



Schon im Frühjahr begann Andreas Kiefer mit der Ernte von Tannenspitzen.

# Die Kraft kommt aus der Nadel

Andreas Kiefer kocht Sirup aus Tannenspitzen

**Martensrade.** Baumspitzen in der Vorweihnachtszeit unter die Lupe zu nehmen, ist keine Kunst. Aber im Mai? Jan Solle (39) und Andreas Kiefer (34) haben bereits im Frühjahr grüne Spitzen geerntet, um daraus Sirup herzustellen, der jetzt in den Stollen fließt. Was vor sieben Jahren noch ein 100 Gramm leichter Jux war, ist mittlerweile ein tonnenschweres Projekt, das auf Biobaum-Plantagen angepflanzt und in der Lebens- und Werkgemeinschaft Grebinsrade verwertet wird. Ein süßes Rezept aus Süddeutschland erobert den Norden: der Tannenspitzensirup.

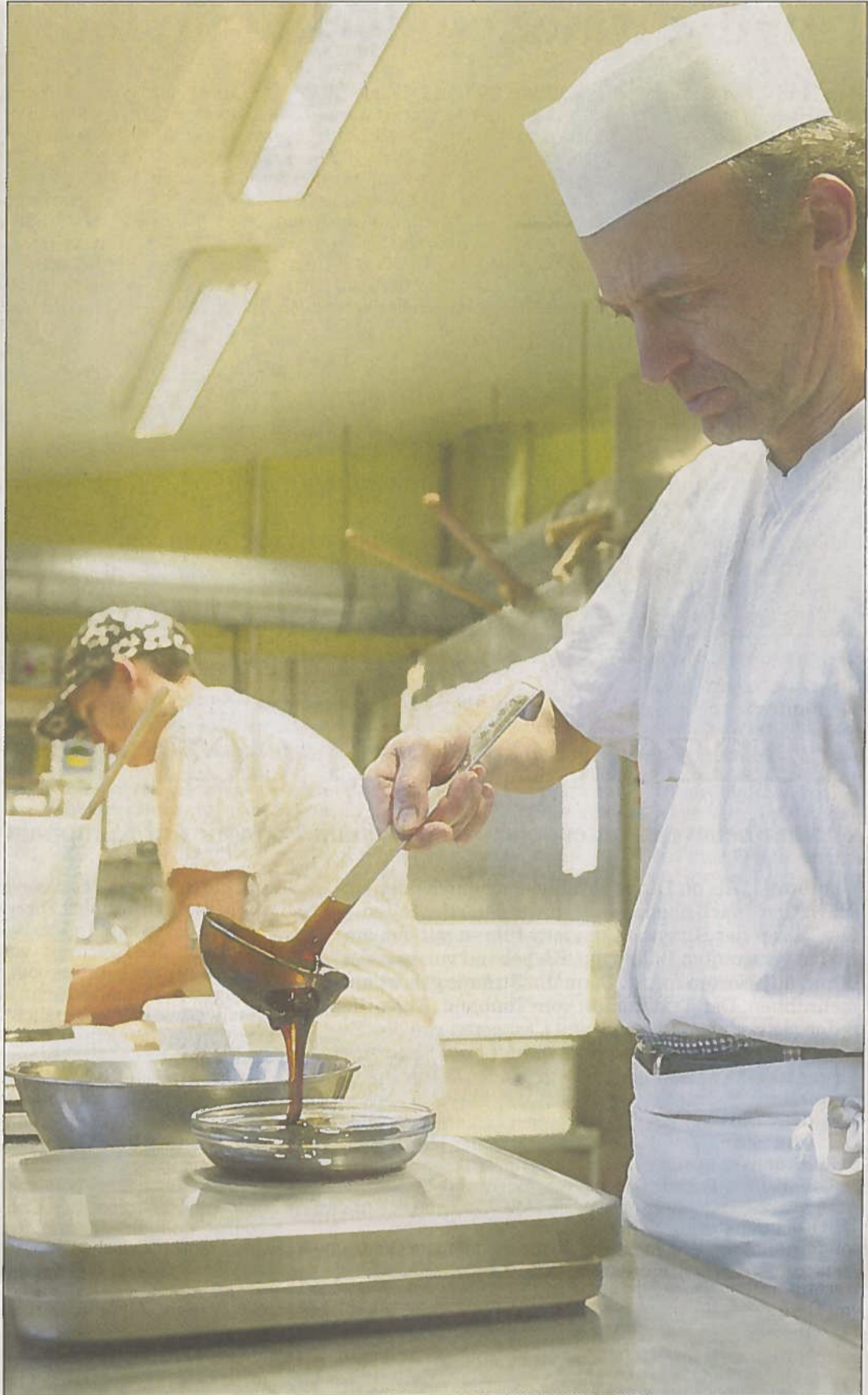
Von Anne Spielmeyer

Den Anfang macht die Großmutter. Schon als Kind hilft Andreas Kiefer aus Riedichen im Schwarzwald seiner Oma, indem er im Mai mit Freunden die kleinen grünen Fichtentriebe abknipst, später beim Suden zusieht und – dafür sind Enkel da – gewissenhaft probiert. „Die Großeltern-Generation kennt die Rezepte noch, meine Generation in der Regel nicht“, sagt Kiefer. Und auch er hat nach dem Abitur anderes im Kopf als zähflüssigen Sirup: Er studiert in Flensburg und arbeitet später als Ingenieur und Software-Entwickler in Hamburg. An seinem 25. Geburtstag erreicht ihn ein Glas Tannenspitzensirup von der Großmutter, das ihn zurück auf den Geschmack der Kindheit bringt und zum klebrigen Fundament für ein Experiment wird, das er und sein Kumpel Solle heute ihre Firma im Nebenjob nennen können: „Sonnenkiefer“. Sirup aus Rotfichten für alle Lebenslagen.

Die beiden pragmatischen

