

JUDITH WOHLFARTH

Vor vier Jahren entschied sich Judith Wohlfarth, ihren Job bei einer Bank in München aufzugeben und mit ihrer Mutter aufs Land nach Oberkirch im Schwarzwald zu ziehen. Dort betreibt die 30-Jährige das *Hofgut Silva*, eine Schweinezucht mit den beiden englischen Rassen Berkshire und Tamworth. Die Tiere leben mitten im Wald, denn Wohlfarth ist eine tierfreundliche Haltung bis zur Schlachtung sehr wichtig



FRAUEN MIT GESCHMACK

Genuss wird weiblich: Im Club der Feinschmecker, Connaissseure und Genusshandwerker erkämpfen sich immer mehr Frauen ihren Platz. Unsere Redakteurin Katerina Ankerhold hat zwischen Niedersachsen und dem Schwarzwald Frauen getroffen, die mehr als nur ihren Mann stehen...

Text Katerina Ankerhold

Schnappi, komm! Komm, Mädels, komm her!“ Wir stehen am Waldrand, hoch über Oberkirch, um Judith Wohlfarth in ihrer Schwarzwälder Heimat zu besuchen. So wie hier sieht es bestimmt auch im Märchen aus... Vom Haus im Tal aus hat uns die 30-Jährige mit krausem Haar und feinen Gesichtszügen, in Jeans und forstgrüner Fleece-Jacke in ihrem Ranger XP den steinigen

Waldweg hochgeschuckelt. Zielsicher steht sie nun im Gehege und ruft nach einem ihrer Schützlinge. Schnappi lässt sich heute Morgen etwas Zeit. Die Kastanien sind zu lecker, da ist Madame schon mal etwas weniger motiviert. Dann plötzlich steht eine 200 Kilogramm schwere Berkshire-Sau vor uns, die uns neugierig beäugt und sich erst mal von Frauchen das borstige Fell schrubben lässt.

- Schnappi ist eine von 14 Zuchtsauen des Hofguts, sie teilt sich das Gehege mit ihrem männlichen Kollegen Two-Tone. „Bei uns leben maximal acht Tiere auf einem Hektar Land“, sagt Wohlfarth. „Jetzt im Herbst fressen sie am liebsten die Kastanien aus dem Wald.“ Wird es mal zu kalt, ziehen sie sich in kleine isolierte Hütten zurück. Etwas weiter den Abhang hinunter zanken acht kleine Ferkel um die Zitzen ihrer Mutter. Daneben dösen einige Tiere im Schatten eines Felsvorsprungs. Ist das Schweineglück? Scheint so ...

VON DER BANK IN DEN WALD

Angefangen haben Judith Wohlfarth und ihre Mutter vor vier Jahren mit 14 Tieren, inzwischen sind es 110. Alles Berkshire und Tamworth, die die Wohlfarths aus Großbritannien hergebracht haben. Die Fleischqualität ist vergleichbar mit den Susländer-Produkten von CHEFS CULINAR: „Die ursprüngliche Idee war gar nicht, dass wir Schweine züchten“, erzählt Wohlfarth. „Wir haben ein Grundstück in der Natur gesucht, auf dem meine Mutter sich wohlfühlt.“ Als sich die Gelegenheit ergab, das 15 Hektar große Grundstück zu erwerben, drängte sich die Frage auf: Was tun mit so viel fruchtbarem Land? „Für Schweine ist hier der ideale Ort“, sagt Wohlfarth. Also entschied sie mit damals Mitte 20, ihren gut bezahlten Job bei einer Bank in München an den Nagel zu hängen und eine tiergerechte Schweinezucht aufzubauen – künftig sogar mit eigener Schlachtung: „Wenn man zeigen will, dass eine tiergerechte Haltung möglich ist, geht das nur, wenn man die Sache auch durchzieht.“

Salami gibt es bei Mirja und Simone Mierau auch – allerdings vegan und auf Basis geräucherter Feigen. Lecker? Absolut! Die beiden Frauen haben die neueste Kreation ihrer Feinkost-Manufaktur Filion, die bisher noch nur an Endverbraucher verkauft, vor ein paar Wochen auf der Anuga in Köln vorgestellt und viele Komplimente bekommen: für vegane Feigenwurst wie für Brotaufstrich aus Pistazien, süßes Gebäck nach griechischer Tradition, den von Hand geernteten Bergtee aus dem Othrys-Gebirge und die Tapenaden aus Kalamata-Oliven.

