

iese Frau denkt wirklich praktisch: „Ich habe die Gläser durchnummeriert – so haben es die Männer beim Einkaufen leichter. Die müssen sich keinen Namen merken, nur die Nummer.“ Mag sein, dass Chutneys eher Frauensache sind, aber wer schon einmal probiert hat, was Susann Till in ihrer Küche in Stade zubereitet, kocht, abfüllt und in den Handel bringt, der wird attestieren: Das hat Geschmack! Mit 70 Jahren ist die agile Staderin die vermutlich älteste Jungunternehmerin im Süden Hamburgs. Erst vor zwei Jahren begann sie, ihre Marke By Susann auf- und auszubauen – heute bietet sie über den regulären Lebensmittelhandel 17 verschiedene Chutney-Sorten an und ist für ihr Produkt mehrfach ausgezeichnet worden.

„Ich habe da mal was vorbereitet“, sagt Susann Till. Wir sitzen in dem kleinen Esszimmer in ihrem Haus in Stade, als sie ein buntes Gläschen nach dem anderen auf dem Tisch aufbaut, öffnet und einen Löffel



Ein männerfreundliches Produkt: Susann Till hat ihre Chutney-Sorten durchnummeriert – das erleichtert das Einkaufen ungemein.

Foto: Wolfgang Beckler

„Ich habe da mal was vorbereitet . . .“

Stade: Susann Till (70) ist Jungunternehmerin und mit ihrer Chutney-Produktion mittlerweile in 40 Läden vertreten



reicht: Zitronen Chutney, Feige-Pflaume, Orange, Beeren-Birne-Kirsche, Ananas-Grapefruit-Nektarine, Spargel-Rhabarber-Kiwano . . . Alle Gläschen haben ein buntes Label und auf dem Deckel eine große Nummer. „Das S steht für saisonal“, erläutert Susann Till ihr Prinzip. Erst kürzlich stellte sie ihre Chutney-Produkte in Berlin vor. Sie war eingeladen worden, sich an dem internationalen Wettbewerb „Produktinnovationen im Glas“ zu beteiligen – und belegte unter 420 Bewerbern prompt den zweiten Platz. Bewertet wurden das Produkt, das Design und das Glas. Susann Till: „Meine Gläser sind ehrlich. Sie sind dünnwandig, haben keinen dicken Boden. Und das Produkt ist gut zu

„Ich wollte ein junges Design“

sehen.“ Das Design hat ihre Schwiegertochter entworfen. Die patente Staderin, die bis vor zwei Jahren als Modedesignerin gearbeitet hat, sagt, was sie denkt: „Ich wollte ein junges Design, alt bin ich selbst!“ Was glatt übertrieben ist, denn gefühlt sei sie erst 40, arbeitstechnisch sogar erst gefühlte 20, sagt Susann Till. Kurz: Als sie nach einem Unfall nicht mehr arbeiten konnte, dachte sie darüber nach, was sie mit „dem Rest ihres Lebens“ noch machen könnte, erinnerte sich an ihre Kochkünste und tat fortan das, was ihr besonderen Spaß macht: kochen.

Als die erste Charge Chutney fertig war, packte sie die Gläser in eine Tasche, fuhr zu Feinkost-Lindtner am Eppendorfer Baum in Hamburg und präsentierte dort ihr Produkt. Susann Till: „Erst war die Reaktion eher verhalten, aber ich habe immer ein paar Löffel dabei – die Leute müssen probieren.“ So auch im feinen Hamburger Eppendorf. Die Rechnung ging auf – seitdem stehen die Chutneys im Regal. Die Staderin besuchte einen Gründer-Kursus bei der Industrie- und Handelskammer, lockte sich bei Facebook ein und lernte dort einen Marketingfachmann aus dem Food-Bereich kennen. Er gab ihr wertvolle Tipps und unterstützte sie beim Aufbau der Verkaufsstellen: „Ohne ihn hätte ich das wohl nicht so geschafft.“

Mittlerweile wird die Marke By Susann in 40 Läden angeboten. Allein im April produzierte Susann Till rund 1500 Chutney-Gläser, um das eigene Lager zu füllen und für Nachschub zu sorgen. Mittlerweile beschäftigt sie mehrere Damen, die das Schnippeln der stets frischen Zutaten übernehmen. Jedes Chutney hat einen typischen Geschmack und überrascht durch eine untypische fruchtige Mischung. Mancher Kochdurchgang dauert bis zu dreieinhalb Stunden, da die Zutaten zeitversetzt in den Topf wandern. Bestimmte Früchte werden vorgedünstet, andere entsaftet. Die Köchin hat mittlerweile pro Chutney-Sorte einen regelrechten

Fahrplan, damit sich die Aromen optimal entfalten und die Zutaten nicht verkoehen.

Susann Till hat für ihre Chutneys Patente und Markenschutz. Trotz allem Elan als Gründerin sagt die gebürtige Berliner, die in Schwa-

„Die Sache macht irre Spaß“

ben aufgewachsen und seit 52 Jahren in Hamburg und Stade zu Hause ist: „Die Sache macht irre Spaß, aber ich habe auch noch Freunde und ein Privatleben. Außerdem muss ich vom Chutney-Verkauf nicht leben. Das macht es natürlich einfacher.“ Und sie hat ein Ziel, wie sie mit einem Augenzwinkern verrät: „Mit 80 muss mein Imperium stehen – dann gehe ich mit meiner Familie auf Weltreise.“

Über Verkostungsaktionen im eigenen Haus und Sieben-Gänge-Menüs für Chutney-Fans baute Susann Till ihre Vertriebsstruktur aus und einen Markt auf. Ein Gläschen kostet 7,50 Euro. Die Erfinderin sagt: „Das ist zwar ein relativ hoher Preis, aber kein Luxusprodukt. Auf Messen kommen Kundinnen und sagen mir: ‚Ich habe nur eine kleine Rente, aber das ist es mir wert.‘“ Die Zielgruppe? Susann Till sagt: „Alle Leute, die gern gut essen. Die Chutneys sind geschmackvoll, nicht zu scharf und einfach köstlich. Probieren Sie mal Apfel – das ist zurzeit mein persönlicher Favorit.“ Apfel mit Pilzen, Fenchel und Mandarine – darauf muss erstmal jemand kommen . . . wb

Kontakt:
info@bysusann.de
Web: www.bysusann.de

Die Zutaten . . .

CHUTNEY-INFO

. . . besorgt Susann Till aus biologischem Anbau – ein Mix aus regionalen und globalen Produkten. Und wenn möglich, direkt vom Erzeuger. Alle Chutneys werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt und sind trotzdem nach dem Öffnen der Gläser noch fünf bis sechs Monate haltbar. Die Basis besteht aus Zwiebeln, Essig und Zucker. Letzterer wird nur sehr sparsam eingesetzt, da der Kochvorgang den Fruchtzucker der Zutaten löst. Je nach Produkt werden verschiedene Zwiebelsorten genutzt. Und: Der Essig ist besonders weich. Chutneys eignen sich hervorragend als Beigabe zum Grillen, Fondue und Raclette, aber auch zu Nudelgerichten oder einfach als Avocado-Füllung. Ursprünglich stammen die würzigen Saucen aus Indien. Während der Kolonialzeit wurden sie von den Engländern in Europa eingeführt. w