

Deutschland 5,00 € Österreich 5,90 € Schweiz 10,50 SFr



Landfrau

Landfrau

FÜR ALLE, DIE DAS LANDLEBEN LIEBEN

September/Oktober/November 4/2016



**FÜR SIE
ZU GEWINNEN**
Auszeit auf
dem Land – ein
Wochenende
für zwei

SO SCHMECKT HEIMAT

Die Köchin aus dem
Markgräflerland



DIE NEUE HAFERKÜCHE

Getreideklassiker
ganz herzhaft



LÄNDLICH DEKORIEREN

Zauberhafte Ideen
für den Herbst

ALLES KLAR SCHIFF
bei der Bootsbauerin



KUHLES GESPANN
RINDER AM ZUG

Kochen mit Lavendel

*Der gute Geist
im Wacholder*

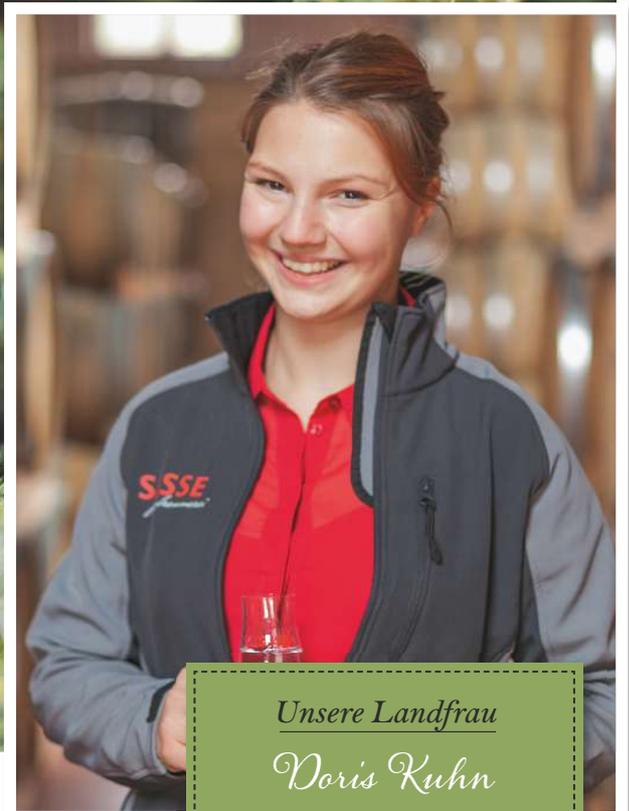
Selbstständig auf dem Land
SO GEHT'S

**EIGENES LANDCAFÉ • AUTORIN MIT ACKERLAND
KLEINES LANDHOTEL ZU ZWEIT**





WACHOLDER
wird mancherorts
Machandel, Quankeln,
Wachel oder Woag genannt.



Unsere Landfrau

Doris Kuhn

Für ihre Wunschausbildung zur Destillateurin ließ die 19-Jährige ihre bayerische Heimat Jakobneuharting hinter sich und zog einmal quer durch Deutschland ins Münsterland, um in der Feinbrennerei Sasse zu lernen.

Das Mädchen und der Wacholder

Als Destillateurin erobert sich Doris Kuhn eine Männerdomäne. Sie lernt, wie man aus Kräutern und Beeren Genussreiches macht.

TEXT: ANDREA RAMPL • FOTOS: MATTHIAS HÖING,
FEINBRENNEREI SASSE

Schon als kleines Mädchen hat Doris ihre Liebe zum Kochen entdeckt. In der heimischen Küche rührte sie Marmeladen und Gelees, fügte hinzu, ließ weg und experimentierte in immer neuen Variationen. „Das Hantieren mit den Früchten und Gewürzen hat meine Sinne angeregt, und meine Mutter hat mich darin bestärkt, wagemutig zu sein und eigene Mixturen auszuprobieren“, erinnert sich Doris. „Als meine El-



*„Vor dem Holunder zieh' den Hut,
vor dem Wacholder geh' in die Knie.“*

Altes Sprichwort

ANSPRUCHSLOS
Wacholder bevorzugen
trockene Sandböden der
Heidelandschaft.

Kochen & Genießen

WIDERSPENSTIG
Einfach pflücken
lassen sich die
Beeren des Wa-
cholders nicht. Hel-
fer müssen behut-
sam auf die Äste
klopfen, bis sie die
Früchte freigeben.



