

Spezialitäten

DIREKT VOM HOF

*Selbstgemachte, frische und hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger –
die verkauft Birgit Zinser aus Winterstettenstadt in ihrem kleinen Hofladen.*



Kartoffelspezialitäten direkt vom Hof

Birgit, du Kartoffel! Für Birgit Zinser ist das keine Beleidigung. Weil es »die« Kartoffeln heißt, tragen Kartoffeln häufig Frauennamen. Die »Selma« zum Beispiel ist sehr resistent. Deshalb bauen die Zinsers sie auf ihren Äckern an. Eine andere Erklärung für die Frauennamen ist, dass Bauern die Kartoffeln früher nach ihren schönsten Töchtern benannt haben. So ist

es für Birgit Zinser ein besonderer Tag, als sie ihre Namenspatronin, die Birgit, endlich pflanzen kann. »Das wollte ich schon immer«, strahlt sie.

Zwei Birgits

Die eine Birgit ist rotschalig und gelbfleischig. Die andere blond und aus Winterstet-

tenstadt. Ob sich die Kartoffel-Birgit hier wohlfühlt, muss sich erst zeigen. Eigentlich ist hier kein richtiges Kartoffelanbauland, erklärt die Kartoffelbäuerin. Manchen Kartoffeln ist es hier zu trocken, manchen zu heiß und manchen zu kalt. Sie würden Risse, Narben oder schwarze Streifen bekommen. Anderen wiederum ist es zu nass und sie würden hier zu faulen anfangen.



Birgit Zinser ist gelernte Bauzeichnerin. Die Kartoffel-Leidenschaft ihres Mannes hat sich auf sie übertragen.



Fenster und misst gerade einmal 10 m². »Größer braucht er aber auch gar nicht zu sein«, schmunzelt Birgit Zinser.

Ein winziger Hofladen

Wer im Hofladen steht, der sieht, dass Birgit noch andere Leidenschaften hat. Da stehen selbstgemachtes Bratkartoffelöl, eingemachte Konfitüren und selbst hergestellte Zucker- und Salzmischungen. Sogar selbstgemachte Backmischungen für Bärlauch-



Auch mit altbewährten Sorten ist die Kartoffelernte jedes Jahr eine Überraschung. Hat das Wetter gepasst? War es zu nass? Zu trocken?

Selbst wenn es der Kartoffel-Birgit hier nicht gefallen sollte, die Menschen-Birgit ist hier sehr glücklich. Die Kartoffel-Begeisterung ihres Mannes und Schwiegervaters hat auf sie abgefärbt. Zusammen bewirtschaften sie fünf Hektar Ackerfläche im Nebenerwerb. Birgit Zinser selbst kommt beruflich aus einer ganz anderen Ecke. Sie ist gelernte Bauzeichnerin.

Kartoffelernte

Birgit Zinser packt einen Korb. Sie fährt zum Acker um ihrem Mann und den

Helfern den Nachmittagskuchen vorbei zu bringen. Und was zu trinken. Die Kartoffelernte ist »brutal schmutzig und staubig«. Die Maschine gräbt sich in den Boden und fördert die Kartoffeln auf ein Fließband. Oben auf der Maschine sortieren drei Helfer Steine und zu kleine Kartoffeln aus. Die Kartoffelernte ist viel Handarbeit. Und ein Knochenjob. Sechs Tage am Stück wird in zwei Schichten gearbeitet.

Die Kartoffeln werden im alten Stall eingelagert und in Ruhe gelassen. Sobald sie bewegt werden, fangen sie zu treiben an. So, als würden sie denken: »Jetzt geht es los.« Die Kartoffeln haben eben ein Leben, erklärt Birgit Zinser. Verkauft werden sie im eigenen Hofladen. Der Verkaufsraum hat wegen der Kartoffel keine



Immer neue Ideen – wie zum Beispiel die »Fertig«-Mischung für Spinat-spätzle.

Es gibt selbst gemachtes Bratkartoffelöl.



Bei der Kartoffelernte. Steine und zu kleine Kartoffeln werden aussortiert.



Im Hofladen werden hausgemachte, feinste Konfitüren angeboten. Dabei experimentiert Birgit Zinser gerne.

spätzle und Kartoffel-Apfel-Konfitüre sind hier zu finden.

Ein paar Meter weiter in ihrem Garten wächst (fast) alles, was sie dafür braucht. Die Rosen kommen in den Rosenzucker.

Die Zitronenmelisse ist für den Sirup. In ihrem Haus hat sie sich extra einen kleinen Raum eingerichtet, in dem sie die Köstlichkeiten zubereitet. Da ist einfacher sauber gemacht und geputzt als in der Küche.

Im Laden findet man daneben die »Leidenschafts-Ecke«. Da gibt es genähte Kinderkleidung, gestrickte Babysöckchen und selbstgemachte Deko. Sie ist einfach der Typ, erzählt sie, der immer was machen muss. Und so kann es schon sein, dass sie bis nachts um drei Uhr Marmelade einkocht. Mal schauen, was sie sich in Zukunft noch an neuen Kreationen ausdenkt ...

Übrigens: Die Birgit-Kartoffeln haben geschmeckt. Zwar konnten sie sich gegen die Alexandra und Selma nicht durchsetzen, aber ausgepflanzt hat Birgit Zinser ihre Birgit dieses Jahr wieder.

Text: Monika Läufler; Fotos: Monika Läufler (4), nednapa/Shutterstock.com (1); Tatiana Volgutova/Shutterstock.com (1); Freisteller: natashasha - Fotolia.com (1); wooster - Fotolia.com (1) §

Markttermine

Birgit Zinser geht mit ihren selbst gemachten Leckereien auch auf Märkte.

- **Samstag, 2. September** ab 10 Uhr: »Land und Leute«-Markt in Gensenweiler
- **Samstag, 4. und Sonntag, 5. November:** Adventszauber bei Georg Britsch in Bad Schussenried

Adventsmarkt

Es ist noch ein bisschen hin: Erwähnt sei der Weihnachtsmarkt trotzdem. Der findet jeden November auf dem Hof statt. Dieses Jahr am Samstag, 25. November. Dafür backt Birgit Zinser extra Kartoffel-Lebkuchen. Weitere Infos auf www.zinser-hofladen.de.



Zinser Hofladen

Untere Wiesenteile 3
88456 Winterstettenstadt
Öffnungszeiten Hofladen: Montag bis
Samstag, 8 Uhr bis 20 Uhr