Mit ihrer Feinkost-Manufaktur haben sich die Zwillingsschwestern aus Deutschland in Griechenland einen Traum erfüllt und arbeiten konsequent nach fünf Grundsätzen: natürliche und biologische Rohstoffe verwenden und das möglichst direkt vor Ort. Fair bleiben und die Landwirte mit Abnahmegarantien unterstützen. Auf Qualität statt Quantität setzen und mit Lebensfreude und Energie einen delikaten, fröhlichen Lebensstil vermitteln. „Ernährung mit Genuss für die Gesundheit und das Wohlbefinden“, sagt Simone Mierau dazu. „Filion ist für uns die Geschichte unserer Liebe zu Griechenland, zu den Menschen und ihrem Lebensstil, zu den wohligen Gerüchen und den grandiosen Genüssen.“

VOM FRÜHESTEN MÄDCHENTRAUM

Mit etwas Glück landen Mieraus Produkte eines Tages in der Küche von Diana Burkel. Als Küchenchefin im *Würzhaus* in Nürnberg bestimmt die 37-Jährige alle vier Wochen die Karte komplett neu. „Wir machen keine leisen Töne, wir wollen, dass es knallt“, sagt sie. Mit hochgekrempelten Ärmeln und tätowierten Armen richtet sie gerade Desserts an. Ständig wird in ihrer Küche experimentiert, werden Zutaten kombiniert und probiert, bis Gerichte entstehen, die Titel tragen wie „Zucchini-Variation mit Curry-Eis“, „Hirsch mit grüner Bohne und Granny Smith“ oder „Passionsfrucht mit Mais und Schokolade“. Sich was zu trauen, das lernte Burkel schon als junge Köchin bei Sternekoch Stefan Rottner. Er lud sie noch an dem Tag zum Vorstellungsgespräch ein, an dem sie unter seinen Augen die Abschlussprüfung ihrer Kochausbildung ablegte. Keine 20 Jahre alt war Burkel da und kam plötzlich ihrem Traum einen Schritt näher. Dass sie Köchin werden wollte, wusste sie nämlich schon lange. „Meine wichtigste Assoziation mit Kochen rührt aus meiner frühen Kindheit“, erzählt sie. „Damals habe ich gelernt: Wenn du etwas Anständiges kochst, bringst du die Menschen zusammen.“

Schule interessierte Diana Burkel nicht sonderlich. Dafür kochte sie mit 12 Jahren Ente mit Blaukraut und Klößen



Hofgut Silva

KERSTIN RAPP-SCHWAN

Die 43-Jährige betreibt die *Schwan Restaurants* mit fünf Standorten in Neuss und Düsseldorf, wo sie mit Mann und Tochter lebt. Ihr Weg war nicht einfach: Mit 27 Jahren übernahm sie Hals über Kopf vier Restaurants von *Maredo* in Düsseldorf, Köln und Mainz. Sie hatte viel zu kämpfen, sagt sie. Aber die Gastronomie sei trotzdem die schönste Branche der Welt, die sie mit nichts tauschen möchte





SIMONE ADAMS

Aufgewachsen in Ingelheim am Rhein, verließ Simone Adams das Familienweingut, um während des Weinbau-Studiums und vieler Jahre Erfahrung in italienischen und südfranzösischen Reben ihre eigene Weinbau-Idee zu entwickeln. Als ihr Vater im Jahr 2010 plötzlich verstarb, übernahm die damals 30-Jährige kurzerhand das Weingut *Adams Wein* – und krempelte das Konzept zu 100 Prozent um

„Ich bin ja nicht Wonder-Woman. Es haben einfach alle an mich geglaubt!“

Diana Burkel

als Überraschung für ihre Mutter und war als Teenagerin im Freundeskreis für ihr Geschick in der Küche beliebt. Die Kochausbildung war da nur die lang ersehnte Konsequenz. 2006 gründete sie gemeinsam mit dem Lebensgefährten ihrer Mutter das Nürnberger *Würzhaus*, in dem sie eine „ehrliche Küche“ anbietet: regional, saisonal und ohne Zusatzstoffe. Wenn hausgemacht draufsteht, ist auch hausgemacht drin.

