

(Ge)Nussknackerinnen

LEUTE AUS DER NÄHE: Elke Rapp und Anne Renner stellen in der „Pfälzer Genusswerkstatt“ Spezialitäten aus Großbundenbacher Walnüssen her

VON STEFFI BLINN

GROSSBUNDENBACH. Das Evangelische Krankenhaus ist schuld. Und die neue Küche. Vergangenes Jahr, als Elke Rapp durch die Schließung des Krankenhauses ihren Arbeitsplatz in Zweibrücken verlor, wusste sie: Jetzt ist der Zeitpunkt da. Mit ihrer Tochter Anne Renner hat die Großbundenbacherin die „Pfälzer Genusswerkstatt“ gegründet.

Ende April ging der Internetshop an den Start, und seit vergangener Woche stehen die Produkte bei Edeka Ernst in Zweibrücken im Regal. In der „Pfälzer Genusswerkstatt“ verarbeiten Rapp und Renner in erster Linie heimische Walnüsse, für die das kleine Großbundenbach dank seines Walnussfests weit über die Sickingener Höhe hinaus bekannt ist. Sie machen daraus unter anderem Walnussöl und -nudeln, „schwarze Nüsse“ und Müsli. Einheimische Äpfel werden zu Konfitüre, Chutney und Apfelbalsamico verarbeitet. Bei Letzterem kommt Wolfgang Rapp ins Spiel: „Er ist ganz stolz, dass wir seinen Apfelessig als Grundlage für den Balsamico verwenden“, sagt Rapp über ihren Mann und schmunzelt. Ansonsten ist die „Genusswerkstatt“ Frauensache, wobei die Familie auch anpackt.

Das Walnussöl lassen sie in Lothringen pressen, der Honig kommt von der Imkerei Gries aus Großbundenbach, die Eier von Rapps Schwägerin, und den Hartweizengrieß bezieht das Duo über die Mühle Isemann in Rieschweiler-Mühlbach: Rapp und Renner wollen möglichst regionale Zutaten verarbeiten. Ihre Walnüsse kommen aus dem eigenen Garten – wo übrigens kein Nussbaum steht, aber Zweige benachbarter Bäume hi-

neinragen, die sie abernten dürfen –, außerdem von Verwandten, Bekannten und anderen Bundenbachern. Wenn sie Nüsse zukaufen, dann aus der Pfalz. Wobei Engpässe kein Makel sind: „Mal ist es ein gutes Jahr mit vielen Nüssen, mal ein schlechtes. Das ist Natur“, sagt Elke Rapp, die auch als Erlebniswanderführerin tätig ist. Ihre „schwarzen Nüsse“ beispielsweise, die Ende Juni als unreif geerntete Walnüsse mit Zuckersirup eingekocht werden, sind ausverkauft. Nachschub ist nicht vor Juli möglich.

Einen eigenen Laden wollen Mutter und Tochter nicht, sondern in erster Linie übers Internet verkaufen, sich außerdem auf Landmärkten und Messen bekannter machen. „Bei einem Laden muss man immer daheim sein, so ist es einfacher“, erzählt Rapp (52). Für beide ist es ein Nebenberuf. Rapp ist seit April beim Medizindienstleister MD Medicus in der Telefonberatung in Zweibrücken tätig (wir berichteten zuletzt am 29. Dezember). Ihre Tochter (26), die in Trier Politikwissenschaft studiert und in der Gastronomie gearbeitet hat, fängt nun eine neue Stelle in Zweibrücken an. Für die „Genusswerkstatt“ kam sie zurück in die Heimat.

Nun kochen und backen sie gemeinsam in der früheren Waschküche im Keller. Wobei nur das Müsli in den großen Backofen kommt, der zuvor der Feuerwehr gehörte. Kuchen, Brot und Gebäck dürfen Rapp und Renner nicht vertreiben, weil sie keine gelernten Bäckerinnen sind. Wer Lebensmittel verarbeitet, hat viele Vorgaben zu beachten. Wobei es sich gelohnt habe, die Gewerbeaufsicht des Gesundheitsamts frühzeitig einzubinden. „Die treten nicht nur als Kontrolleure auf, sondern sind richtige gute Berater“, erzählt Rapp.



Auch ins Apfel-Chutney, das Elke Rapp und Anne Renner hier zubereiten, kommen heimische Nüsse. FOTO: MOSCHEL

Zu den Auflagen zählt auch, dass die Küche im Keller strikt von der privaten Küche getrennt sein muss. „Ich wollte eh eine neue Küche“, erzählt Rapp, dass die ausgedienten Möbel kurzerhand in den Keller wanderten und nun die „Werkstatt“ ergänzen.

Das Umfeld der Familie finde den Schritt, ein Gewerbe anzumelden, mutig. Zwar ist Großbundenbach für sein Walnussfest und die vielen Produkte bekannt. Doch bis auf wenige

Ausnahmen produzieren alle Großbundenbacher, die dort mitmachen, nur für diesen einen Sonntag im September. „Viele haben vielleicht auch schon über sowas nachgedacht, sich dann aber doch nicht getraut“, sagt Anne Renner, die sich um die Buchhaltung und die Vermarktung kümmert.

Wobei Mutter und Tochter nach eigenen Worten für eine Zusammenarbeit offen sind – mit regionalen Öl-

produzenten beispielsweise oder mit anderen, die Produkte aus Walnüssen oder weitere regionale Spezialitäten herstellen. Eine Internetseite „Kulinarisches Zweibrücker Land“ könnte als Plattform dienen, regt Elke Rapp an. Doch erst einmal wollen sich die Frauen auf ihre eigenen Produkte konzentrieren. „Mal schauen, wie es läuft und was die Zukunft bringt“, erklären die beiden. Aber jetzt muss erst mal Apfel-Chutney gekocht werden.