BESTE ZUTATEN
Malz macht eine
natürliche Gärung
möglich und bringt
Alkoholsüße in das
Produkt.

tern ihren Obst-, Gemüse- und Feinkostladen eröffneten, hatte ich ein Schlaraffenland der Möglichkeiten.“ Nach der Schule musste Doris nicht lange überlegen, was sie werden wollte, das Berufsbild der Destillateurin ist quasi für sie maßgeschneidert. „Ich wollte unbedingt mehr über die alkoholischen Prozesse erfahren“, erklärt sie. „Zudem bietet der Beruf ein breites Spektrum an abwechslungsreichen Tätigkeiten, da wird einem nicht langweilig.“ Der Haken an der Sache war allerdings, dass es kaum Frauen in dieser Branche gibt und nur relativ wenige Betriebe diese Ausbildung anbieten. Nach 42 Bewerbungsschreiben kam schließlich eine Zusage aus Schöppingen, und so machte Doris sich im Herbst 2015 auf den Weg in das Münsterland, um in der Feinbrennerei Sasse ihre Lehre anzutreten. Inzwischen absolviert sie das zweite Lehrjahr und hat sich schon richtig gut eingelebt.





KOMPONENTE
Weizen aus der Grafschaft Bentheim gehört zu der Rezeptur des Kräuterwacholders.

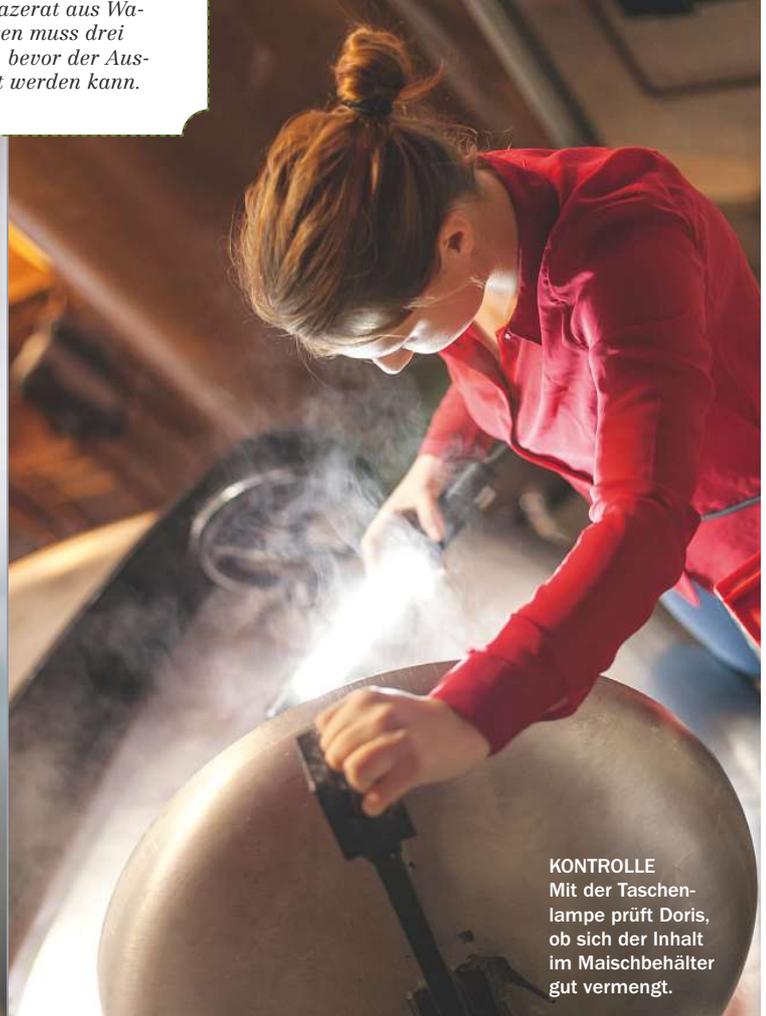


MAZERATION
Im heißen Kessel löst Alkohol Harze, Wache und ätherische Öle aus den Wacholderbeeren.

Bis der 'Grafschafter Kräuterwacholder' mit Beeren dieser Saison Genussreife erreicht hat, wird noch etwas Zeit vergehen. Das Mazerat aus Wacholderbeeren muss drei Monate reifen, bevor der Auszug destilliert werden kann.