VOM SUCHEN UND FINDEN

Ihren Erfolg, sagt Burkel, habe sie fast ausschließlich Männern zu verdanken – neben ihrer Mutter, ohne die sie nicht da stünde, wo sie heute steht. „Ich bin ja nicht Wonder-Woman. Die haben alle immer an mich geglaubt.“ Diana Burkel verkörpert eine Generation von Frauen, die die österreichische Foodtrend-Forscherin Hanni Rützler als Female Connaisseurs bezeichnet. In ihrem jüngst erschienenen Food Report 2017 heißt es: „Frauen schicken sich zunehmend an, jenen Ort zurückzuerobern, der ihnen von Männern immer schon zugewiesen wurde: die Küche.“ Aber jetzt unter ganz anderen Voraussetzungen: „Sie nehmen sie selbstbewusst, aktiv, kreativ und gestaltend in Beschlag.“

Zwar seien Frauen in der Gastronomie nach wie vor unterrepräsentiert, doch sei der Gender Shift deutlich erkennbar. Am Culinary Institute of America, einer der renommiertesten Gastronomieschulen der Welt, waren bis 1970 nur Männer zugelassen. Heute liegt der Frauenanteil bei fast 50 Prozent.

Das internationale Ranking der „50 besten Restaurants der Welt“ verleiht in einer eigenen Kategorie den World's Best Female Chef Award. Ein Trend, für den nicht zuletzt Einzelkämpferinnen wie Douce Steiner den Grundstein legten. Besonders für Gastronomie-Unternehmen ist der Trend deutlich erkennbar – so etwa bei der Gründung von Lebensmittel-Manufakturen. Die Entwicklung gehe, so Rützler, „hin zu einer Ökonomie, die auf die Kraft und Intelligenz der Frauen baut“. Frauen ticken ökonomisch meist etwas anders als Männer und beurteilen berufliche Erfolge eher nach anderen Kriterien – etwa sozialen und ökologischen.

VON JEDER PACKUNG 5 CENT SPENDEN

Mag man in Kategorien denken, passt in diese auch Karolin Trockels. Mit ihrem Start-up Mimi's Garden stellt sie seit 2016 im nordrhein-westfälischen Soest vegane und biologische Datelkugeln her – und das konsequent: Selbst die Klarsicht-Verpackung besteht aus Holzzellulose statt aus Plastik. 5 Cent pro verkauftem Produkt spendet Trockels für einen guten Zweck.

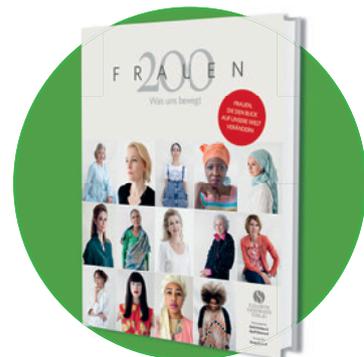
„Der Frauenanteil steht (nicht nur) in der Lebensmittelbranche in Verbindung mit der Entwicklung von Bildung“, sagt Rützler. Frauen seien weltweit Bildungsgewinner. „Gerade in der Gastronomie haben überdurchschnittlich viele Frauen studiert oder sich zunächst in anderen Berufen bewährt, bevor sie sich selbstbewusst in eine von harter Konkurrenz geprägte Branche gestürzt haben.“

BUCH-TIPP

Die Autoren von „200 Frauen. Was uns bewegt“ haben fünf Fragen an Frauen aus allen Ecken der Welt gestellt und ihre Antworten aufgeschrieben. Diese sind so vielfältig wie die Herkunft der Frauen – von der nepalesischen Ziegenhirtin über die indische Unternehmerin bis zur englischen Aktivis-

tin. Auf 279 Seiten erzählt das Buch mit starken Bildern Geschichten über Frauen – bewegend, beeindruckend, ermutigend.

