

Lust auf **Landküche** Nr. 3/2015  
Mai/Juni

# Lust auf Landküche

3,95 €

HAUSGEMACHTE SCHÄTZE AUS DEM NATURGARTEN



### Erdbeerträume

Verführerische Stücke, die jetzt alle begeistern



### Saftiges vom Grill

Landfrauen brutzeln Fleisch und Gemüse



### Würzige Chutneys

Susanns Spezialitäten sind von Hand gemacht

Mit extra vielen Tipps und Infos!

Spezialitäten von den Arche-Höfen im Harz

Lammsteaks mit Spargel und Soße  
Seite 12



# Spargel ist spitze!

Wer Gäste verwöhnt, setzt auch auf pikant gefüllte Strudel oder zartes Rindfleisch



Susann Till startet mit ihrem Feige-Oliven-Chutney, das aus über 20 Zutaten besteht

## Susann Till hat eine Marktlücke entdeckt

# Mit Chutneys auf Erfolgskurs

In einer nur fünf Quadratmeter großen Küche kreiert Susann Till (71) fruchtig-scharfe Soßen, die in Norddeutschland zurzeit der Renner sind. Feinkostgeschäfte reißen sich um ihre eingekochten Spezialitäten. Wir durften probieren und erlebten eine wahre Geschmacksexplosion.

Eigentlich könnte Susann Till schon lange die Füße hochlegen und ihren Ruhestand genießen. Doch das war ihr zu langweilig. „Fotos von Enkelkindern auf dem Kaffeeklatsch herumzuzeigen und über Krankheiten zu diskutieren, das ist nicht so mein Ding“, sagt die 71-Jährige. Sie hat schon immer gern gekocht. Das war familiär bedingt: Bereits ihr Vater sammelte historische Rezepte und verwöhnte seine Familie mit köstlichen Gerichten. Nach der Geburt ihres ersten Sohnes durfte Susann wegen dessen Erkrankung nur frische Zutaten verwenden, und auch ihr zweiter Mann brauchte eine besondere Kost.

**„Ich esse selbst kaum Süßes, mag es eher pikant“**

„Liebe geht eben durch den Magen“, erklärt die ehemalige Modedesignerin. „Ich habe bereits vor dreißig Jahren anders gekocht als andere. Fertigprodukte waren bei uns tabu. Außerdem sind sie entweder zu süß oder geschmacklich nicht rund. Ich esse selbst auch kaum Süßes, bin eher fürs Pikant-Würzige zu haben. Entsprechend sah unser Speiseplan aus.“ Schon seit Langem kochte sie Chutneys ein, über die sich die Verwandtschaft zu Weihnachten stets sehr freute. Als ihre beiden



Eine Auswahl der insgesamt 20 verschiedenen Chutneys „By Susann“

Söhne (heute 48 und 50) bei einer Familienfeier mal wieder nach ihren pikanten Soßen fragten und sagten: „Mama, wenn du etwas kannst, dann ist es kochen“, kam ihr die Geschäftsidee: Ich mache meine Leidenschaft zum Beruf! Also wagte die damals 69-Jährige erneut den Schritt in die Selbstständigkeit. „Meine Jungs haben mich zwar für verrückt erklärt“, erinnert sie sich lachend, „aber das hat mich nicht abgehalten.“ Der Erfolg gab ihr Recht: Mittlerweile lieben nicht nur Susanns Söhne und Enkel Omas Chutneys – auch 300 Wein- und Feinkostläden sowie ausgewählte Supermärkte in Norddeutschland zählen zu ihren Abnehmern. Zum Sortiment gehören neben 17 verschiedenen Chutneysorten pikante Pralinen sowie Cantuccini, das italienische Mandelgebäck, das wie Zwieback zweimal gebacken wird. In ihrer Fassung ist es jedoch nicht übertrieben süß wie das Original, sondern es enthält eine leicht scharfe Note. Alles



Die Biokräuter zerkleinert Susann Till stets frisch in ihrem Mixer



Rechts: Martina Prohaska ist eine der vier Mitarbeiterinnen

Ganz rechts: Das Kochen, Würzen und Abschmecken ist Sache der Chefin





Frische Peperoni schneidet Susann vor dem Mixen mit der Schere klein. Die geben ein tolles Aroma!



Martina Prohaska ist fürs Schnippeln zuständig: alles akkurat in gleich große Stücke



Die Zutaten fürs Feige-Oliven-Chutney auf einen Blick. Die Oliven lagen bereits im Topf



Schätze in Boxen: Das Würzen ist bei den fruchtig-scharfen Soßen das A und O



Der 20-Liter-Topf ist leer, die Gläschen voll – Susann und Martina strahlen nach getaner Arbeit



Limonensaft gibt die fruchtige Frische. Gar nicht so einfach, die kleinen Hälften auszupressen

*Selbst Sterneköche wie Heinz Wehmann vom Landhaus Scherrer in Hamburg sind begeistert von so viel Aroma*



Rosmarin und Thymian von den Stielen zu trennen ist wahre Fummelarbeit – für die geschickte Martina Prohaska jedoch kein Problem

entsteht in ihrer winzigen, nur fünf Quadratmeter großen Küche. Als sie damals in dieses Haus gezogen ist, konnte sie schließlich noch nicht ahnen, dass dort eine Produktionsstätte für die deutsche Feinkostbranche entstehen würde. Im Garten hinter dem Haus wachsen viele Kräuter, die sie für ihre Chutneys braucht. Und in den Kisten im ehemaligen Atelier, in dem sie früher für die Haute Couture Hochzeitskleider und Abendroben schneiderte, lagern nun Gewürze aus aller Welt. Neben an in der Garage hortet Susann Till Obstkästen mit Mangos, Äpfeln, Birnen und Feigen, dazu hunderte von Chutneygläsern à 150 g, die für 7,50 Euro bei den Händlern verkauft werden.

