



VORMITTAG ☁️ 17° | NACHMITTAG ☀️ 20° | MORGEN ☀️ 25°

Eis von der hofeigenen Milch

Neue Manufaktur in Stedesand führt eigene Marke ein: Die Trollebüller Eiscremerei

Anja Werner

Trollebüller Eiscremerei ist der Name eines besonderen Familienprojekts. Für dieses besondere Speiseeis, das ab Herbst hergestellt werden soll, gibt es in der Region schon zahlreiche Abnehmer und Interessenten.

Pure Lebensfreude strahlt aus dem Gesicht von Sina Steensen, wenn sie schwärmt: „Eis geht immer!“ Und die vierfache Mutter von einem Hof mitten in der Marsch in Trollebüll weiß, wovon sie spricht.

Denn trotz 140 Milchkuhen, Getreideanbau und zwei Biogasanlagen, die viele Haushalte in Stedesand mit Wärme versorgen, dreht sich auf dem Bilderbuch-Hof, der in fünfter Generation von Ehemann Erik betrieben wird, seit einem Jahr fast alles rund um das Thema Eis. Möglichst bald sollen 15 Sorten der Trollebüller Eiscremerei dort auch für den Einzelhandel und zahlreiche Restaurants selbst hergestellt werden.

„Noch immer werden so viele Lebensmittel weggeworfen. Der Wert dieser Erzeugnisse ist vielen gar nicht bewusst.“

Erik Steensen
Landwirt

Die Idee dazu entstand im vorigen Jahr während der Demonstrationen für faire Preise für landwirtschaftliche Erzeugnisse, die zahlreiche Bauern auch aus Nordfriesland mit ihren Treckern nach Kiel aufbrechen ließ. Auch Erik Steensen aus Stedesand war dabei. „Meine Erkenntnis daraus lautet, dass man sich auf die Politik nicht verlassen kann“, sagt er.

Um Preise zu bekommen, die auch dem Wert von Lebensmitteln entsprechen, müssen und wollen wir uns stärker auf die Direktvermarktung konzentrieren, sagten sich die Eltern von vier Töchtern damals. Dennoch eher zum Spaß meldete Sina Steensen im Juni vorigen Jahres ihren Mann und sich zu einem Eis-Seminar an. „Seitdem hat uns das Thema nicht mehr losgelassen“, sagt sie.

Das Projekt, Eis von der Milch der eigenen Kühe sowie aus regionalen und natürlichen Zutaten herzustellen,

nimmt danach konkrete Formen an. Es wird geplant, Fortbildungen zum Infektionsschutzgesetz und zur Handhabung einer professionellen Eismaschine werden gemacht und natürlich zuhause mit einer kleinen Eismaschine experimentiert sowie an vielen anderen Orten Eis verkostet. „Ich habe mich praktisch durch die ganze Republik probiert. Heute kann sofort unterscheiden, ob ein Eis von Hand gemacht oder nicht“, sagt Sina Steensen.

Eismaschine gefördert von der Aktivregion

Bei der Eismaschine ist sie wählerisch. Es soll eine des einzigen deutschen Herstellers sein, der liegt in Baden-Württemberg, dort macht die Nordfriesin sogar ein Praktikum. Gefördert wird der Kauf der Eismaschine nach erfolgreicher Antragstellung von der Aktivregion Nordfriesland Nord.

Gefunden wird nach langem Überlegen schließlich auch ein Name. Friesisch, authentisch und eingängig soll er sein. „Trollebüll sollte unbedingt darin vorkommen, denn das sind wir“, sagt Sina Steensen. So heißt der entlegene Ortsteil von Stedesand, der einst vor der Eindeichung eine Hallig war.

Aus Spaß zu einem Eis-Seminar

In allem mit eingebunden sind die vier Töchter des Hofes. Nane (17), Beke (15), Enke (13) und Teda (11) probieren mit, bewerten Ideen, machen eigene Vorschläge. Alle sechs Steensens, der Hof und natürlich die Hofkühe finden sich denn auch auf dem Logo der Eiscremerei.

„Das Eis ist ein Familienprojekt. Wir werden auch einige Hände brauchen, wenn



Sina und Erik Steensen mit einigen ihrer Milchkuhe.

Foto: Trollebüller Eiscremerei



Mit 15 Sorten wird die Manufaktur starten.

Foto: Trollebüller Eiscremerei

die Produktion angelaufen ist“, sagt Sina Steensen. Denn abgefüllt in die gestreiften Becher wird das Eis per Hand. Auch die Etiketten für die Deckel müssen in Handarbeit aufgebracht werden. Von einer Tochter stammt die Zeichnung der

Milchkanne auf den Etiketten, die sie für jede Sorte in einer anderen Variante gezeichnet hat. Für die Erdbeere ist die Kanne zum Beispiel rot mit grünen Erdbeerpunkten. Erdbeere wird die einzige Sorbet-Variante unter den 15 Startsorten sein. Dazu kommen einige Joghurt-Sorten, dominiert wird die Produktion aber natürlich vom Milchspeiseeis, von der Milch der eigenen Kühe.

Eis-Manufaktur als Familienprojekt

Zu den Spezialitäten wird sicher das Heu-Eis zählen. Dafür wird Heu in der Milch mit pasteurisiert. „Es wird schmecken wie eine frisch gemähte Heuwiese“, sagt Sina Steensen, zu deren Lieblingsarten Weiße Schokolade mit Mohn zählt.

Alle Sorten wird es in den Packungsgrößen 150, 500 und 800 Milliliter geben.

Produziert werden soll in größerer Menge, denn es gibt schon viele Interessenten für die Produkte der Eiscremerei. Darunter Edeka, weitere Einzelhändler und eine Reihe von Restaurants – darunter das Norditerran in Bordelum.

Dazu sollen an verschiedenen Standorten noch Eis-Automaten aufgestellt werden. Die Gemeinde Dagebüll möchte davon sehr gerne einen in der Zeit von April bis Oktober auf dem Bade-deich haben.

„Durch Corona ist die Nachfrage nach regionalen Produkten von hoher Qualität deutlich gestiegen. In Südtondern gibt es bisher keine Eismanufaktur, die für viele Abnehmer Eis produziert“, sagt Erik Steensen. Dieses Projekt war für ihn der Startschuss, noch mehr auf seinem Hof umzukrempeln. So hat er die Zahl der Milchkuhe reduziert, diese haben nun mehr Platz. „Es

ist uns wichtig, auch noch mehr fürs Tierwohl zu tun“, sagt er. An sich sollte es im August los gehen mit der Trollebüller Eiscremerei. Alle Lizenzen, Rezepte, Genehmigungen für den Bau der Manufaktur auf dem Hofgelände sind vorhanden. Doch wie auf fast jeder Baustelle kommt es auch auf dem Hof in Stedesand zu Verzögerungen. Material wird deutlich später als geplant geliefert, alle Gewerke haben volle Auftragsbücher.

Das Heu-Eis als echte Spezialität

So wird es also nun Herbst werden. „Wir hätten das Sommergeschäft gerne mitgenommen. Doch vielleicht es es auch gar nicht schlecht, in einer Phase zu starten, in der die Nachfrage nicht so groß ist wie im Sommer“, sagt Sina Steensen. Denn Eis geht – wie gesagt – ja eigentlich immer.



Sina und Erik Steensen freuen sich darauf, aus der Milch ihrer Kühe Speise-Eis für eine ganze Region herzustellen.