



GUTES VON
DAHEIM

Tante Inge, die Zwiebeln und der Senf

Östlich von Stuttgart, am Ende des Filstals, betreibt Inge Hinderer eine kleine Spezialitäten-Manufaktur mit naturbelassenen Zutaten aus der Region.

TEXT: TRISTAN BERGER FOTOS: MIRCO TALIERCIO





Frisch aus der Natur: Im mittleren Blütenglas befinden sich u. a. Ringel- und Kornblumen sowie Rosenblätter. Linke Seite: Gemahlene Senfsaat aus dem Hohenlohischen, Zwiebeln aus Ditzingen, der fertige Senf im Glas. Inge Hinderer empfängt uns mit einem freundlichen Lächeln in ihrem Laden.

Beim Senf“, sagt Inge Hinderer, „darf man keine halben Sachen machen.“ Schließlich ist der Senf ein Herr, ein König gar, der das Volk mit viel Geschmack verwöhnen soll.

Und für viel Geschmack, da ist sich die 52-Jährige sicher, muss man nicht in die Ferne schweifen. Deshalb verwendet sie in ihrer kleinen Spezialitäten-Manufaktur in Holzhausen nur Zutaten, die aus der Region stammen. Die goldgelbe Senfsaat für „Tante Inges Roter-Zwiebel-Senf“ kommt aus dem Hohenlohischen, der rote Zwiebel aus Ditzingen. „Weil der rote einfach aromatischer ist als der weiße“, erklärt die Senfköchin.

Mit einer kleinen Schaufel fährt sie in den Sack mit den Senfkörnern. Hinein mit der Ladung in den Trichter einer alten Kaffeemahlmaschine, ein robustes Ding aus den 1970er-Jahren. Ein Knopfdruck, und schon rieselt das feine Senfmehl unten heraus in eine Schüssel. Es riecht leicht nach Walnuss und keineswegs scharf.

Erst wenn das Mahlgut mit Flüssigkeit in Berührung kommt, werden die aromatischen

Senföle freigesetzt. Das geschieht, wenn die naturbegabte Kochkünstlerin das Senfmehl zusammen mit Apfelessigwasser, Salz, Honig aus der Region und weiteren geheimen Zutaten in einen großen Topf gibt.

Auch die von Hand klein geschnittenen Zwiebeln kommen nun ins aromatische Reich des Herrn Senf. Alles wird kräftig miteinander vermischt, danach muss die Masse mindestens 24 Stunden quellen.

ZWISCHEN STEINPLATTEN GEMAHLEN

Dann ist Kraft gefragt. Inges Mann Thomas muss ran, auch wenn er heute erst nach Mitternacht von einer Dienstreise zurückgekommen ist. Denn der Topf mit der Maische wiegt mehr als 20 Kilo und muss in den Trichter der 30 Jahre alten Steinmühle gekippt werden.

Dort geschieht eine beinahe magische Verwandlung. Bisher nämlich ähnelte die Masse eher einem Wasser-Sand-Gemisch. In der Mühle aber wird sie zwischen zwei Steinplatten gemahlen – und jetzt erst ver-

binden sich die Zutaten zu einer homogenen Mischung. Dafür muss Thomas Fingerspitzengefühl beweisen. Denn es gilt, den Abstand zwischen den beiden Steinen genau zu regulieren.

Sind die Steinplatten zu weit auseinander, verbinden sich die Bestandteile nicht gut genug. Der Senf wird zu grob, zu körnig. Stehen die Platten hingegen zu eng beisammen, ist das Ergebnis eine Paste, aus der man die Zutaten nicht mehr herauschmeckt.

Das käme für Tante Inge nicht infrage – denn sie hat eine Mission. Die Menschen, sagt sie, sollen ihr Essen wieder so zubereiten, dass sie den Geschmack jeder einzelnen Zutat erkennen. Deshalb lautet ihr Credo Regionalität. Am besten „direkt aus der Natur“. Und so sind selbst Produkte, die „nur“ aus biologischem Anbau stammen, für sie zweite Wahl.

