

# Die Marktlücke ist besetzt

**Maria Abbate und Robert Witlake sind erfolgreich mit ihren Trockenkirschen**

**WITZENHAUSEN.** Die Marktlücke ist süß-sauer, klein und schrumpelig: Maria Abbate und Robert Witlake haben durchschlagenden Erfolg mit ihren Trokis - luftgetrockneten Kirschen, die als Süßigkeit vernascht werden.

Auf dem Kirschfest im Frühjahr 2006 hatten die beiden den ersten Troki-Auftritt. Mit dem Erfolg hatten die Agraringenieure nicht gerechnet. "Die Leute riefen danach bei uns daheim an und fragten nach den Trokis~, sagt Witlake. Eine Marktlücke war besetzt, die Idee entstand, "mehr daraus zu machen~.

Die beiden beantragten Fördermittel beim Bundesministerium für Landwirtschaft und

**HNA-SERIE**

## **Öko-Standort Witzenhausen**

Ernährung. Über das Gründerprojekt Exist werden sie nun ein Jahr als technische Angestellte an der Universität Kassel, Außenstelle Witzenhausen, finanziert.

Als die Geldfrage geklärt war, fingen die beiden an, alles für die Produktion in der alten Molkerei in der Steinstraße einzurichten. Die Kirschen hielten sich allerdings nicht an Abbates und Witlakes Zeitplan: "Die Ernte war dieses Jahr einfach viel früher und wir dann voll im Stress~, sagt Witlake. Drei Tonnen Kir-

schen verarbeiteten sie während der Erntezeit von Anfang Juni bis Ende Juli, ungefähr 100 Kilogramm am Tag.

Direkt nach dem Pflücken entsteineten Witlake und Abbate die Früchte mit einer Maschine. Anschließend wurden sie in einem speziellen Trockenschrank zwölf bis 15 Stunden luftgetrocknet.

**"Wir wollen ein richtiges Bio-Sortiment."**

MARIA ABBATE

Da derzeit keine Kirschsaison in Witzenhausen und Umgebung ist, produzieren Abbate und Witlake auch keine Trokis. "Die Regionalität unserer Produkte ist uns wichtig~, sagt Witlake. Stattdessen werden aus den noch vorhandenen Trockenkirschen TrokiSchokis: mit Schokolade ummantelte kleine Sünden mit hohem Suchtfaktor.

Nächstes Jahr wollen die beiden ihr Geschäft als Bio-Betrieb zertifizieren lassen. Zwar ist die Schokolade keine Bio-Schokolade, aber das soll sich demnächst ändern. Die Kirschen sind zum Teil Bio, vor allem aber verzichten die beiden auf jegliche Zusatzstoffe.

Außer Kirschen interessieren die bei den auch noch andere Früchte und Gemüse. Derzeit experimentieren sie im Labor der Universität mit Wirsing und Lauch - Fertigsuppen sind ein Ziel. "Wir wollen ein richtiges kleines BioSortiment~, sagt Abbate. Zudem überlegen sie sich, ihren



**Machen Naschkatzen glücklich: Maria Abbate und Robert Witlake stellen in der alten Molkerei ihre Trokis her.** Foto: Järkel

Trockner im Auftrag anderer Hersteller zu nutzen.

Die Idee mit den Trockenfrüchten hatte übrigens Professor Oliver Hensel von der Universität Kassel, Außenstelle Witzenhausen. 2005 machte Abbate auf seine Anregung hin eine Projektarbeit mit luftgetrockneten Kirschen. Hen-

sei betreut die beiden Existenzgründer bis heute.

Nächstes Jahr wollen Abbate und Witlake doppelt soviel Kirschen produzieren, um von ihrem Geschäft leben zu können. Die großen Supermärkte sind zum Vertrieb schon anvisiert.

[www.TrokiManufaktur.de](http://www.TrokiManufaktur.de)