Hobday, R. & Blackwell, G.:
200 Frauen. Was uns bewegt, Elisabeth Sandmann Verlag, 279 S., 35 Euro





DIANA BURKEL

Schon als Kind wusste Diana Burkel, dass sie einmal Köchin werden wollte. Nach ihrer Ausbildung führte sie ihr Weg durch Restaurants und Sterneküchen in Deutschland und Südtirol. Im Jahr 2006 eröffnete sie gemeinsam mit dem Lebensgefährten ihrer Mutter das *Würzhaus* in Nürnberg. Seit vielen Jahren tritt sie zudem regelmäßig in der Fernsehshow „Wir in Bayern“ des Bayerischen Rundfunks auf

👉 VON NULL AUF HUNDERT

Gestürzt, das kann man so sagen, ist auch Kerstin Rapp-Schwan einst in ihren heutigen Beruf. Selbstbewusst allemal. Dafür auf holprigem Weg. Als Tochter des Mitbegründers der Steakhouse-Kette *Maredo* in ihrer heutigen Form half sie schon als Jugendliche in der Küche aus, studierte aber zunächst Wirtschaft und arbeitete in der Unternehmensberatung. So richtig begeistert war sie davon nicht und daher fiel die Entscheidung nicht schwer, als sich die Möglichkeit ergab, vier Standorte eines *Maredo*-Partnerunternehmens zu übernehmen. „Das war aufregend, doch ich verstand schnell, dass ich mit meinen 27 Jahren und ohne entsprechende Erfahrung überhaupt nicht wusste, was ich tat“, erinnert sich Rapp-Schwan. „Plötzlich war ich für 120 Mitarbeiter verantwortlich.“ Mehrere Jahre harter Arbeit folgten, in denen die heute 43-Jährige nicht nur einmal in brenzlige Situationen geriet...

2001 gründete Rapp-Schwan die vier *Schwan Restaurants* in Düsseldorf, die sie seit 2011 gemeinsam mit ihrem Mann führt. Dazu kommt inzwischen das Restaurant *Beethoven*. Das Konzept: kochen wie Oma Käthe, Rapp-Schwans Großmutter. Auf der Karte stehen Gerichte nach Omas Rezepten, gepaart mit modernen Elementen. Als Geschäftsführerin lebt Rapp-Schwan den Kontakt zu den Menschen – Mitarbeitern wie Gästen. „Die Gastronomie ist die schönste Branche der Welt: Hier bin ich täglich mit Menschen zusammen und ernte Lächeln!“ Dass sie nicht nur die schönste, sondern auch eine anstrengende Branche ist, weiß sie, seitdem sie dabei ist – und umso mehr, seitdem sie eine kleine Tochter hat.

VOM ALLES ANDERS MACHEN

200 Kilometer den Rhein Richtung Süden, im kleinen Ingelheim, hält es Simone Adams auf ihrem Weingut *Adams Wein* ähnlich. Aufgewachsen auf dem Familienweingut, absolvierte sie nach der Schule ein Weinbau-Studium und ging erst nach Südfrankreich, dann nach Italien, wo sie mehrere Jahre lang auf Weingütern arbeitete. „Vor allem im traditionellen Italien sorgte ich manchmal als einzige Frau für Aufsehen“, erzählt sie. „Die Männer fanden es dann immer toll, wie sich der Umgangston durch meine Anwesenheit besserte!“ Dass sie ir-



WIR WOLLEN, DASS ES KNALLT!
Im *Würzhaus* in Nürnberg hat Diana Burkel in der Küche das Sagen. Jeden Monat wird die Speisekarte komplett umgestaltet. Dafür kombiniert Burkel, was das Zeug hält

gendwann zurück in die Heimat gehen würde, war zwar sicher der Plan – die Umsetzung kam aber früher als gedacht, als 2010 ihr Vater unerwartet verstarb. „Plötzlich stand ich alleine mit dem Weingut da. Ich konnte zwar tun und lassen, was ich wollte, aber ich hatte niemanden, der mir zur Seite stand.“ Die damals 30-Jährige ließ sich nicht beirren. Inspiriert aus Studium und Praxiserfahrung krepelte sie das Konzept komplett um. Aus dem traditionellen Familienbetrieb wurde ein Weingut, das in allererster Linie auf Qualitätswein setzt. 🌟