Techniker produzieren mittlerweile in der anthroposophisch ausgerichteten Lebens- und Werkgemeinschaft Grebinsrade, wo Behinderte auch in der Backstube mitarbeiten, mit Muße Teig ausrollen und Tablettts in Wagen schieben. Zwischen Vollkornmehl und Schrot stehen in großen roten Plastikboxen auch die Zutaten für den weihnachtlichen Fruchtstollen mit Sirup. „Ich kannte den Sirup vorher nicht“, gibt Bäcker Michael Treß zu, der seit 1990 in Grebinsrade arbeitet. „Für uns als Demeter-Bäckerei ist er eine gute Alternative. Wir süßen sonst oft mit Honig.“ Der rotbraune Sirup zieht Fäden, ist nicht nur lecker, sondern auch gesund: Besonders viel Vitamin C enthalten die Spitzen, schon Kneipp verwendete sie für Aufgüsse, in der Schweiz ist er als antiseptisches Heilmittel im Handel. In Deutschland ist „Sonnenkiefer“ die einzige Firma, die das Hausrezept in großem Stil belebt.

„Ich hätte am Anfang niemals gedacht, dass es so viel Arbeit ist“, gibt Kiefer nach



Er verarbeitet den aus der Rotfichte gewonnenen Tannenspitzensirup: Michael Treß formt die Laiber der Stollen. Fotos Peter

sieben Jahren Experimentierphase zu und hält stolz ein Glas mit fertigem Etikett in der Hand. „Ich hätte auch nie gedacht, dass zwischen einem Glas Sirup und 1000 Gläsern so viel Know-how liegt.“ Am Anfang probierten die beiden das Rezept im Schwarzwald mit der Mutter aus, produzierten gleich 125 Gläser und beantragten die Lebensmittelzulassung. Danach kochten sie in der WG, im Waldorfkindergarten in Kiel, später in der Großküche im Kieler Landtag ein. „Wir sind immer zur richtigen Zeit auf die rich-

tigen Leute gestoßen, hatten viel Unterstützung von Freunden“, sagt der Sirup-Produzent im Nebenjob. Inzwischen stellen sie Studenten als Erntehelfer ein, konnten im vergangenen Jahr schon eine Tonne ungespritzte Spitzen ernten – nicht mehr nur in Gelting, mittlerweile auch in einem Lüneburger Forst mit Biobäumen.

