: BRIGITA DEMIRKIRAN



Pilze aus der eigenen Zucht: Max Haag und Tina Lange betreiben den Hofladen in Frielingen. FOTO: SIMON POLREICH (ARCHIV)

Honig aus Horst

Auch die Imker Carlo Schwabe und Gösta Putsch vertrauen ihren Kunden. Die beiden sind Freunde seit ihrer Kindheit und bieten ihren Honig auf dem Grundstück der Familienimkerei Schwabe in Horst (Große Egge 15) an. Dort können sich Besucher die Gläser aus dem Schrank nehmen.

„Die meisten klingeln trotzdem an der Haustür, weil es persönlicher ist", erzählen die beiden. In der Imkerei hilft die ganze Familie mit: „Meine Kinder bemalen gerne die Bienenstöcke", sagt der vierfache Vater. Mit der Imkerei haben Schwabe und Putsch 2020 begonnen. „Wir haben schon immer gerne Honig gegessen und irgendwann einen Imkerkurs belegt." Um 17 Bienenvölker kümmern sich der Maschinenbauingenieur und der Kraftfahrer in ihrer Freizeit. Meistens ernten sie Raps- und Blütenhonig, doch „einmal hatten wir sogar Phaceliahonig", schwärmt Putsch von der recht neuen Honigsorte.

Edelpilze in Frielingen

Im Laden von Langes Hof in Frielingen (Schafbrink 8) finden Besucher eine Auswahl an Edelpilzen, wie Shiitake-Pilze, Kräuterseitlinge oder Austernpilze, die Max Haag und sein Schwiegervater Hartmut Lange züchten. Lange tut das bereits seit rund 20 Jahren. „Das war damals sehr fortschrittlich", erzählt Haag, der mit der Zeit in das Geschäft wuchs.

Ein Geschäft, das Geduld erfordert: Shiitake-Pilze werden beispielsweise 25 Wochen lang gezüchtet. Die Familie bietet ihre Pilze im eigenen Laden an und beliefert einige freie Märkte in der Region. Haag würde gerne weitere Sorten züchten, „aber dazu fehlen uns die zeitlichen und räumlichen Mittel".

Chilisaucen in Osterwald

Jeweils am zweiten Sonnabend im Monat läuft von 12 bis 16 Uhr der Hofverkauf der Chilimanufaktur in Osterwald Unterende (Großer Weg 24b), außerdem mittwochs von 18 bis 18.30 Uhr. Andreas Gassner baut in seinem Garten fünf Chilisorten an, von mild bis sehr scharf. Die verarbeitet er in Chilisaucen, in Chilöl, in würzige Senf- und Salzsorten. Mit seinen derzeit 120 Pflanzen kann er gerade noch die Nachfrage decken, „die Leute rennen mir die Bude ein".

Zuerst baute der 61-Jährige seine Chilipflanzen hobbymäßig an. „Ich habe schon immer gerne scharf gegessen und irgendwann zeigte mir mein Arbeitskollege, wie man Chilisauce herstellt", erinnert sich Gassner. „Als er dann weggezogen ist, musste ich unsere Kollegen versorgen." Als die Nachfrage aus dem Bekanntenkreis stetig stieg, meldete der Diplom-Chemiker ein Gewerbe an und widmet sich seither seinen Chilis nach Feierabend.