

„Kirrberger Drobbe“ auf dem Weg zum Unternehmen



Drei Generationen halfen beim Vorbereiten der Beete für die neuen Kräuter. Bild: Hartmann

In Homburg sind die „Kirrberger Drobbe“ seit etwa fünf Jahren legendär. Was als kleine Kräutereszenzenherstellung auf Basis traditioneller, gesundheitsfördernder Pflanzen ohne Nebenwirkungen begann, entwickelte sich im Raum Homburg sehr schnell zu einem Boom, der genau den Nerv der Zeit trifft. Weg von der Schnellebigkeit und synthetischer Medizin, hin zu Tradition und Natur. Beim Obst- und Gartenbauverein Kirrberg arbeiten Jung und Alt so erfolgreich zusammen, dass die derzeit 70 Aktiven dabei sind, das Bild von üblichen Obst- und Gartenbauvereinen komplett zu verändern. Gemeinsam beantragten sie eine LEADER-Förderung von knapp 18 000 Euro. Mit dem Geld soll die Errichtung einer Küche unterstützt werden, in der dann die „Kirrberger Drobbe“ professionell und standardisiert hergestellt werden können. Wir sprachen mit dem Antragsteller und bis 2017 dem Vorstand angehörenden Lebensmitteltechnolog Dr. Walter Mick.

Herr Mick, was genau steht hinter der Kräutereszenzenmanufaktur im Homburger Stadtteil Kirrberg?

Der Verein besitzt eine Brennerei, eine große Streuobstwiese und einen Kräutergarten. Die beiden Ersteren dienen der Produktion von Edelbränden für die Bevölkerung, im Kräutergarten pflanzen wir mediterrane und Küchenkräuter sowie Heil- und Arzneipflanzen an. 2013 entstand die Idee, mit dem überschüssigen Alkohol sowie den Heil- und Arzneipflanzen traditionelle Uresenzen herzustellen. Mittlerweile stellen wir 35 verschiedene Produkte unter Verwendung von über 27 verschiedenen Kräutern her. Meistens Monoessenzen aus nur einer Pflanze, aber auch Kombiessenzen aus Pflanzenmischungen, die derzeit leider häufig noch ausverkauft sind.

Wenn Sie von wir sprechen, wen meinen Sie?

Wir, das sind etwa 70 sehr aktive Vereinsmitglieder zwischen 19 und 90 Jahren, die sich für das Projekt engagieren, hart arbeiten und viel Spaß miteinander haben. Fachlich begleitet werden wir von der renommierten Schweizer Professorin Sigrun Chrubasik, die einen Lehrstuhl an der Uni Freiburg inne hat, uns motiviert und Tipps sowie wichtige fachliche Hinweise gibt.

Auf welcher Basis entstehen die Kräutereszenzen? Wie kann man diese einordnen?

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus dem vereinseigenen Kräutergarten und der Streuobstwiese, der Obstalkohol aus der eigenen Brennerei. Das zugrundeliegende physikalische Verfah-

ren ist eine Sonderform der Extraktion, die Mazeration oder auch kalter Aufguss genannt wird. Dabei werden die Heil- bzw. Arzneipflanzen als solche nicht aufgelöst, sondern nur bestimmte Bestandteile davon gehen in die Flüssigkeit (Alkohol) über, die als Lösemittel dient. Unsere Produkte sind weder synthetische Medikamente noch sind es pflanzliche Arzneimittel oder Tinkturen, die man in der Apotheke kaufen kann. Bei unseren Kräutereszenzen geht es um traditionelle Klostermedizin, wie sie durch Hildegard von Bingen allgemein bekannt ist. Sie sind von der Konzentration her eher stärker als handelsübliche Essenzen, mit dem Effekt, dass man weniger davon für die gleiche Wirkung benötigt. Nebenwirkungen gibt es praktisch keine.

Wann bietet es sich an, die Kräutermischungen zu sich zu nehmen?

Ursprünglich haben wir unsere Kräutereszenzen ausschließlich für unsere Mitglieder entwickelt, um deren Gesundheit zu stärken, zu erhalten und Schmerzfreiheit zu erzielen. Der Anwenderkreis war begrenzt und gut überschaubar. Daher kamen sehr schnell präzise Rückmeldungen, und es zeigte sich deutlich, dass die „Kirrberger Drobbe“ häufig eine helfende, unterstützende und nebenwirkungsarme Alternative bei Unwohlsein, Befindlichkeitsstörungen und leichten Gesundheitsbeschwerden sind.

2013 starteten Sie mit einer Idee, wo stehen Sie jetzt, fünf Jahre später?

Die Entwicklung der letzten Jahre hat wohl keiner von uns erwartet. Es war wie

eine Explosion. Die produzierte Ware ist immer sehr schnell ausverkauft. Wir haben uns besser strukturiert und die Herstellung patientieren lassen. Auch einen modernen Flyer gibt es mittlerweile. Jetzt sind wir dabei, uns zu professionalisieren, die Produktion auszuweiten, um dann die Essenzen in größerem Maße zu verkaufen. Auch über die Grenzen von Homburg hinaus.

