

Margarete Ribbecke

Nach ihren Jobs als Tanzlehrerin und Flugbegleiterin hat die junge Landfrau ihre Berufung auf dem familieneigenen Gemüsehof im Vorgebirge gefunden.



Auch in puncto Kochen lässt Margarete Ribbecke ihre Kunden – oftmals Single-Haushalte und Berufstätige – nicht im Stich: Sie stellt ihnen die Gemüsezutaten für ein Gericht zusammen und legt das dazu passende Rezept gleich bei.

ter, höher und schneller sollte sich das Berufsleben gestalten. Margarete bewarb sich als Flugbegleiterin und düste fortan rund um die Welt. Da sie dank ihres Studiums sehr genau wusste, wie man Menschen unterrichtet, stieg die ehrgeizige junge Frau schnell zur Ausbilderin auf. »Es war schon toll, mal eben in New York zu frühstücken oder einen Tag am Karibikstrand zu liegen«, gibt sie gerne zu. Aber so bunt und spannend die Welt rund um die Flughäfen auch war, auf ein paar Dinge kann sie im Moment locker verzichten. »Die Zeit, die zum Beispiel morgens früh dafür draufging, mich anzumalen und perfekt zu stylen«, erzählt sie lachend und mit ungeschminktem Gesicht, während sie im Aufenthaltsraum ihres Hofes an einem Becher Kaffee nippt. Das Schminkritual alleine wäre sicher kein Grund für ein Leben ohne Flugpläne gewesen, aber ihr Mann Thorsten, die Geburt von Sohn Ole und die Lebenspläne ihres Vaters waren es.

»Ich hab's ja über Jahre nicht wahrhaben wollen, aber ich bin ein Bornheimer Kind. Ich habe viel gesehen und viel

Es gibt Menschen, bei denen fragt man sich, woher sie ihre schier unbändige Energie nehmen. Margarete Ribbecke ist so eine Frau. Mit Anfang 30 hat die zweifache Mutter bereits drei sehr unterschiedliche Berufsfelder beackert. »Und den Gemüsegärtnermeister mache ich demnächst noch«, kündigt sie schon mal vorsorglich an. Als solle bloß niemand auf die Idee kommen, bei ihr herrsche irgendwann Stillstand. Aber auf den Gedanken kommt man beim besten Willen nicht, wenn man die Gemüsegärtnerin über den Hof sausen sieht, oder ihren bisherigen Lebensweg betrachtet. »Erst habe ich Tanz und Bewegungstheater an der Sporthochschule in Köln studiert«, erzählt Margarete, die damals noch Steiger hieß, aus ihrem Lebensabschnitt nach dem Abitur. Mit einem Sportlehrer-Diplom in der Tasche stand der Sproß einer Bornheimer Gemüsegärtner-Familie nach dem Studium vor Freizeitsportlern und unterrichtete Tanz. Wann immer Not »am Mann« war, half sie auf dem elterlichen Hof aus, der eine halbe Stunde Fahrt entfernt von Köln am Fuße des Vorgebirges liegt.

Mit dem Flugzeug um die Welt

»Irgendwann habe ich gemerkt, dass Tanz unterrichten nicht alles sein kann. Es hat Spaß gemacht, war aber nichts für den Rest des Lebens«, versichert sie. Ein bisschen wei-



