

Bei ihr gehts ans Eingemachte

Dotzigen Gemüse, Früchte, Kräuter, Blumen – in der Küche von Andrea Houmard geht alles ab ins Glas. Einmachen mag eine altmodische Konservierungsmethode sein, umso moderner sind die Kreationen der Dotzigerin.

Denise Gaudy

Andrea Houmard macht sich ans Randen Kochen: Sie legt die stattlichen Knollen in eine riesige Alupfanne, lässt heisses Wasser darüberlaufen und stellt den Topf auf den Herd. Kaum steigt Dampf auf, duftet es in der ganzen Küche nach feuchter Erde: «Ich liebe diesen Geruch!» Heute stehen Randen auf dem Programm der 41-jährigen Hausfrau und Mutter zweier Schulkinder. Nicht in der Familienküche, sondern in der «Ab ins Glas»-Küche, die Houmards Ehemann 2011 eigenhändig für seine Frau in der ehemaligen Garage des Einfamilienhauses an der Schulhausstrasse in Dotzigen eingebaut hat, Ladenlokal inklusive. «Ab ins Glas» heissen die Einmach-Produkte der gebürtigen Oberländerin.

Raffinierte Kreationen

Fliedersirup, Wildapfel-Chili-Gelé, Orangensenf, Nashi-Birne-Thymian-Chutney, Mandelpesto mit getrockneten Tomaten... Die Kombinationen der heiss eingefüllten, sterilisierten und eingelegeten Spezialitäten sind fantasie-reich. Auf einem Tablar im stilvoll eingerichteten Lädli steht Holunderblütensirup mit Goldflockchen. «Ja, da ist echtes Gold drin», sagt die kreative Köchin, die eigentlich gelernte Kauffrau ist, und kippt das Fläschchen mit der glitzernen Flüssigkeit. «Oder diese schwarzen, eingelegeten Baum-nüsse hier – ein echter Krampf zum Herstellen, da sie im unreifen, grünen Zustand einzeln von Hand eingestochen und je nach Grösse in Scheiben geschnitten werden.»

Andrea Houmards Angebot umfasst 80 verschiedene Produkte. Die Palette reicht von Chutneys, Konfitüren, Gelées und Sirup über spezielle Essige und aromatisierte Öle bis hin zu Antipasti, Gewürz-pasten, Senf und Saucen. «Eine Kombination von Zutaten und Gewürzen zu finden, die zwar speziell ist, aber dennoch normal genug, damit sie die Konsumenten verstehen, ist eine Gratwanderung», erklärt Andrea Houmard.

Sie liebt es, zu experimentieren und zu kreieren. Derzeit sei sie an einer «Testkochete» für einen neuen Randensalat. Die Knollen, die sie soeben aufgesetzt hat, will sie heiss einfüllen. Etwa zusammen mit den Zwiebeln, den grünen Peperoncini und den Chilis, die auf der Küchenablage bereit stehen? Oder eher in Kombination mit den Orangen und Zitronen, die heute Morgen geliefert wurden? Auf je-



Andrea Houmard liebt den Geruch von feuchter Erde, der beim Einmachen von Randen entsteht. Denise Gaudy

den Fall wird die neue Kreation nicht direkt vom Herd in den Verkauf gehen: «Vorerst bleibt der Randensalat für einige Wochen stehen. Zum Warten, bis sich die Geschmäcker gefunden haben. Und dann wird degustiert.»

Am Ursprung war der Sohn

Hinter dem Dotziger Label «Ab ins Glas» steht keine eigentliche

Rezept: Wintersalat mit Orangen-Honig-Dressing

Zutaten:

- Weisses Chicoree, Radicchio und Blattsalat
- 1 TL Orangensenf
- 0,5 TL Honig
- 2 EL Apfelessig
- wenig Baumnussöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Salat waschen, auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.
- Nach Belieben mit Kürbiskernen, Käsehobel, Speckwürfeli, Baumnüssen und Orangenfilets garnieren. gy

Geschäftsidee. Ausschlaggebend für die Einmachküche war vielmehr Houmards zweites Kind, der heute 10-jährige Fabrice. Er litt schon als Baby an einer massiven Nahrungsmittelunverträglichkeit, weshalb die Mutter beschlossen hatte, sämtliches Essen von A bis Z selber zuzubereiten, auf künstliche Zusatzstoffe zu verzichten und nur regionale und saisonale oder biologisch produzierte Zutaten zu verwenden. Auf der Suche nach Rezepten hatte sie vor rund zehn Jahren bei einer Freundin ein vergriffenes Einmach-Kochbuch entdeckt mit einem Peperoni-Ketchup-Rezept: «Mein Sohn bekam Juckreiz von Tomaten. Dieses Ketchup vertragen er, und es schmeckte allen.»

Nach und nach probierte Andrea Houmard andere Rezepte aus, und immer häufiger wurde sie von Bekannten gebeten, für sie einzumachen, bis ein Kollege sie anfragte, für seine Firma Kundengeschenke herzustellen. «Wie ein Kieselstein, den man ins Wasser wirft, zog die Abnehmerschaft meiner eingemachten Spezialitäten immer grössere Kreise.» Mittlerweile produziert sie im Jahr 12 000 Gläser und Flaschen – für den Direktverkauf in ihrem Laden in Dotzigen, aber auch für den Wiederverkauf in Spezialitätengeschäften in Biel, im Seeland, vereinzelt auch ausserhalb der Region und an Märkten und Messen.

