

Korn für Gaumen und Gesundheit

Stephan Wäger fand Gefallen an der Senfproduktion / Nebenerwerb läuft an

kk Siegen. Jeffel klingt irgendwie liebevoll. Das haben Spitznamen in der Regel so an sich. „Meine Freunde haben mich immer schon so genannt. Ich weiß überhaupt nicht, wo das herkommt“, berichtet Stephan Wäger. Die Familie, die Freunde und der Kosename spielen im Leben des kaufmännischen Angestellten seit einiger Zeit eine noch gewichtigere Rolle. Stephan Wäger machte nämlich sein Faible fürs gute Kochen und Erproben neuer Rezepte und Gemüse zum Zweitjob. Der 31-Jährige stellt daheim Senf her. Sieben Sorten hat er mittlerweile im Repertoire. Sorgfältig in gefällige Gläser abgefüllt und etikettiert stehen die Produkte sauberlich aufgereiht im heimischen Untergeschoss Auf der Hohenfuhr in Siegen.

Bis zur Marktreife war es ein längerer Weg. „Ich koche gerne und probiere gerne Neues aus.“ Gemeinsam mit Freunden wurde ein privater Kochkreis aufgebaut.



Der gebürtige Wilsdorfer Stephan Wäger machte das Hobby zum Nebenberuf: Er stellt selbst verschiedene Senfsorten her und füllt sie ab.

Einmal im Monat kosten die Mitglieder die Künste eines jeweils anderen Küchenchefs. „Irgendwann habe ich einen Beitrag über das Senfherstellen gesehen.“ Das Interesse war geweckt. Stephan Wäger begab sich auf die Suche nach Rezepten und Zutaten. Eine alte Kaffeemühle wurde erstanden. „Mit ihr habe ich verschiedene Mahlgrade ausprobiert. Beim etwas groberen Senf bin ich hängen

geblieben. Der ist zum Kochen einfach besser geeignet.“

Der gebürtige Wilsdorfer testete weiter unterschiedliche Zutaten und Mischungen. Aus einer Kombination aus nichtentöltem Gelb- und Braunsenfmehl besteht sein Senf. Auch die Schalen gehören für den Jungproduzenten hinein. Das Öl ist gut für die Gesundheit, die Schalen für die Verdauung. Senf mit Kräutern, süßlicher Senf mit Honig, pikanter mit Chili, Senf mit einer Note von Zimt und Nelken, mit Balsamico, Knoblauch oder Estragon. „Jede neue Variante habe ich in ausgewaschene Filmdöschen verfüllt und im Freundeskreis herumgereicht.“ Die Rückmeldungen der Feinschmecker führten zur Verfeinerung der jeweiligen Sorten.

Im April des vergangenen Jahres war es so weit: Stephan Wäger traute sich erstmals mit abgefüllten Gläsern an die Öffentlichkeit. Wiederum erst einmal in privatem Rahmen. „Zu unserer Hochzeit habe ich 150 Gläser mit drei Senfsorten in tagelanger Arbeit hergestellt und abgefüllt.“ Gedacht waren sie als Giveaways für die Gäste. Die Aktion kam gut an. Davon ermutigt, kreierte der Hobbykoch weitere Sorten und meldete auch ein Gewerbe an. Im Advent stand der erste „große“ Auftritt an. Bestückt mit 300 Gläsern war Stephan Wäger quasi auf heimischem Parkett beim Wilsdorfer Weihnachtsmarkt dabei.

Der Senf findet mittlerweile seine Abnehmer. „Ich mache das alles nebenher und habe keine Zeit fürs Marketing.“ Derzeit läuft der Vertrieb via Mund-zu-Mund-Propaganda sowie die Wilsdorfer Metzgerei Schmidt. „Übers Internet sind schon Anfragen aus der Schweiz, aus Berlin und Frankfurt an der Oder eingetroffen.“ Zum Teil handelt es sich dabei um Online-shops, zum Teil um Einzelhändler, die auf die Homepage von „Jeffels Spezialitäten“ klickten und das Siegener Senfrepertoire in ihr Angebot aufnehmen wollen.

Mit dem zunächst vorsichtigen Schritt zur Vermarktung kamen auf den Jungunternehmer weitere Aufgaben zu. Nicht nur muss das angemeldete Gewerbe gemanagt werden: „Ich habe mich erst einmal über Herstellungs- und Etikettierungsvorschriften für Lebensmittel kundig gemacht.“ Schließlich soll alles vorschriftsmäßig sein. Auch die vertraute Kaffeemühle ging in Rente. In Anbetracht der gesteigerten Produktionsmenge erhält Stephan Wäger das nach seinen Vorgaben hergestellte Senfmehl von einer alteingesessenen Ölmühle. Gemischt, gewürzt, abgefüllt und etikettiert wird jedoch nach wie vor per Hand. Die Familie steht ihm dabei hilfreich zur Seite.

Für soziale Arbeit fehlt Geld

An Uni Siegen fand Workshop zum Thema Fundraising statt

sz Siegen. Fundraising für die soziale Arbeit – angesichts sozialpolitischer Umstrukturierung und schärfer werdender Divergenz zwischen staatlicher Förderung und Sozialabbau eine Thematik, die Mitarbeiter sozialer Einrichtungen immer häufiger beschäftigt. Gemeinsam mit dem Alumniverbund der Universität Siegen (Koordinationsstelle für Alumni-Arbeit und studienbegleitende Berufsorientierung) hat der Integrierte Studiengang Sozialpädagogik und Sozialarbeit (ISPA) im Januar 2005 einen Workshop zu dieser Thematik angeboten.

Sowohl Studierende als auch Ehemalige des ISPA-Studienganges nutzten die Möglichkeit, sich zu einem Thema weiterzubilden, das sie in ihrer aktuellen oder auch künftigen beruflichen Laufbahn zunehmend beschäftigen wird. Als Workshopleiter konnte Dr. Jens-Uwe Böttcher, ein Experte im Bereich „Fundraising“, gewonnen werden. Er ist Dozent für Fundraising und Sponsoring an der Fachhochschule Darmstadt sowie u. a. Vorsitzender

Tätigkeit und die der Einrichtung, an der man selbst tätig ist, ankommt. „Wer nicht weiß, warum er das macht, wofür er externe Unterstützung einwerben will“, so Böttcher, „der wird sein Anliegen nicht überzeugend kommunizieren können.“

Der Bedarf an Fundraising im Bereich der sozialen Arbeit wächst nach Ansicht Böttchers mit jedem Tag, den die seit Jahren überforderte Politik mit ihren leergefegten öffentlichen Kassen an sozialem Gestaltungsspielraum verliert. Jeder oder jede der in diesem Bereich Tätigen muss darauf gefasst sein, sich um zusätzliche externe Unterstützung bemühen zu müssen.

Ein begrenzter potenzieller Gebermarkt jedoch steht bereits in einem Verdrängungswettbewerb um diejenigen, die zur Unterstützung gemeinnütziger Anliegen bereit sind oder gewonnen werden können: Spender, Mäzene und Sponsoren. Nach Auffassung Dr. Jens-Uwe Böttchers ist dieses Feld allerdings durchaus erweiterbar. „Wir hätten vor drei Monaten