erlebt. Das war sicher auch nötig, damit ich jetzt mit voller Überzeugung hier bin.« Margaretes Vater Karl Heinz Steiger hatte sich bereits damit abgefunden, den Familienbetrieb zu seinem 60. Geburtstag zu schließen. Umso größer war die Freude, als sich seine ältere Tochter schließlich doch noch entschloss, den Gemüsehof weiterzuführen. Eine große Aufgabe, die mit einer nicht ganz einfachen Zeit zwischen den Generationen begann. »Mein Vater hat das Wissen aus mehreren Jahrzehnten Gemüseanbau im Kopf. Da wurde nie etwas aufgeschrieben. Der guckt morgens aus dem Fenster, hält einen Finger in den Wind und weiß dann, welche Arbeiten an dem Tag zu tun sind«, sagt Margarete ein bisschen ehrfürchtig. Sie selber trat voller Elan und mit vielen neuen, zukunftsorientierten Ideen in den Betrieb ein. Auf einmal standen sich Erfahrung und Innovation in einem Team, einer Familie und einem Betrieb gegenüber. »Wir haben eine Weile gebraucht und inzwischen läuft es wirklich sehr gut. Mein Vater hilft weiterhin viel mit und ich lerne täglich mehr aus der Praxis.«

Erste Rückschläge und neue Ideen

Dazu gehörten in der Anfangsphase auch bittere Erfahrungen, verbunden mit Tränen und finanziellen Verlusten. Margaretes schlimmstes Erlebnis kam schon kurz nach ihrem Einstieg auf dem Steiger'schen Hof. Ein Mitarbeiter griff zu einem falschen Spritzenaufsatz und verteilte so Reste eines Pflanzenschutzmittels in einem Gewächshaus voller junger Salatpflanzen. Am nächsten Tag glich das Foliengebäude einer Trauerhalle – statt vor frisch-grünem Kopfsalat, knackigem Rucola oder buntem Pflücksalat stand die Jungbäuerin plötzlich vor dem Nichts. »Ich habe geheult wie ein Schlosshund«, erzählt sie mit noch immer trauriger Stimme. Ihr anfänglicher Enthusiasmus bekam an diesem Tag einen kräftigen Dämpfer. Aber Margarete ist eine Kämpferin, eine, die aus Fehlern lernt und sofort darangeht, ähnliche Desaster in der Zukunft zu vermeiden. Der Mitarbeiter wurde entlassen, das Hof-Team neu organisiert.

»Ich habe gemerkt, dass ich mich nicht um alles kümmern kann. Den Gemüseanbau, den Hofladen, die Mitarbeiter, meinen Mann und meine Kinder. Da kommt immer et-



Aller Anfang ist schwer, aber die ambitionierte Landfrau hat den Gemüsebetrieb ihrer Familie schnell in den Griff bekommen. So kann sie sich nun ganz auf zukünftige Umstrukturierungen auf dem Hof und neue Verkaufskonzepte konzentrieren.

was zu kurz.« Jetzt arbeitet die Landfrau an fünf Tagen der Woche sechs Stunden auf dem Hof. Einiges an Papierkram hat sie abgetreten, Margaretes Vater kümmert sich momentan maßgeblich um den Anbau, und Margarete selber hat den Hofladen und die allgemeine Zukunft des Familienbetriebes im Blick. Der Betrieb soll sich natürlich, wen wundert's, ein wenig schneller, weiter, höher entwickeln. Einen ersten Eindruck, wie das aussieht, bekommt man schon in der Zufahrt zum Hof, der weithin sichtbar inmitten der Felder von Bornheim-Waldorf steht. Für rund 1000 Hühner hat Margarete mitten auf einer großen Wiese ein neues Zuhause geschaffen. »Es hat viele Anträge und viel Zeit benötigt, bis wir Subventionen der EU für den mobilen Geflügelstall bekommen haben«, seufzt sie und zeigt auf eine Reihe mit Aktenordnern im Büro. Dank des fahrbaren Hühnermobils haben die »Waldrandbewohner« nun immer frisches Gras vor der Tür und müssen sich, ihrer Natur entsprechend, nicht mehr weit vom sicheren Schlafplatz wegbewegen. Und Familie Ribbecke muss die gelegten Eier nur noch einsammeln und zum wenige Meter entfernten Hofladen tragen. Ein Ei pro Huhn bei sehr optimistischer Rechnung – macht 1000 am Tag. Doch selbst diese Menge reicht oft nicht für den Bedarf im Laden. »Wenn unsere eigenen Eier ausgehen, müssen wir von anderen Höfen zukaufen, das geht leider nicht anders. Aber an dem Stempel auf der Schale können unsere Kunden erkennen, ob die Eier direkt von hier oder von anderen Erzeugern stammen.« Der fahrbare Hühnerstall war Margaretes Projekt Nummer eins, jetzt steht der Hofladen im Fokus.