«Was drin ist steht drauf»

Im Moment sind Kaffeesirup, Himbeeressig und Basilikumöl die grossen Hits. Dem Motto «regional, saisonal, biologisch» ist Andrea Houmard bis heute treu geblieben. Saisonale Gemüse und Früchte bezieht sie von Seeländer Bauern, den Essig von der Fabrik in Buswil und bei importierten Zutaten achtet sie auf biologische Produktion: «Das Olivenöl zum Beispiel beziehe ich von einem griechischen Kleinbauern, den Kaffee aus einer kleinen Rösterei in Biel.» Beim Etikettieren achtet die Perfektionistin, wie sich die Einmachköchin selber bezeichnet, peinlichst genau aufs Deklarieren der Zutaten: «Was drauf steht ist drin, und was drin ist steht drauf», bekräftigt sie. Ihr persönliches Lieblingsglas sei stets ihre neueste Kreation: «Aktuell der Orangen-senf. Vielleicht aber bald dieser Randensalat», sagt Andrea Houmard und hebt den Deckel des dampfenden Kochtopfs.

Weitere Bilder unter www.bielertagblatt.ch/ab-ins-glas

Eine Schule wird zur Tagesstätte

Lyss Einige Räume der alten Försterschule Lyss sollen zu einer Tagesstätte für psychisch kranke Menschen werden – Kunstatelier inklusive. Im April startet das Projekt namens Living Museum.

Das Living Museum in Lyss wird bald Realität. Ab dem 1. März beginnen die beiden Initiantinnen Eveline Riolo und Renate Krebs ihre Ateliers in der alten Försterschule einzurichten. Ziel ist es, eine Tagesstätte für psychisch kranke Menschen zu schaffen, in der sich diese künstlerisch betätigen können (das BT berichtete). Die dort geschaffenen Kunstwerke sollen in einem hauseigenen Museum ausgestellt werden. «Wir freuen uns sehr, dass es endlich geklappt hat und wir eine passende Räumlichkeit gefunden haben», sagt die diplomierte Psychotherapeutin Eveline Riolo.

Das Gebäude gehört der Stiftung Interkantonale Försterschule Lyss. Das Living Museum wird zur Miete in den oberen Aareweg einziehen. Es belegt das Erdgeschoss im Hauptgebäude mit zwei zusätzlichen Räumen nebenan sowie die Küche. Diese Räume wurden mehrere Jahre von der Heilpädagogischen Schule Lyss benutzt, die letztes Jahr in ihr neues Schulhaus gezogen ist (das BT berichtete). Im selben Gebäude sind ausserdem die Freie Missionsgemeinde Lyss sowie zwei weitere Künstlerinnen eingemietet.

Weitere Sponsoren gesucht

Diese Entwicklung ist erfreulich für Riolo und Krebs, zumal die beiden schon seit längerer Zeit nach Räumlichkeiten für ihr Vorhaben gesucht haben. Nachdem der Kanton Bern als Sponsor abgelehnt hatte, sprangen die Stiftung Wunderland Biel und die Försterstiftung Lyss als Geldgeber ein. Doch damit ist es nicht getan. «Wir suchen immer noch nach weiteren Sponsoren», sagt Riolo. Aber sie sei froh, dass es losgehen kann.

Geplant sind 20 Betreuungsplätze. Wie regelmässig diese genutzt werden, soll individuell abgesprochen werden. Auch müsse noch abgeklärt werden, ob die Krankenkassen einen Teil der Kosten für den Aufenthalt im Living Museum übernehmen werden. Es liegt also noch viel Arbeit vor den beiden. Aber es lohne sich, versichert Riolo.

Die ersten Aufnahmegespräche für die Betreuungsplätze werden Mitte März stattfinden. Am 3. April soll das Projekt starten. *apm*

Reklame



cinedome 12345



 <p>PREMIERE JOHN WICK: CHAPTER TWO 18/18 J Do-Mi 14:30, 17:30, 20:30 Fortsetzung des Actionkrachers über einen Auftragskiller, der aus dem Ruhestand zurückkehrt.</p>	 <p>PREMIERE T2 TRAINSPOTTING 16/14 J Do-Mi 14:15, 20:15 Renton, Spud, Sick Boy, und Begbie sind zurück!</p>	 <p>PREMIERE MEIN LEBEN ALS ZUCCHINI 6/4 J Do-Mi 14:00, 17:00 OSCAR-Nomination in der Kategorie «Bester Animationsfilm»!</p>	 <p>AKTUELL FIFTY SHADES OF GREY – GEFÄHRLICHE LIEBE 16/14 J Do-Mi 14:00, 17:00, 20:00 Jamie Dornan und Dakota Johnson kehren auf die grosse Leinwand zurück.</p>
<p>THE LEGO BATMAN MOVIE – 3D 6/4 J Do-Mi 14:15</p>	<p>RINGS 16/14 J Do-Mi 20:00</p>	<p>FIFTY SHADES OF GREY – GEFÄHRLICHE LIEBE 16/14 J Do-Mi 17:15</p>	
<p>XXX: DIE RÜCKKEHR DES XANDER CAGE – 3D 14/12 J Do-Mi 20:15</p>	<p>VAIANA – 3D 6/4 J Do-Mi 17:15</p>	<p>DOLBY ATMOS Wenn Hören fühlbar wird. Eine nie dagewesene Klangwelt mit Sound von vorn, hinten und jetzt neu auch von oben.</p>	

Reservierungen über KITAG CINEMAS Line 0900 556 789 (CHF 1.50/min. + CHF 1.50 pro Anruf, Festnetzstarif) oder direkt online auf kitag.com