KLEINE SCHRITTE
In 2-Liter-Schritten wird fraktioniert, jedes dieser Destillate schmeckt und riecht anders.



KONTROLLE
Mit der Taschenlampe prüft Doris, ob sich der Inhalt im Maischbehälter gut vermischt.

TEAMWORK

Mitarbeiter des Tierparks Nordhorn und des heilpädagogischen Bauernhofs 'Hof Blekker' helfen bei der Ernte.



Wacholder-Wissen

Gin liegt im Trend, ist Hauptzutat vieler Cocktails und ebenfalls eine Wacholder-spirituose, jedoch mit mehr Vol.-%

Genever oder Jenever heißt der Wacholderschnaps bei unseren Nachbarn in den Niederlanden und in Belgien.

Die meisten Spirituosen werden mit Wacholderbeeren aus dem Nahen Osten produziert. Doris Kuhns Arbeitgeber setzt auf Beeren aus der Grafschaft Bentheim (Niedersachsen).

Deutscher Gin wird der Wacholderschnaps auch manchmal genannt.

Wacholder galt in alten Zeiten als wirkungsvolles Zauberholz zum Vertreiben böser Geister.

Wachel, sein volkstümlicher Name, stammt aus dem Althochdeutschen und bedeutet wach, lebensfrisch.

In der Küche finden die getrockneten Beeren als Gewürz für Sauerkraut, Braten und Fisch Verwendung.



In ihrer Berufsschulklasse ist sie neben 16 Jungen aus ganz Deutschland und Österreich das einzige Mädchen, das spornst sie zusätzlich an, ihr Bestes zu geben.

Mit Feuereifer bei der Sache

Chemische und mathematische Formeln zu lernen gehört genauso dazu, wie die Abläufe der Brennvorgänge zu kennen, Temperaturvorgaben und zeitliche Abläufe genau einzuhalten. „Entscheidend für ein gutes Produkt ist zum einen die Liebe zur Handarbeit und die Qualität der Zutaten, vor allem die des Wassers“, erklärt Doris. „Die Feinbrennerei hier verwendet Wasser aus der Schöppinger Bergquelle, durch den Sandstein ist es besonders klar und sehr mineralhaltig.“ Ein gutes Beispiel dafür ist der 'Grafschafter Kräuterwacholder' der anlässlich des 125-jährigen Jubiläums der Grafschaft

FEINARBEIT
Nach der Ernte werden die Beeren von Ästen und Nadeln befreit und sortiert.



Kochen & Genießen

KÖRPEREINSATZ
Für die Ernte der Beeren werden viele fleißige Hände benötigt, Maschinen helfen hier nicht.



WOHLTUEND
Die hocharomatischen Beeren regen den Appetit an und fördern die Verdauung.



GEWUSST WIE
Beim Umfüllen fliegen bereits viele der Nadeln davon, das erleichtert das Sortieren.



EIN BISSL HEIMWEH
Die Berge fehlen der
angehenden Destil-
lateurin. Aber das
Dirndl steht ihr auch
in Schöppingen gut.

„Ich fühle mich dem
Genuss verpflichtet. Es
ist schön, Teil von etwas
Besonderem zu sein.“



INFOS & KONTAKT

Feinbrennerei Sasse

Lagerkorn GmbH
Düsseldorfer Straße 20, 48624 Schöppingen
Tel: + 49 (0) 25 55 - 99 74 - 0
www.sassekorn.de



Bentheim kreiert wurde und seither fest zum Sortiment ge-
hört. Die Beeren werden in der Grabschaffter Wacholderheide
geerntet, und auch der Weizen stammt aus regionalen Ge-
nossenschaften, ein zu 100 Prozent regionales Produkt, das
nach Kräutern duftet und eine dezente Mandelnote aufweist.

„Meine Zukunft liegt in Bergnähe.“

Wie es nach der dreijährigen Ausbildung weitergehen soll,
steht derweil noch in den Sternen. Vielleicht hängt Doris noch
ein Studium hintendran. Die Studiengänge Brauerei- und Ge-
tränketechnologie, Ernährungswissenschaften oder Weinbau
wären denkbar. Eines ist jedoch heute schon sicher, auf jeden
Fall möchte sie zurück nach Hause, denn mit der Zeit wird
das Heimweh nach ihrer Familie, dem Freundeskreis und
dem Bergpanorama der Alpen immer größer. ❖