Kreative Konzepte für den Hofladen

»Wir liegen zwischen Köln und Bonn, beides Städte mit vielen Single-Haushalten und Familien, in denen beide Elternteile arbeiten gehen. Also Menschen, die meist nicht so viel Zeit fürs Kochen haben«, erläutert Margarete ihre Überlegungen zum Hofladenkonzept. »Ein Vollsortiment



In ihrer Anfangszeit als Gemüsebäuerin hatte Margarete Ribbecke nie Zeit für all ihre Aufgaben und Pläne. Aber die Familie sollte nicht zur kurz kommen – dieses Ziel hat sie mit Bravour gemeistert.

mit allem, was man noch neben Obst, Gemüse und Eiern einkaufen muss, wird es bei uns nicht geben. Aber auf die Kunden zugeschnittene Angebote, wie das praktische »Essen in Tüten«. Da sind alle Gemüsezutaten in genau der Menge drin, die man für ein bestimmtes Gericht braucht – und das Rezept legen wir dazu. Plus einer Liste für die Dinge, die man noch aus dem Supermarkt braucht.« Das und eine immer weiterwachsende Palette hausgemachter Saucen und Kräutermischungen sind aber erst der Anfang. »Auf längere Sicht hätte ich gerne so etwas wie die amerikanischen Delis, wo es von Frischwaren über Sandwiches bis zum fertigen Gericht viele leckere Sachen gibt«, schwärmt die Landfrau. Und während sie die Zukunft plant, wirkt Margarete bei dem Gedanken an amerikanische Vorbilder noch einmal kurz wie die Stewardessen-Ausbilderin. Nur eines wird sie sicher im Familienbetrieb nicht einführen: einen 24 Stunden am Tag geöffneten Hofladen. So viel Einfluss aus anderen Ländern wäre zu viel des Guten!

– Der Hauptgang –

Kabeljau im Senfsaucenbett mit Bratkartoffeln und Bornheimer Böhnchen

Zutaten für 4 Personen

Für die Bohnen:

600 g grüne Bohnen · Salz
100–150 g Schalotten
2 EL Butter

Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln
4 EL Öl · Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für den Kabeljau:

4 Kabeljaufilets (à 200 g)
100 g Schalotten
1 EL Butter
150 ml Weißwein
½ l Fischfond (aus dem Glas)
Salz · 4 EL Crème fraîche
je 1 EL grober und mittelscharfer Senf
1–2 TL Honig
Pfeffer aus der Mühle
1 EL kalte Butter

1. Für die Bohnen die grünen Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin rundum 25 bis 30 Minuten goldgelb braten, zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Inzwischen für den Kabeljau den Backofen auf 60°C vorheizen. Die Kabeljaufilets waschen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

4. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Den Fond und 1 Prise Salz dazugeben. Die Fischfilets in den Fond legen und 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

5. Den Fisch vorsichtig aus dem Topf nehmen, auf einen Teller legen und mit Alufolie bedeckt im Ofen warm halten. Den Fond bei starker Hitze mindestens auf die Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche, die beiden Senfsorten und den Honig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die kalte Butter untermixen.

6. Für die Bohnen die Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Bohnen hinzufügen und schwenken. Das Kabeljaufilet mit der Senfsauce, den Bratkartoffeln und den Bohnen anrichten.

Mein Küchentipp

Aus einem Teil der Bohnen und Kartoffeln (je 200 g) kann man auch ein Püree zubereiten. Dafür die gegarten Bohnen und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend etwas Milch und Sahne hinzufügen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat.