DOPPELPAK

In ihrem Unternehmen Filion vertreiben Mirja und Simone Mierau biologische und faire griechische Produkte. Sie leben zur Hälfte in Hannover, zur anderen in Athen



Fotos: Patrick von Aue; Filion

„Natürlich hilft Tradition“, sagt Adams. „Aber die allein macht keine Qualität.“ Die Rebsorten wurden reduziert und auf Spätburgunder spezialisiert. Jeder Wein heißt nun „Kaliber“, gefolgt von einer Zahl, die die Qualitätsstufe angibt. Das Einschussloch für die Flaschenetiketten hat Adams, die seit ihrer Jugend einen Jagdschein besitzt, selbst geschossen ...

VOM ALTEN LÖSEN UND NEUES WAGEN

„Nicht alle fanden toll, was ich tue“, sagt sie. Von den Kunden ihres Vaters hat sie keinen einzigen mehr. „Aber ich wurde immer respektiert. Vielleicht gerade weil ich die einzige Winzerin hier bin.“ Inzwischen hat Adams einen eigenen Kundenstamm und zwei feste Mitarbeiter. Auf ihren zehn Hektar Land packt sie selbst mit an. „Nur im Weinberg kann ich wirklich an der Qualität der Trauben arbeiten“, sagt sie.

Denn am Ziel ist die zweifache Mutter noch nicht: Weine, die denen aus dem Burgund in nichts nachstehen. „Ich experimentiere ständig, auch mit Methoden, die viel Feingefühl verlangen.“ Der Boden in Ingelheim biete perfekte Konditionen. Es gehe immer noch ein Stückchen besser, sagt sie.

Zurück im Süden stehen wir wieder bei Judith Wohlfarth auf dem Hofgut. Gerade hat sie das Nachbargrundstück erwor-

ben, auf dem im kommenden Jahr eine eigene Schlachtung entstehen soll. „Der Schlachtraum wird komplett getrennt sein vom Betäubungsraum, damit die Tiere bis zum Schluss Ruhe haben“, erklärt Wohlfarth, während sie ihrem Eber Two-Tone liebevoll übers Fell streicht. Er schnauft und sabbert auf ihre Jeans. Als er sich umdreht, um zu gehen, grinst uns die junge Frau an. „Wisst ihr übrigens, woher er seinen Namen hat? Wir haben ihn nach einem Welpen aus ‚101 Dalmatiner‘ getauft, der ein schwarzes und ein weißes Ohr hat.“ Wohlfarth kichert. „Unser Two-Tone dagegen hat einen schwarzen und einen weißen Hoden.“

IM INTERVIEW

Für die Umsetzung dieses Artikels begab sich Redakteurin Katerina Ankerhold (hier rechts, mit Judith Wohlfarth) auf Recherchetour zwischen Hannover und dem Schwarzwald. Dabei sprach sie mit so vielen selbstbewussten, inspirierenden Frauen, dass sie am liebsten gleich das gesamte Magazin vollgeschrieben hätte ...



DER PROFI BINDER

EINRÜHREN¹. AUFKOCHEN. FERTIG!

- ✓ Sofort löslich, instant zu verwenden
- ✓ Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- ✓ Vegan
- ✓ Frei von Palmfett
- ✓ Cook&Chill, Sous-vide und Bain-Marie geeignet
- ✓ Extrem säurestabil
- ✓ Für herzhafte und süße Speisen
- ✓ Bindet über 285 Liter Sauce



1 × 10 kg
Art.Nr. 12343938



*Bei diesen Produkten ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 Abs. 6 ZzuIV) nicht erforderlich.

**Bei diesem Produkt ist die Kennzeichnung von Allergenen in der Gemeinschaftsverpflegung gemäß Art. 44 Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

¹in heiße Flüssigkeit (nicht kochen) einrühren und 5 Minuten kochen