Kreis-Anzeiger

für Wetterau und Vogelsberg

Spaß vorbei

Entertainer Guido Cantz hört nach zwölf Jahren mit der Samstagabendshow „Verstehen Sie Spaß?“ auf.

▸ AUS ALLER WELT

Bio aus der Truhe

Frank Hohmann ist mit seinem Altenstädter Unternehmen einer der größten Lieferanten von Bio-Tiefkühlkost in Deutschland.

▸ LOKALES · Seite 15

Frank Hohmann belädt einen seiner Lieferwagen. Die Kunden seiner Bio-Tiefkühlprodukte sind vor allem im Rhein-Main-Gebiet daheim. Foto: Schinzel

Bio aus der Truhe

Frank Hohmann ist mit seinem Altenstädter Unternehmen einer der größten Lieferanten von Bio-Tiefkühlkost in Deutschland

Von Andrea Schinzel

ALTENSTADT. „Sie müssen es erst ein paar Minuten antauen lassen.“ Der Tipp kommt von Frank Hohmann und bezieht sich auf den kleinen Eisbecher, der vor dem Besucher auf dem Gartentisch steht. Inzwischen beginnt er zu erzählen, wie er als ehemaliger Regionalverkaufsleiter bei einem großen Tiefkühllieferanten auf die Idee kam, sich selbstständig zu machen.

Er wollte etwas Eigenes auf die Beine stellen. 2007 sei das gewesen, sagt er. Hohmann blieb zwar bei Tiefkühlprodukten, die er an Haushalte ausliefert, konzentrierte sich aber auf Biowaren. Nachhaltigkeit werde bei ihm großgeschrieben. Alles, was seine Händler für seine Angebotspalette liefern, stamme aus biologischem Anbau oder biologischer Zucht, so Hohmann weiter. Die Wildfangfische seien aus nachhaltigem Fischfang aus Regionen, wo nur geringe Mengen gefischt würden. Bio-Fisch und die Garnelen kämen aus ökologischer Aquakultur. Das Fleisch stamme aus der Rhön und von einem Metzger aus Norddeutschland, berichtet Hohmann.

Mittlerweile ist das Schokoeis angetaut und lässt sich gut löffeln. Ein bisschen Urlaubsflair kommt auf, denn der Geschmack erinnert an Urlaub und italienische Eisdielen an der Adria. Und tatsächlich kommt das Eis von einer italienischen Familie, die auf eine 75 Jahre alte Tradition der Speiseeisherstellung zurückblickt und bei der Eisproduktion an die Qualität der Vergangenheit anknüpft. Ihr Eis wird aus Demeter-Vollmilch und -Sahne sowie Demeter-Früchten hergestellt und mit Fairtrade-Früchten je nach Geschmack variiert, erzählt Hohman.

Auch beim Gemüse und Obst achte er auf die Bio-Gütesiegel. Das Gemüse in seiner Produktpalette wird auf Demeter-Höfen angebaut. Auf der Suche nach guter Qualität erkundigt er sich regelmäßig vor Ort bei den Händlern, die ihn beliefern. So will er sich versichern, „dass nicht nur Bio draufsteht, sondern auch Bio drin ist“.

Hohmann probiert jedes Produkt selbst und bezieht auch seine Mitarbeiter würden in die Verkostungen mit ein. „Die müssen die Produkte ja immerhin zu den Kunden bringen und wissen, was sie da verkaufen“. Denn auch auf die Beratung wird bei Hohmann Wert gelegt.

Stolz ist Frank Hohmann, der in Rommelhausen lebt, darauf, dass er sich zu den größten Lieferanten von Bio-Tiefkühlkost in Deutschland zählen kann. Sein Kundenkreis ist bislang vor allem im Rhein-Main-Gebiet ansässig. Zwei Fahrzeuge sind unterwegs und bringen die tiefgefrorenen Päckchen in einem ausgetüftelten vierwöchigen Lieferrhythmus bis nach Wiesbaden und Mainz, Butzbach, Darmstadt und Gelnhausen, damit möglichst wenige Fahrten notwendig sind. Das Kühlhaus für die Produkte, mit denen er regelmäßig beliefert wird, steht im Altenstädter Ortsteil Höchst. Von dort starten die Fahrer zu ihren Touren.

Dass in der Corona-Pandemie viele Verbraucher plötzlich ihr Kaufverhalten verändert und verstärkt zu regionalen Produkten gegriffen hätten, habe er registriert. Aber seine Kunden seien auch schon vorher überzeugt gewesen, dass nachhaltig produzierte Lebensmittel mehr Genuss und Qualität versprächen. In dem Zusammenhang betont Hohmann die Wertigkeit von Tiefkühlprodukten. Diese würden die bestmögliche Erhaltung von Vitaminen und Nährstoffen garantieren. Das Gemüse beispielsweise werde direkt nach der Ernte blanchiert und auf Temperaturen von minus 30 bis minus 50 Grad schockgefrostet. Dabei würden sogenannte enzymatische Abbauprozesse unterbrochen und wertvolle Inhaltsstoffe blieben erhalten. Ernährungswissenschaftler würden bezeugen, dass Tiefkühlgemüse mehr Vitamine erhalte als frisches Gemüse, das zu lange im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur gelagert worden sei.

Eine Tatsache, die seine Kunden in Zeiten von Corona besonders zu schätzen gelernt hätten, sei der kontaktlose Lieferservice. Der Kunde wird kurz vor dem Besuch des Fahrers informiert, stellt dann einen Korb vor die Tür, den der Fahrer mit den bestellten Produkten befüllt. Abgerechnet wird per Lastschrift. Damit die Tiefkühlprodukte auch schmackhaft zubereitet werden können, verkauft Bio Naturfrost Hohmann auch Öle und Balsamico, sowie nachhaltige Küchenhelfer wie gusseiserne Pfannen und weiteres Zubehör, das das Kochen und Braten erleichtert.