Handelsüblich ist die Produktion aus Rotfichte trotzdem nicht: „Siebe, Töpfe, Filter – wir mussten uns für die größeren Mengen vieles selbst basteln“, erzählt Kiefer.

30 000 Euro haben die beiden bisher in das durchgrünende Projekt investiert – und wollen dranbleiben. Mit Produkten wie Tannentau-Likör, Brotaufstrich „Zapfenstreich“ oder Käsecracker, die sie in Schleswig-Holstein bereits in Kiel und Eckernförde in kleinen Läden verkaufen, ist das Ziel noch nicht erreicht. „Wir sind gerade am CITTI dran“, verrät Kiefer. Und im nächsten Jahr sollen laut Entwicklungsplan gleich vier Tonnen Tannenspitzen geerntet werden. Na dann, ran an den Sud...

## EU-Gelder für Technologie und Forschung

**Kiel.** Europäische Fördergelder sollen in Schleswig-Holstein einem Gutachten zufolge künftig vor allem in Bereiche Forschung, Technologie und Energieeffizienz fließen. Schwerpunktmaßnahme soll auch die Wettbewerbsfähigkeit von kleinen und mittleren Unternehmen unterstützt werden. Das Gutachten hatte das Land der Prognos AG in Auftrag gegeben. Es stand im Mittelpunkt einer Tagung gesteuert in Kiel mit Wirtschaftsminister Reinhard Meyer (SPD) und rund 100 Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Politik.

Ein Jahr vor dem Start einer neuen Förderperiode des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) diskutierte man über mögliche Förderschwerpunkte. In der vergangenen Förderperiode war der Fonds mit 3,5 Milliarden Euro ausgestattet. Ohne den EFRE sei gezielte Strukturpolitik in Schleswig-Holstein undenkbar, laut Meyer. Als Beispiel nannte er die mit weit über 20 Millionen Euro geförderten Fraunhofer-Institute, wie fast alle touristischen Einrichtungen im Nord. Das Land müsse sich allerdings darauf einstellen, dass der EFRE in den kommenden Jahren möglicherweise nicht mehr in derselben Höhe zur Verfügung stehe, meinte Meyer.

## Jeder Elfte erhält Sozialleistungen

**Kiel.** Der Anteil der bedürftigen Kinder ist 2011 in Schleswig-Holstein gesunken. Dennoch sind von den Null- bis Siebenjährigen rund 18,7 Prozent immer noch auf Sozialleistungen abhängig. Das zeigt eine Auswertung des Statistischen Amtes für Schleswig-Holstein und Hamburg. In den Sieben- bis 17-Jährigen sind es 13,2 Prozent, bei den 25- bis 39-Jährigen 12,5 Prozent. Die Zahl der über 60-Jährigen stieg am stärksten an. Dennoch nehmen in dieser Gruppe nur 2,7 Prozent Hilfe vom Staat in Anspruch. Laut einer Studie der Hans-Böckler-Stiftung verzichten allerdings jeder Zweite im Rentenalter auf Schamgeld, die ihm zustehende Grundrente. Insgesamt erhielt 2011 in Schleswig-Holstein 263 800 Personen Sozialleistungen – etwa jeder elfte Einwohner.



WINTERSONNE TANKEN UND DIE EWIGE STADT ENTDECKEN!

ab € 349,- p.P. zzgl. Service Entgelt\*



MSC SPLENDIDA
ab/bis Genua
November 2012 - März 2013
8 Tage - 7 Nächte
Frankreich, Spanien, Tunesien, Italien

Flugan-/abreise ab € 349,- p. P. Busan-/abreise inkl. U/F auf der Hinreise ab € 215,- p. P.

KINDER REISEN FREI!

Bei Unterbringung mit zwei Erwachsenen in einer Kabine reisen bis zu 2 Kinder bis 17 Jahren an vielen Terminen frei!