

Wie bei Muttern

Susann Till, 71, aus dem Alten Land machte sich vor zwei Jahren selbstständig mit dem, was sie in ihrer Küche einkocht. Mittlerweile beliefert sie 300 Feinkostläden mit ihren Chutneys



Eine Frau, ein Topf, ein Produkt: Susann Till kocht, was in den Gläsern von „BySusann“ steckt

Die meisten Dinge im Leben, die zu etwas Nachhaltigem führen, beginnen mit einer speziellen Leidenschaft. Ohne die hätte Susann Till, sie ist schließlich Schwäbin, sich ja auch für die Herstellung von Marmelade oder Maultaschen entscheiden können. „Zu langweilig“, sagt die Selfmade-Köchin dazu nur. Ihre süddeutschen Wurzeln sind nach fast 40 Jahren auf dem platten Land nur noch hörbar, wenn sie zum Beispiel von ihrem ersten Ehemann erzählt, der „Spätzle mit Soß“ liebte und überhaupt „Susanns Sösschen“. Ihr zweiter Mann war aufgrund seiner Krankheit auf „tagesfrische Zutaten im Kochtopf“ angewiesen. Susann Till hat es mit vollem Einsatz beherzigt. Sie ist fest überzeugt: „Liebe geht eben durch den Magen.“

VON ANDREA MÜLLER

Heute lieben nicht nur Susanns Enkel Omas Chutneys – inzwischen vertreiben 300 Feinkostläden in Deutschland die eingekochten Köstlichkeiten von „BySusann“, wie Susann Tills Marke heißt. Vor gut zwei Jahren wurde die Koch-Idee beim Familienrat am Ebstisch beschlossen: „Ich fühlte mich nutzlos, mein zweiter Mann war gerade gestorben. Plötzlich sagte mein Sohn: Mama, wenn du etwas kannst, dann ist es kochen!“ Da war sie 69 Jahre alt und der Meinung: „Ich kann doch nicht einfach nichts tun, bis ich in die Kiste springe.“

Ein paar Stufen hoch von der Straße aus führen in ihr kleines Chutney-Reich mit hölzerner Eingangstür und Schmiedeeisen vor den Fenstern. Gemütlich und kuschelig, mit viel Teppichboden: „Meine Gäste sollen sich wohlfühlen. So wie ich“ sagt sie. „Ich habe hier alles, nur meine Küche hätte größer sein können.“ Aber als sie damals in den 70ern in dieses Haus zog, ahnte sie schließlich noch nicht, dass hier eine Produktionsstätte für die deutsche Feinkostbranche entstehen würde.

Im Garten hinterm Haus wachsen viele der Kräuter, die sie für ihre Chutneys braucht, und in ihrer Zauberkiste über dem Herd hortet sie Gewürze aus aller Welt. In der Garage lagert die nun 71-jährige Obstkisten mit Mangos, Äpfeln, Birnen und Feigen. Und schließlich Hunderte von Gläsern Chutney, die bald für rund 750 Euro pro Glas in Regalen bei Feinkost Lindner, Edeka in Weinhandlungen und Bio-Kaufläden stehen werden. Handgekocht, aus frischen, saisonalen Produkten. Früher, als ihre Kinder noch zu Hause wohnten, nähte sie nachts Einzelstücke für die Haute Couture, später dann Teddys für ihre Enkel. „Mein Sohn kümmert sich als Volkswirt ums Unternehmerische. Meine Schwiegertochter ist Web-Designerin und hat mein Label designt: „BySusann“, für jedes Chutney eine andere Farbe, einen anderen Namen. Die Gläser bestelle ich im Großmarkt.“ Wenn alles gut läuft, wird sie ihre eigenen Gläser entwerfen. „Aber nicht die Verpackung, sondern der Inhalt zählt.“

Dann stellt sie zwölf in allen Farben leuchtende Chutney-Gläser auf den Tisch, steckt Löffel hinein, dazu hat sie Weißbrot in Scheiben geschnitten. „Daruf schmecken Sie die Sorten am besten heraus.“ Ihre türkisfarbenen Augen formen sich zu Schlitzen, während sie uns beim Probieren beobachtet, beinahe wie ein Kind beim Öffnen des Adventskalenders. Chutney – das Wort zergeht auf der Zunge wie am Ende die fruchtig-

würzige Köstlichkeit selbst. „Ich verwende sie zum Kochen, zum Fleisch, inzwischen zu eigentlich allem“, sagt sie. So wie in Indien, dem Geburtsland des Chutney. Während der Kolonialzeit wurden grüne Mangos in Holzkisten auf dem Schiffsweg erstmals nach England gebracht. Nach der sechsmonatigen Schiffsreise wurden die Früchte endlich reif – für das perfekte Mangochutney. Es wurde 1964 im Berliner Restaurant „Kalkutta“ eingeführt, erst 30 Jahre später hat sich Chutney in deutschen Küchen etabliert. Mit immer neuen Sorten. Susann Tills Produkte sind nicht zu süß, weil sie Zucker nur in homöopathischen Dosen verwendet: ein Kilo auf 100 Gläser. „Die leichte Süße kommt aus Bananen, Honig und den Früchten selbst“, sagt sie und: „Es kommt nur Natur pur ins Glas!“ Dann erzählt sie von Flugmangos und grünen Papayas, die sie einzeln befühlt, ehe sie in ihren Einkaufskorb dürfen. Oder von Kirschen, die sie genau die dunkelroten mit dem Marzipan-Aroma gefunden hat, die sie haben will. Schließlich werden sie mit Steinen ausgekocht, weil Steine noch mal Extra-Aroma geben. „Chutneys sind vielseitig. Ich kreiere ständig neue Sorten, mische alle Arten von Früchten oder Gemüsen mit orientalischen Gewürzen, und zwar so lange, bis ich es perfekt finde.“ Es gibt nur eine einzige Regel: Sie kocht nach Farben, also etwa Mango zu Physalis zu Kumquat. Nicht nur fürs Auge, sondern weil Früchte aus ähnlichen Farbgruppen tatsächlich meist geschmacklich harmonieren.

Susann Till kennt nur eine Chutney-Regel: Sie kocht nach Farben



Natürlich kommt es vor, dass eine neue Kreation ihren Weg in den Ausguss findet. „Manches passt einfach nicht zusammen. Und wenn nicht, fange ich halt neu an.“ Mittlerweile sind es 17 Sorten, die sie verkauft, einige nur saisonal, wie etwa Spargel-Chutney. Letztes Jahr gewann die 71-jährige „Jung-Unternehmerin“ (da muss sie etwas lachen) einen Lebensmittel-Preis in der Kategorie „Innovation im Glas“. Seitdem boomt „BySusann“, bald bringt sie auch ein Buch heraus: „Kochen mit Chutneys“ heißt es, wie auch sonst. Irgendwann, befürchtet sie, wird ihre Homemade-Produktion mit ihren Schnibbel-, Koch- und Abschmeck-Freundinnen, die für ihre Mitarbeit außer viel Spaß und zwei, drei Gläsern Chutney nichts groß bekommen, dann nicht mehr ausreichen. Erst einmal gilt jedoch: „Wir sind so glücklich hier in meiner Miniküche. Wenn eine von uns etwas Neues entdeckt hat, gibt es kurz Streit wie im Sandkasten, nach dem Motto: „Das ist jetzt aber MEIN Chutney!“ Noch sind wir ja hier nicht bei Schwartzau“, lacht sie.

FOTOGRAFIE: MICHAEL FAHRENBERG