Steht das Produktprogramm der „Kirrberger Drobbe“ oder gibt es Weiterentwicklungen?

Es gibt ständig Veränderungen, einige Produkte, wie die Weihrauchessenze oder die Essenze aus Ackerschachtelhalm, werden mangels Nachfrage nicht mehr hergestellt. Andere Produkte – z.B. zur Anwendung bei Borreliose oder zusätzliche natürliche Schmerzmittel – befinden sich im Entwicklungsstadium.

Dazu benötigt es unter anderem Geld. Wie sind Sie vorgegangen?

Geld erhielten wir durch die Beantragung einer LEADER-Förderung. Mit knapp 18 000,- Euro unterstützt die EU eine professionelle Gastronomieküche aus Edelstahl sowie Laborgeräte, die wir für die Herstellung benötigen. Zusätzlich packen die Aktiven im Verein intensiv mit an. Etwa 1.500 Stunden haben wir in den letzten vier Monaten in die Renovierung unseres Brennhauses gesteckt, das jetzt in einem einwandfrei hygienischen Zustand dasteht.

Wie aufwändig war es, den LEADER-Antrag zu stellen. Was würden Sie anderen Vereinen raten?

Klar ist, eine solche Finanzierung fällt nicht vom Himmel. Die Antragstellung war durch den strengen Formalismus, komplizierte Formblätter und Fachjargon mit viel Arbeit verbunden. Das hervorragende Coaching des LEADER-Managements ließ aber kaum Unsicherheiten aufkommen. Die über den gesamten Zeitraum andauernde Begleitung mit wertvollen Hinweisen und Unterstützung zeigte, dass jeder es schaffen kann. Wichtig ist es, mit einem engagierten Team ein gutes Projekt mit einem soliden Hintergrund zu präsentieren und sich einfach zu trauen. Sich trauen alleine reicht allerdings nicht. Wichtig ist auch das Vertrauen in die eigene Leistungsfähigkeit und in die der Vereinsmitglieder. Denn einen Förderantrag stellen, ist der Erfolg eines Einzelnen, einen Zuwendungsbescheid jedoch abzuwickeln, d.h. kosten- und terminrelevante Arbeiten ohne Budgetüberschreitung zu planen, zu vergeben, zu steuern und zu begleiten, das ist Teamarbeit.

Ihr Verein ist überregional auch für die Jugend, die „Moonshiners“ bekannt. Nachwuchsprobleme, wie andere Vereine sie haben, kennen Sie nicht. Was machen Sie anders?

Unsere aktive Jugendarbeit begann 2012. Gegenseitiger Respekt, das Arbeiten auf Augenhöhe und übertragene Verantwortung waren wohl die Auslöser, dass wir bis heute etwa 30 aktive, junge Er-

wachsene bei den „Moonshiners“ haben. Wir profitieren gegenseitig voneinander. Die Silver-Generation, wie wir Älteren genannt werden, kann ihr Wissen weitergeben und ist beflügelt, wenn sie sieht, dass hier einige sehr gerne in ihre Fußstapfen treten. Darüber hinaus werben wir in Kindergärten, Grundschulen und Gymnasien für Wanderungen, Führungen und Seminare und hoffen, Interesse bei den Jugendlichen für die Aktivitäten der Obst- und Gartenbauvereine zu wecken.

Hat sich für den OGV Kirrberg aufgrund des LEADER-Antrages und der Förderzusage etwas geändert?

Absolut! Im Verlauf der Antragstellung werden durch das LEADER-Regionalmanagement viele Dinge kritisch hinterfragt, was dazu führt, dass man sich intensiv mit dem Wandel in der Vereinsarbeit in den letzten Jahren auseinandersetzt. Wo man herkommt, wo man steht und vor allem, wohin man will. Wir haben zwar keinen Businessplan aufgestellt, aber dennoch eine klare, in die Zukunft gerichtete, Entwicklungsphilosophie und Strategie erarbeitet. Und noch etwas hat sich geändert: die Förderzusage und der Zuwendungsbescheid machen uns richtig stolz! Stolz, es geschafft zu haben, stolz, dass wir ein innovativer Verein sind, stolz, dass wir engagierte Mitglieder haben und stolz, dass wir Teil des LEADER-Projektes sein dürfen! Um es mit den Worten des saarländischen Sängers Wolfgang de Benki zu sagen...Un do druff, doo druff ...bin ich e bisje stolz!



Statement von Anika Hering, LEADER-Regionalmanagerin:

Durch die LEADER-Förderung unterstützen wir einen Verein, der sich engagiert für die Herstellung eines neuen regionalen Produktes einsetzt – die „Kirrberger Drobbe“.

Indem Zutaten aus den eigenen Streuobstwiesen und der Brennerei verwendet werden, liefert das Produkt einen Beitrag zur regionalen Identität und erhöht die Wertschöpfung in der Region. Der Verein dient in der Dorfgemeinschaft als eine wichtige Anlaufstelle für Jung und Alt.