

Wenn Frisches zu Vorrat wird



Karin Eggenberger, Laborantin, Erwachsenenbildnerin, Gastronomin und Mutter, gründete vor vier Jahren ihr Unternehmen «Rührwerk». Dort gibt sie auch Kurse.
www.ruehr-werk.ch

Die Zucchetti ist riesig. Als Karin Eggenberger sie hochhebt, treten die Muskeln ihrer Oberarme hervor. «Den habe ich heute Morgen in einer Whatsapp-Tauschgruppe erstanden», erzählt sie mit einem breiten Lachen, «gegen ein grosses Glas Fruchtaufstrich». Es ist 9 Uhr, und die 47-Jährige hat zuvor nicht nur die Zucchetti organisiert, sondern auch 12 Kilo Tomaten von einem Bauern herbeigeschleppt, 5 Zwiebeln gehackt und 3 Kilo Rüeblli geräufelt. Das Gemüse liegt auf der Anrichte im «Rühr-Werk» im zürcherischen Wald, ihrem Kochlokal, das den gleichen Namen trägt wie ihr Unternehmen: «Rühr-Werk».

Seit 2015 stellt Karin Eggenberger im ehemaligen Schlachtraum der Dorfmetzgerei Eingemachtes aus Früchten und Gemüse her. Wo einst Schweine und Kühe geschlachtet und in benachbarten Räumen zu Wurst und Fleisch verarbeitet und verkauft wurden, werden heute Berge von Obst und Gemüse zu Sugos, Chutneys, Aufstrichen, Mus und Kompott eingekocht und Gläser unterschiedlichster Grössen gefüllt. Die Konfitüren, Chutneys und Sirupe verkauft Eggenberger auf Märkten, in Partnerläden und im Internet. Das Eingemachte wandert als Vorrat in ihren Keller. Oft entsteht es auch im Rahmen von Einmachkursen, die sie in ihrem Lokal mitten im Dorf gibt.

Als sie den Mietvertrag unterschrieb, war der Raum eine triste Stätte mit gekachelten Wänden, Neonlicht und einem Tisch zum Entbeinen der Schlachttiere. Heute ist er eine einladende weissgestrichene Küche mit zwei grossen Holztischen in der Mitte. Die Küche erstand Eggenberger auf dem Internet-Markt Ricardo, sie baute sie selbst bei den ehemaligen Besitzern aus und im Rühr-Werk wieder ein. Überhaupt renovierte sie das meiste selbst.

Heute kocht Karin Eggenberger Sugo für den Winter ein. Sie gibt Olivenöl in einen grossen Chromstahltopf. Als es

heiss ist, schüttet sie die Zwiebeln hinein und rührt sie mit einer Holzkelte durchs Öl. Zwischendrin legt sie rasch die Tomaten aufs Schneidebrett. An Energie hat es ihr im Leben nie gefehlt. Bis im Jahr 2008 ihr erstes Kind geboren wurde, führte sie ein abwechslungsreiches Berufsleben: erst als Medizinische Laborantin, dann via Hotel-fachschule als Gastronomin und später als Erwachsenenbildnerin. Da sich das verlangte Pensum in einer Rehaklinik nicht mit Mutterschaft vereinbaren liess, hängte sie ihren Job an den Nagel. Eggenberger klopft die Kelle am Pfannenrand ab, blickt kurz auf und sagt: «Nach drei Jahren musste ich mir eingestehen, dass mir in der Rolle der Vollzeit-Hausfrau und -Mutter oft langweilig war.» Der Wendepunkt kam von allein.

Eines Tages klingelte ihre Tante an der Tür, mit einer grossen Kiste Zwetschgen auf den Armen. Karin Eggenberger erzählt, während sie die geraffelten Rüebli und die geraffelte Zucchetti zu den Zwiebeln gibt: «Ich dachte, oh Gott, was mach ich bloss mit so vielen Zwetschgen?» Noch am selben Tag kochte sie stundenlang Zwetschgen ein und machte ihre allererste Konfitüre. «Als ich die warmen Gläser abends im Keller ins Regal stellte fühlte ich mich ausgeglichen wie schon lange nicht mehr.» Es war der Beginn ihres neuen Berufswegs. Sie kochte immer mehr ein, kaufte Gemüse und Früchte von lokalen Bauern und tüftelte herum, wobei ihr das Wissen als Laborantin zugute kam. Schnell stand

fest: Sie wollte lieber Eingemachtes, nichts Eingefrorenes («Mir dauert es zu lange, bis etwas aufgetaut ist»). Und sie wollte ausschliesslich natürliche Zutaten verwenden, keine Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. «Ich arbeite gern mit dem Puren.»

Irgendwann standen im Keller so viele Gläser Konfi und Eingemachtes, dass Eggenberges Mann sagte: «Entweder du unterbrichst das jetzt mal, und wir essen alles erst auf, oder du machst einen Beruf draus.» Karin Eggenberger musste nicht lange überlegen. In einem ersten Testlauf präsentierte sie am Wochenmarkt in Wald ihre Konfitüren. «Die Leute kauften sie!», erzählt sie, auch vier Jahre später noch voller Freude. Dass damals für die ehemalige Metzgerei Mieter gesucht wurden, war ein Wink mit dem Zaunpfahl.

Inzwischen arbeitet sie praktisch Vollzeit für ihr «Rühr-Werk». Der grösste Teil ihrer Arbeit umfasst die Herstellung von «Fruchtaufstrichen», wie ihre Konfitüren heissen müssen, weil der Zuckeranteil weniger als 50 Prozent beträgt. Daneben gibt Eggenberger Kurse. Wenn Erntezeit ist oder sie ihre Fruchtaufstrich-Weihnachtskalender vorbereitet, leistet sie auch mal Nachtschicht. «Zwischen Mitte Oktober bis Mitte Dezember laden wir keine Gäste zu uns nach Hause ein. Keine Zeit!» Was sich nach Anstrengung anhören könnte, ist für sie eine Krafttankstelle: «Meine



Arbeit gibt mir enorm viel Energie», sagt sie. Einen Ausgleich brauche sie nicht.

An den «World's original Marmalade Awards» in England gewann sie für ihre Fruchtaufstriche von 2017 bis 2019 vier Mal Gold, vier Mal Silber und fünf Mal Bronze. Das fördert das Marketing. Aber für Eggenberger bedeuten die Auszeichnungen vor allem eins: Sie ist auf dem goldrichtigen Weg. Nun schneidet sie die Tomaten in Viertel und entfernt die grünen Ansätze. Sie kauft sie immer beim gleichen Bauern. Lebensmittel beim Produzenten zu beziehen ist ihr wichtig: «Man spürt viel mehr von der Kostbarkeit des Produkts, der Arbeit und dem Respekt

vor der Natur. Beim Grosshändler ist das nicht so.» Überhaupt konsumiere sie heute viel bewusster, es falle viel weniger Abfall an, im Rühr-Werk sowieso fast nur kompostierbarer. «Ich habe weniger Ware, fühle mich aber viel reicher.»

Während der Sugo vor sich hinköchelt, wäscht Eggenberger das Geschirr ab. Die Kinder essen heute am Mittagstisch in der Schule. Sie sagt: «Mein Geschäft wächst mit meinen Kindern.» Wo es sie hinführen wird? Sie macht sich darüber keine Gedanken. «In meinem Leben bin ich immer wie von allein ins nächste Abenteuer gepurzelt.»

Portrait: Anouk Holthuizen