

# MYWAY

5/2015

**NEU!**

## Schön in jedem Alter

Das braucht  
die Haut mit 40,  
50 und 60

## 7 Schlüssel zu mehr INNERER STÄRKE

So finden wir  
das Glück in uns

## Essen Sie sich gesund

Möhren bei Stress,  
Kiwi bei Migräne –  
das hilft wirklich

## INTERVIEW SOPHIE MARCEAU

„Niemand  
kann immer  
perfekt sein“

## Jeans forever!

Der neue  
Denim-Look für  
alle Größen

Liebe, Familie, Krise  
**Wie viel Privates  
im Job darf sein?**

# Hallo Leben, hier bin ich!

Wie sich Frauen 40PLUS nach einem Neustart  
SELBST WIEDERENTDECKEN

Jetzt  
feiern  
wir!

Deutschland 3,30 €  
Österreich 3,90 €  
Schweiz 6,60 sfr  
5/2015



*Susann Till, 71*

CHUTNEY-PRODUZENTIN



**EDEL**  
Ton in Ton  
schmeichelt  
ihrem Teint.  
Das Moosgrün  
war für Susann  
eine absolute  
Entdeckung:  
„Es steht mir  
fantastisch!“



**MEIN NEUER LOOK: *Businesslike***

Den zeitlos eleganten Mantel im Chanel-Look würde ich sofort kaufen. Darin fühle ich mich rundum wohl. In diesem Outfit kann ich perfekt meine Chutneys, beispielsweise bei Händlern, präsentieren. Beim Kochen binde ich die Haare natürlich zusammen – aber zu wichtigen Job-Terminen passt der locker fallende Long Bob. Die Fotoaufnahmen im Studio haben mir richtig Spaß gemacht. Ich kann noch so gut auszusehen auf Bildern – was für ein toller Tag!“

*„Mit 71 Jahren stehe ich mitten im Leben!“*

Nur herumsitzen ist nichts für SUSANN TILL. Die Witwe suchte mit Mitte 60 eine neue Aufgabe. Jetzt kocht sie in ihrer Manufaktur BySusann köstliche Chutneys



**IHR NEUER WEG 1.** Von Spargel oder Feige-Pflaume bis Zwiebel-Walnuss: Susann Till hat bis zu 20 verschiedene Chutneys im Angebot  
**2.** Die Etiketten sind eine Kreation der Schwiegertochter  
**3.** Moment der Wahrheit: Susann beim Abschmecken eines Mango-Chutneys  
**4.** Mit Liebe: Alle Chutneys sind in kleinen Auflagen handgemacht  
**5.** Susann mit Martina, eine ihrer fünf Helferinnen



**U**nd was mache ich jetzt? Vor dieser Frage stand ich, als ich vor sechs Jahren nach einer komplizierten Hand-OP und langer Reha-Zeit wieder nach Hause kam. Ich war Mitte 60, Witwe – aber nicht der Typ für Kaffeekränzchen. ‚Wenn du eines kannst, dann kochen‘, meinten Freunde damals zu mir. Tatsächlich beschäftige ich mich schon lange mit Ernährung, habe immer ausgefallen gekocht und sogar mal eine Gaststätte geführt. Also ging ich auf den Markt, kaufte Kiwis, Stangensellerie, Birnen, Feigen – und mixte daraus mein erstes Chutney. Meine zwei erwachsenen Söhne und ihre Familien waren begeistert, als ich ihnen per Post ein Päckchen mit Testgläsern schickte: ‚Wir entwerfen dir ein Logo und gestalten eine Webseite‘ ([www.bysusann.de](http://www.bysusann.de)). So habe ich weiterexperimentiert: mit Gewürzen aus aller Welt und dem, was die Obst- und Gemüsesaison gerade hergab. Ohne Kochbuch, nach nur einer Regel: Alle erlesenen Zutaten stammen aus einer Farbgruppe, dann harmoniert es auch geschmacklich. 2012 verkaufte ich offiziell meine ersten Chutneys unter dem Markennamen BySusann. Zu Hause an meinem Esstisch veranstaltete ich im kleinen Kreis Verkostungen als besondere Events für Firmenfeiern oder Frauenclubs. Mittlerweile habe ich 20 verschiedene Chutneys entwickelt, die in über 300 Feinkostläden verkauft werden. Oft arbeite ich 20 Stunden am Tag. Aber ich lerne so viele Menschen kennen und habe riesigen Spaß. Ruhe werde ich auf dem Friedhof haben – das Leben findet heute statt!