Die Soßen eignen sich zu Brot, Käse, kurz gebratenem Fleisch und Fisch, Pasta, Salat, Kartoffeln, Fondue, Raclette, Desserts und als Grundlage für Suppen.

**Die würzigen Soßen stammen aus Indien**

Sie sind handgekocht, aus frischen, saisonalen Produkten und ohne Farb-, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Doch ohne familiäre Hilfe geht es nicht: „Einer meiner Söhne kümmert sich ums Unternehmerische“, erklärt Susann Till. „Meine Schwiegertochter ist Webdesignerin und

hat mein Label entworfen. Dafür stand mein Name Pate: By Susann.“ Für jedes Chutney hat sie eine eigene Farbe und Nummer kreiert, damit sich die Kunden ihren Favoriten besser merken können. Geöffnet sind die scharfen Soßen im Kühlschrank bis zu sechs Monate haltbar. Chutneys stammen ursprünglich aus Indien. Während der Kolonialzeit wurden grüne Mangos in Holzkisten auf dem Schiffsweg erstmals nach England gebracht. Nach sechs Monaten waren die Früchte reif und eigneten sich für das perfekte Mango-chutney. Es wurde 1964 im Berliner Restaurant „Kalkutta“ eingeführt. Aber erst 30 Jahre



Finale: Susann Till befüllt die noch warmen, gereinigten Gläser mit der gekochten Masse



Nach dem Befüllen müssen die Gläschen in Teamarbeit schnell geschlossen werden



Wieder ist eine Lieferung für die Läden fertig. Susann kommt mit der Produktion kaum hinterher

später hat sich das Chutney in deutschen Küchen etabliert – mit immer neuen Sorten. Susann Tills Produkte sind nicht zu süß, weil sie den Zucker nur in homöopathischen Dosen verwendet: ein Kilo auf 100 Gläser.

„Die Natur kommt pur ins Glas“, sagt sie. Zu den Grundzutaten gehören Zwiebeln, Essig, Zucker und Gewürze, außerdem gemahlene Senfsamen. Dazu kommen Obst- und Gemüsesorten der Saison. „Beides sollte man immer kombinieren, dann entsteht dieses besondere Aroma. Eine Feige, die aromatisch ja eher verhalten ist, braucht

zum Beispiel die Frische in Form von Limette, Trauben oder Kiwi. Um deren Süße noch herauszukitzeln, benötigt man die Bitterstoffe der Sellerie und der Paprika.

### Manchmal landen ihre Kreationen im Abfluss

Ich habe beispielsweise ein tolles Aprikosenchutney, das braucht den Chicorée als Gegenspieler. Weil ich ja auch die Schale mitverwende, muss ich gutes Obst haben.“ Dazu kommen verschiedene Kräuter, je

nach Geschmacksrichtung. Zunächst wird der Essig mit wenig Zucker und Zwiebeln eingekocht. Danach gibt sie je nach Chutney die entsprechenden Zutaten hinzu. Mehr wird nicht verraten. Firmengeheimnis! „Es kommt schon mal vor, dass eine neue Kreation den Weg in den Ausguss findet“, gesteht Susann Till. „Manches passt einfach nicht zusammen, oder es schmeckt nicht so, wie ich es mir vorgestellt habe. Dann fange ich eben noch einmal von vorn an.“ Bis zu 2000 Gläser werden im Monat produziert. Zu Hause bietet die Chutneyexpertin



Zum Schluss wird alles etikettiert. Auch das macht die Chefin mit ruhiger Hand selbst



Fisch auf Zitronen-Chutney-Schaum. Chutneys sind toll zum Verfeinern



Ganz links: Würzige Pralinen sind die neueste Kreation von Susann Till

Links: Neben Pralinen in verschiedenen Verpackungen gibt es auch Cantuccini

auch Kochkurse an, ist häufiger Gast auf Messen, und ganz nebenbei schreibt sie an einem eigenen Kochbuch. Aktuell gibt es wieder saisonale Exoten wie das Spargelchutney. Das Gemüse dafür stammt wie

so oft aus den Hofläden in der Nähe, dem Alten Land. Anschließend steht das Apfelchutney auf dem Plan – viel Arbeit, die die Frühaufsteherin allerdings nicht scheut. „Ich gehe jeden Morgen um fünf Uhr eine Stunde laufen“, sagt sie.

noch einkochen, aber für Susann ist Chutney sowieso die beste Verjüngungskur! 🍷

Weitere Infos unter: [www.bysusann.de](http://www.bysusann.de)

Von Ann-Christin Baßin



Vor knapp zwei Jahren erhielt Susann Till eine Auszeichnung des Stader Gründungsnetzwerks

### „Mit 80 mache ich mit meiner Familie eine Weltreise“

Von der Gelassenheit ihrer Chefin profitieren auch die vier Mitarbeiterinnen. „Ich bin begeistert“, sagt Martina Prohaska, „vor allem von ihrer Energie. Da kann ich als Frau mittleren Alters noch viel lernen, wenn jemand mit 71 noch so viel Power hat. Hier herrscht eine lockere lustige Stimmung. Wir arbeiten zwar fleißig, aber es macht viel Spaß.“ Susann Till meint: „Bis 80 steht mein Imperium. Dann mache ich mit meiner ganzen Familie eine Weltreise. Das ist mein Traum.“ Einige scharfe Soßen muss sie dafür wohl

### Niedersachsen



By Susann  
Susann Till  
Harsefelder Str. 62  
21680 Stade  
Tel. 041 41/6 42 69  
Fax 041 41/41 13 38  
E-Mail: [info@bysusann.de](mailto:info@bysusann.de)