

Hermina Deiana (55) aus Oberursel: Mein Tomatenglück in Italien

Die große Liebe für Tomatensoße kam mit 19. „Ich war während meines Studium in Italien, saß eines Sonntags bei der Familie meines Freundes in Neapel beim Essen.“ Rigatoni. Auberginen-Auflauf. Schmorbraten im Gemüseragout. „Jeder Gang schmeckte himmlisch. Und überall war die gleiche, stundenlang gekochte Tomatensoße dran, die unverwechselbar fruchtig und würzig schmeckte.“

Diesen Geschmack vergisst sie ihr Leben lang nicht. Als junge Mutter versucht sie sich im Nachkochen für den Sohn. „Aber ich kam nicht ans Original ran, weil deutsche Tomaten nicht das intensive Aroma hatten wie in Italien.“

Der Sohn wird groß. Und plötzlich ist da Platz für Neues. Hermina betreut als Inhaberin einer PR-Agentur einen Supermarkt. Sie spricht den Leiter an: „Ich träume davon, ein eigenes Food-Produkt bei Ihnen zu verkaufen.“ Er lacht: „Das traue ich Ihnen zu! Überlegen Sie sich was.“ Hermina muss nicht lang überlegen: Die Tomatensoße von damals muss ins Glas! Sie fährt in die Emilia Romagna, spricht mit Landwirten, findet ein Unternehmen, das die



Zum Reinbeißen: In diesen Tomaten steckt die ganze Kraft der Sonne

Tomaten direkt vom Feld in großen Kesseln nach alten Rezepten zur typisch italienischen Soße für sie verkocht. Sie verkostet und verkostet – und dann, nach einigen Runden, schmeckt die Soße tatsächlich so wie damals in Neapel.

„Im August war ich bei der Ernte dabei, wir befüllten die ersten 20 000 Gläser.“ Als die ersten eigenen Etiketten draufgeklebt werden, fühlt Hermina riesigen Stolz.

Der Supermarkt-Leiter ist sofort angetan, nimmt die Soße ins Sortiment. Sie wird der Verkaufsschlager, erobert 25 weitere Läden. „Ich habe viel gearbeitet, auch ein Tomaten-Kochbuch gemacht.“

2019 startet Hermina online neu durch: 50 000 Gläser verkauft sie pro Saison. „Dieses Jahr werden es noch mehr.“ Wenn sie so schwärmt, merkt man: Hermina ist verliebt in Tomatensoße. „Ich freue mich riesig, was ich erreicht habe“, sagt sie. „Und es geht weiter – ich habe noch viel vor.“

INTERNET
www.hermina-tomatensauce.de

Basta Pasta?
Nicht nur! Hermina:
„Meine Soßen
sind auch lecker
mit Fisch
oder Auberginen“



Eine kleine, geniale Idee, tolle Produkte mit mediterranen Zutaten, ganz viel Liebe und Leidenschaft – all das brachte ihnen den Erfolg



Das half mir

- ▶ Ich war von der Idee überzeugt: Wer liebt nicht gute, einfache und gesunde Tomatensoße?
- ▶ Ich sprach durch mein Studium italienisch, konnte vor Ort mit Firmen verhandeln.
- ▶ Ich hatte den Mut für die erste Hürde: den Supermarkt-Leiter anzusprechen.

Frisch vom Feld: Wenn im August die Ernte in der Emilia Romagna beginnt, ist Hermina Deiana dabei



Duft-Profi: Trudi kreiert auch Parfums – und gibt Workshops

Trudi Murray (62) aus Andratx Seifenträume auf Mallorca

Das Lippenbalsam ist aus Bio-Mandelöl, Rosenöl und der Farbe von Roter Bete. Das Mandarinenöl duftet nach Orange, Lavendel und Rosmarin. In der Peeling-Seife stecken Kakaobutter und Erdbeerkerne ... Trudis Zutaten klingen so lecker, dass man reinbeißen könnte. Sie lacht. „Das ginge wohl auch. Ich verwende nur kalt gepresste Bioprodukte wie beste Öle und Kräuter aus meinem Garten“, erzählt sie im Skype-Gespräch zwischen Hamburg und Mallorca.

Auf ihrer Finca in Andratx stellt die 62-jährige seit über 15 Jahren Luxus-Seifen und Bio-Kosmetik her. Es begann, als die Fotografin mit 30 Jahren auf die Insel zog. „Ich sah die Olivenbäume und träumte davon, Seife aus ihrem Öl zu machen.“ Sie besorgt sich die Rezeptur einer alten Seifenfabrik im Ort, kocht aus Lauge, Wasser und Öl ihre erste Seife. „Ich merkte, wie glücklich schöne Seife macht. Sie war ein ehrliches Produkt. Je

schlichter die Zutaten, desto besser für die Haut.“

Trudi verkauft sie auf dem Markt. „Bald fragte ein Hotelier, was ich noch anbiete.“ Sie entwickelt in drei Wochen eine Creme. Lernt, wie man aus Kräutern Aromaöl destilliert, entwickelte ein Heilbalsam, Serum Feuchtigkeitscreme, Körperprodukte ...

Heute sind die Kunden ihrer Firma „Gaia Natural Mallorca“ 5-Sterne-Hotels und Spas auf den Balearen und Spanien. Die schätzen Trudis Sinn für gute Zutaten und

die Umwelt. „Mein Shampoo und Duschbad gibt's zum Nachfüllen für Spender, damit kein Plastikmüll entsteht.“

Ihre Produkte kosten von 6,50 Euro (Lippenbalsam) bis 36 Euro (Serum). Längst bietet Trudi auch Parfum-Workshops an. Wie Mallorca riecht? Sie lacht. „Ich sollte mal einen Inselduft machen. Er roch nach Pinie, Thymian, Lavendel und Salz.“ Da kriegt man doch sofort Fernweh ...

JANA HENSCHEL



Duftend, pflegend und Natur pur



Auszeit: Die wilde Schönheit Mallorcas inspiriert Trudi

INTERNET

www.gaia-natural-mallorca.com

Das half mir

- ▶ Ich rieche und fühle meine Produkte selbst gern. Diese Begeisterung strahlt man aus.
- ▶ Die Entscheidung für Qualität. Tue ich etwas Gutes für Mensch und Umwelt, verdiene ich in kürzerer Zeit mehr Geld.
- ▶ Der Aufbau des Online-Geschäftes, mit dem ich weltweit ausliefern.



Sanfte Stärke: In den Seifen, Seren und Cremes steckt die Kraft der Natur



Fotos: Stefano Oliva, Adobe Stock (3), Ana Lui (2), Marian Paradella (3), Stockfood, Privat, PR