Keine Frage, dass alles, was Inge Hinderer verarbeitet, unbehandelt sein muss. Konservierungsmittel sind tabu.

...süß. Das lässt sie durchgehen. ➔



ALB-LEISA

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g Speck
 etwas Öl (wir empfehlen Olivenöl)
 250 g Alb-Leisa (die originale
 Linsensorte von der Schwäbischen Alb)
 400 ml Wasser
 5 EL Apfelessig
 2 TL Tante Inges Garten-Kräuter-Salz
 2 TL Tante Inges Roter-Zwiebel-Senf

ZUBEREITUNG

Speck in Würfel schneiden und in Öl knusprig anbraten. Mit Wasser ablöschen und die Linsen zugeben. Alles etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann den Apfelessig einmischen. Zum Schluss mit Tante Inges frisch gemahlenem Salz und Senf abschmecken.

Im Schwabenland isst man Linsen mit Spätzle und einer Saitenwurst. Vegetarier können den Speck und die Wurst einfach weglassen.



Das Abfüllen des Senfs mit der Spritztüte auf der Waage hat für Inge Hinderer beinahe etwas Meditatives. Genau 140 Gramm Roter-Zwiebel-Senf kommen ins Glas.

Früchte werden selbstverständlich nur verwendet, wenn sie voll ausgereift sind. „Der Geschmack ist unschlagbar“, sagt sie.

Deshalb darf die Senfmasse beim Mahlen auch nicht warm werden, erklärt Inge, weil Hitze die wertvollen Öle zerstört. Mindestens zweimal muss Herr Senf mit seinem Gefolge durch die Mühle, dann kommt das Abfüllen in Gläser und schließlich das Einschichten in die gut sortierten Regale.

Mittlerweile bietet Inge Hinderer, die ihr Hobby 2010 zum Hauptberuf machte, in ihrer Manufaktur 60 Produkte an, darunter ein geheimnisvolles „Schwäbisches Ketchup“, einen zauberhaften „Kräuterhexen-Mix“ oder ein Gelee aus sonnen-gelben Löwenzahnblüten.

Anfangen hat aber alles mit dem Quittenbaum, der jedes Jahr in Inges Garten in

Ebersbach-Sulpach schwer an seinen Früchten trägt. Was tun mit 200 Kilo Honigäpfeln, wie man zu Quitten auch sagt? Sie zu verkaufen lohnt nicht. Zum Wegschmeißen sind sie zu schade und verschenken kann man so eine Menge auch nicht. Also selbst verarbeiten. Zu einem derart köstlichen Quittengelee, das sich immer mehr Leute fanden, die dafür auch bezahlen wollten.

NATURBEGABUNG UND PFFIFFIGE REZEPTE

Weil Inge und Thomas um Ebersbach-Sulpach einige Streuobstwiesen ihr Eigen nennen, sagte sich die 52-Jährige: „Ich mache das auch mit unseren Zwetschgen, Äpfeln und Birnen. Mit den Hagebutten, Brombeeren und Schlehen aus der Umgebung. Und natürlich auch mit den Kräutern aus dem Garten.“

Überall wachsen wunderbare Dinge, die man zu leckeren Sachen verarbeiten kann. Es sind durch die Bank pffiffige Rezepte, die ihr „einfach so einfallen“, erzählt Inge. Und dass sie nur Kleinigkeiten verändern müsse, wenn sie eine neue Rezeptur dann tatsächlich herstellt. Eine echte Naturbegabung.

„Ich liebe meine Arbeit“, sagt Tante Inge. Nach zwölf Stunden Küche sei sie weniger geschafft als nach acht im Büro. „Und wenn ich einmal müde bin, lege ich mich unter meinen Quittenbaum. Der lädt mich auf.“ Unter ebenjenen Baum, ohne den es Tante Inges Manufaktur nicht geben würde. 🍷

Tante Inges Manufaktur:

Schorndorfer Straße 136, 73066 Holzhausen,
 Tel.: 07163/53 28 41, www.tanteinge.com