– Die Vorspeise –

Gemüsequiche mit Salat



Zutaten für 4 Personen

Für die Gemüsequiche:

70 g Salzcracker
 1 EL Butter
 1 EL Pinienkerne
 350 g Gemüse der Saison
 (z.B. Möhren, Paprikaschoten
 und Tomaten)
 1 Schalotte
 2 EL Olivenöl
 1–2 EL gehackte Kräuter
 (z.B. Thymian, Rosmarin)
 70 g Crème fraîche
 130 g Ziegenfrischkäse · 2 Eier
 Salz · Pfeffer aus der Mühle
 frisch geriebene Muskatnuss

Für den Salat:

300 g Pflücksalat
 2–3 EL Himbeeressig
 60–70 ml Öl · etwas Zucker oder
 Agavendicksaft
 Salz · Pfeffer aus der Mühle

1. Für die Gemüsequiche die Cracker im Mörser oder in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pinienkerne grob hacken und in der Butter rösten. Die Crackerbrösel mit der Pinienkernbutter mischen. Die Masse vierteln, jeweils auf den Boden einer kleinen Quicheform (10 bis 12 cm Durchmesser) geben und fest andrücken (am besten mit einem Esslöffel). Kühl stellen.

2. Das Gemüse putzen, waschen oder schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Die Gemüswürfel und die Kräuter hinzufügen und 6 Minuten zugedeckt garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Crème fraîche, den Frischkäse und die Eier glatt rühren. Das Gemüse hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Gemüse-Käse-Ei-Mischung in die vorbereiteten Förmchen auf den Bröselboden verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

4. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Öl, Zucker oder Agavendicksaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Quiches aus dem Ofen nehmen. Den Salat gut mit dem Himbeerdressing mischen mit den Quiches und nach Belieben auf dünnen Scheiben von Ochsenerztomaten oder mit geschmorten Paprikastreifen anrichten.

– Das Dessert –

Apfel-Mascarpone-Creme mit Eiskaffee

Zutaten für 4 Personen

Für den Eiskaffee:

100 g Sahne
 10 g Instantkaffee
 25 g Kaffeebohnen
 80 g Zucker
 3 Eigelb
 3 EL Baileys
 2 Eiweiß
 120 g geschlagene Sahne

Für die Apfel-Mascarpone-Creme:

2 große säuerliche Äpfel
 2 EL Butter
 4 EL Ahornsirup
 250 g Mascarpone
 100 g fettarmer Joghurt
 3–4 EL Zucker
 100 g geschlagene Sahne
 20 g Amarettini
 (ital. Mandelkekse)
 1 TL Kakaopulver



1. Für den Eiskaffee die Sahne mit dem Instantkaffee und den Kaffeebohnen in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen. 40 g Zucker mit den Eigelben in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Baileys und die Kaffeesahne unterrühren und zu einer dickflüssigen Creme schlagen. Die Creme in Eiswasser kalt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach 40 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee und die Sahne unter die Kaffeecreme heben und in kleine Tassen füllen. Zugedeckt etwa 3 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

3. Für die Apfel-Mascarpone-Creme die Äpfel waschen, vierteln (nach Belieben schälen), die Kerngehäuse entfernen

und die Viertel in Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel darin etwa 2 Minuten andünsten. Den Ahornsirup hinzufügen und aufkochen lassen, die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Mascarpone mit Joghurt, Zucker und nach Belieben mit 2 EL Calvados glatt rühren, dann die Sahne unterheben.

5. Die Äpfel mit der Flüssigkeit auf Gläser oder Schälchen verteilen und die Mascarponecreme darübergießen. Die Amarettini zerkrümeln und darüberstreuen. Die Creme mit Kakaopulver bestäuben.

6. Den Eiskaffee nach Belieben mit geschlagener Sahne und Schokoraspeln garnieren und mit der Apfel-Mascarpone-Creme servieren.