

Moderner Dorfladen bietet Genuss aus Bränel – Mit Legehennen begonnen

„Genuss aus Bränel“ – diesen Namen wird ein moderner Hofladen tragen, der momentan in Breienthal entsteht. Janice und Sascha Resch wollen dort regionale Produkte anbieten, die zum Teil aus eigener Haltung beziehungsweise Schlachtung stammen. Grundlage hierfür werden das neu errichtete Schlachthaus mit EU-Zertifizierung und der neue Verkaufsraum sein.



Sascha Resch hat derzeit alle Hände voll zu tun. Derzeit baut er ein neues Schlachthaus und einen Verkaufsraum. Foto: Hossler

Als Janice (32) und Sascha (43) Resch vor etwa fünf Jahren beschlossen, Legehühner und Masthähnchen anzuschaffen, haben beide nicht daran gedacht, dass sich daraus mal ein Hofladen entwickeln würde. „Wir haben die Tiere anfangs nur für den Eigenbedarf gehalten“, erzählt Sascha Resch. Aber so langsam habe sich die gute Qualität wohl in der Nachbarschaft herumgesprochen, die Nachfrage wuchs. So kamen dann auch Freiland Schweine und Weidelämmer hinzu. Und da der 43-Jährige zudem Jäger ist, wird mittlerweile auch Wildbret veredelt. Ein kleines Schlachtgebäude hinter dem Haus ist mittlerweile zu klein geworden, und so reiften im vergangenen Jahr die Pläne, das Ganze etwas größer aufzuziehen.

Eine Förderung durch die LAG Erbeskopf wurde beantragt. Der positive Bescheid ist mittlerweile eingetroffen. Doch das Projekt verzögerte sich ein wenig. Bürokratie und die derzeit hohe Nachfrage bei Handwerkern waren die Gründe dafür. Doch seit Juni laufen nun die Bauarbeiten – der Start erfolgte acht Wochen später als geplant. Janice und Sascha Resch hoffen, dass die Arbeiten im November abgeschlossen sein werden.

Wurst aus eigener Herstellung, Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Kaninchen werden in dem Laden zu finden sein. Darüber hinaus sind auch Wild und Wildprodukte aus heimischen Wäldern erhältlich. In dem neuen Verkaufsraum werden zudem neben zahlreichen eigenen Produkten aus der Frischetheke auch Backwaren einer regionalen Bäckerei und vieles mehr erhältlich sein. Lohnarbeiten für Landwirte und Jäger befinden sich ebenfalls in dem großen Repertoire.

Die Eröffnung soll mit einem Fest gefeiert werden. Der Termin steht allerdings noch nicht fest. „Das lässt sich im Moment noch nicht abschätzen“, sagt Sascha Resch. Aber er ist guten Mutes. Ein Metzger und zwei Verkäuferinnen sollen eingestellt werden, um den Laden am Laufen zu halten – außerdem eventuell die ein oder andere 450-Euro-Kraft. Aber auch dies werde sich zeigen. Vage Vorstellungen von den Öffnungszeiten haben Reschs – auch ihr siebenjähriger Sohn packt schon überall mit an – auch schon: montags bis mittwochs von 6 bis 10 Uhr, donnerstags und freitags den ganzen Tag und am Samstagvormittag. So in etwa schwebt es dem Ehepaar vor. Aber auch dies sei noch nicht in Stein gemeißelt. „Wir müssen mal abwarten, wie sich das alles einspielt“, betont Sascha Resch.

Langeweile kommt bei den Reschs nicht auf. Sie betreiben neben ihrem Fleischverkauf eine kleine Garten- und Landschaftsbaufirma mit zwei bis drei Beschäftigten. „Außerdem habe ich bei der Stadt Idar-Oberstein noch einen Vollzeitjob“, verrät Sascha Resch. Sein Tag und der seiner Ehefrau sind somit voll verplant. Und ab November könnte er wohl noch ein paar mehr Stunden haben.

Von unserem Redakteur Andreas Nitsch