

Mit Neustart Traum erfüllt



Mit Tomaten-Soße habe ich mein Glück gefunden

Am Anfang ging die **Liebe durch den Magen**. Die Ehe zerbrach, doch ihre Passion wurde zum Erfolg

Der fruchtige Duft nach frischen Zutaten und Gewürzen, lautes Singen beim Kochen – all das ist für Hermina Deiana (56) weit mehr als nur die tägliche Aufgabe „Kochen“. Für die Frankfurterin ist es ein Lebensgefühl. Erfüllung. Pures Glück.

„Ich habe kroatische Wurzeln und war als Kind schon immer viel bei der Oma in der Küche“, erzählt die gelernte Dolmetscherin und PR-Managerin. Das mediterrane Lebensgefühl und die Liebe zu gutem Essen liegen ihr im Blut. „Dass ich für meine Familie frisch kochte, war selbstverständlich. Doch oft war mein Alltag so stressig, dass ich mich nicht so entfalten konnte, wie ich wollte.“ Spaß gemacht hat ihr ihre Arbeit immer. Doch der berufliche Stress nahm über-

Eine Idee wird zur emotionalen Reise in die Vergangenheit

hand: Ihr Mann brauchte Hilfe in seinem Restaurant, das Geld wurde knapp. Hermina fühlte sich ausgelaugt und sehnte sich nach einer Herzensaufgabe.

„Der Gedanke, eine eigene Tomatensoße auf den Markt zu bringen, kam mir, als mein Sohn, damals 16, mit zwei Freunden nach Hause kam. Sie hatten Hunger, es musste schnell gehen. Was macht man da? Natür-

Rot ist ihre Farbe!
Hermina auf dem
Feld in Neapel. Im
August wird ihre
Soße produziert



Direkt hinter dem
Tomatenfeld wird die
Soße produziert



Auch die Familie, hier Herminas Schwester und Nichte, freut sich über leckeres Essen

lich Spaghetti mit Tomatensoße!“, sagt Hermina lachend. Sie erinnert sich an die Enttäuschung, als sie damals das Fertigprodukt öffnete: Dieser fade rote Brei sollte Tomatensoße sein? Das geht doch besser!

Herminas Gedanken gingen 37 Jahre zurück, in den Sommer, in dem sie damals einen Studentenjob als Dolmetscherin in Rom bekam. Sie lernte ihren späteren Ehemann kennen und folgte ihm in seine Heimat Neapel. „Dort habe ich das erste Mal eine echte aromatische Tomatensoße probiert“, sagt Hermina. Noch heute schmeckt sie die Aromen auf ihrer Zunge, erinnert sich an den Duft – und an die Lebensfreude drumherum. „In Neapel werden die Tomaten nur im August geerntet und direkt eingekocht“, erzählt Hermina. Das Kochen wird zum Fest: „Wenn die Neapolitaner die Soße kochen, öffnen sie die Fenster, unterhalten sich über ihre Balkone hinweg und hören Musik.“

Der Erinnerung folgt die Geschäftsidee: Hermina will ihre eigene Tomatensoße aus

genau diesen Früchten, die sie all die Jahre nicht losgelassen haben, fertigen. Und sie sucht in Neapel nach einem Produzenten für ihre „Salsa Paradiso“, wie sie ihre Kreation nennen möchte. „Ich hatte noch Kontakte von früher, doch einfach war der Prozess nicht“, schildert Hermina ihren Neuanfang. Ihr Wunsch-Produzent forderte eine Abnahme von 10 000 Gläsern. Nach kurzem Zögern sagte Hermina „Ja“. Zwar war es zu Beginn schwierig – die Soße fand wenig Abnehmer, auch privat gab es Probleme: ihre Ehe ging kaputt, ihre Mutter starb. Doch Hermina gab nicht auf, ging auch finanziell ans Limit und kämpfte für ihren Traum.

Heute verkauft sie ihre Soße im eigenen Internetshop (<https://hermina-tomatensauce.de/>), auch Supermärkte in Frankfurt und Umgebung vertreiben die Gläser (ca. 3,60 pro Stück). „Ich arbeite zwar in Teilzeit noch im Marketing, lebe aber für mein Tomatensoßenprojekt“, sagt Hermina. Ihre Kunden lieben ihr Produkt, loben die konstante Qualität. Essen ist eben nicht nur eine Notwendigkeit, sondern echte Leidenschaft. A. Brings

Volles Risiko für den Lebenstraum – und sie gewinnt!

ce.de/), auch Supermärkte in Frankfurt und Umgebung vertreiben die Gläser (ca. 3,60 pro Stück). „Ich arbeite zwar in Teilzeit noch im Marketing, lebe aber für mein Tomatensoßenprojekt“, sagt Hermina. Ihre Kunden lieben ihr Produkt, loben die konstante Qualität. Essen ist eben nicht nur eine Notwendigkeit, sondern echte Leidenschaft. A. Brings

TV-TIPP

Rasch durch den Garten

DOKU TV-Gärtner Peter Rasch gibt Tipps zum Gedeihen von Tomatenstöcken
MO 16.8. NDR 21 UHR

Güldane (45) Bestseller mit Back-Buch



Die Kilos müssen runter! Das war der Gedanke von Güldane Altekrüger, durch den die Hausfrau über Nacht zur Bestseller-Autorin wurde. Auf Kuchen, Torten und Brot zu verzichten, kam für die Zweifach-Mama nämlich nicht infrage. Sie veränderte die Rezepte und tauschte ungesunde Zutaten durch gesunde aus. Ihre Fans lieben sie dafür und kauften über 300 000-Mal ihr Buch „Abnehmen mit Brot und Kuchen“.

Michaela und Marianne (62 & 63)

Aus Leidenschaft wurde die „Kekserei“

Was als Hobby begann, wurde zu einem Geschäft. Die Freundinnen Michaela und Marianne backten eigentlich Plätzchen, um sie als aufmunternde kleine Geschenke während der Pandemie an ihre Freundinnen zu schicken. Doch die

Naschereien wurden immer gefragter. Heute können sie sich vor Online-Bestellungen (www.diekekerei.shop) kaum retten.



Fotos: Stefano Oliva, privat, Daniel Reinhardt, Shutterstock

Öfter vergesslich?¹

„Wir tun jetzt schon was fürs Gedächtnis.“



Höchste Qualität

Erforscht, entwickelt & hergestellt in Deutschland



Die Nr. 1* für Gedächtnis und Konzentration¹

¹ Bei altersbedingten geistigen Leistungseinbußen. * IQVIA PharmaScope, Ginkgo-Apothekenmarkt nach Umsatz und Absatz, MAT 12/2020.

Tebonin® konzent® 240 mg. Wirkstoff: Ginkgo-biloba-Blätter-Trockenextrakt. Zur Verbesserung einer altersbedingten Verschlechterung geistiger Fähigkeiten und der Lebensqualität bei leichter Demenz. Zu Risiken und

