

Brigitte **Woman**

Beauty
Haut & Hormone



SEHNSUCHT LANDLEBEN

Drei Frauen finden ihr Glück

TSCHÜS, BAUCH!

So bleibt unsere Körpermitte gesund

AB HEUTE OHNE MICH

Warum gerade so viele ihren Job kündigen

DÉSIRÉE NOSBUSCH

„Ich wollte zu vielen gleichzeitig gefallen“

MIT LEICHTIGKEIT DURCHS LEBEN

Klingt gut, oder?
Noch besser: Man kann es lernen

NEUE FREUNDE Die Moorschnucken gehörten mit zu dem Hof, den Architektin Anja Kluge (S. 64) im Schwarzwald gekauft und renoviert hat

STADT, LAND, TRAUM

Immer mehr Menschen sehnen sich nach einem Leben im Grünen. Doch wie schafft man es, in der Provinz Fuß zu fassen? Ganz einfach: indem man sich traut. Drei Frauen, die ihr Glück gefunden haben

TEXT — KERSTIN RUBEL
FOTOGRAFIE — ULRIKE SCHACHT

//
Die harte Arbeit
in der Landwirtschaft
schreckte mich nicht
//

ANJA KLUGE, 47,
SCHWARZWALD



ALTE MAUERN
Die gemütliche Küche ist wie früher das Zentrum des historischen Hauses
SCHÖNER SCHUTZ
Unter dem Walmdach sind auch die Tiere und Gerätschaften untergebracht

Die Stuttgarter Architektin Anja Kluge restaurierte mit ihrem Lebenspartner einen Schwarzwaldhof und wurde zur Landwirtin im Nebenerwerb

Die Schwalben fliegen aus dem Stall, auf den warmen Bruchsteinplatten sonnt sich ein Salamander, am Himmel kreist der Rotmilan. Rund um den Kienzlerhansenhof ist Leben. Auf dem Hofeбенso, Anja Kluge zieht alte Haustierrassen: Hinterwälder Kühe, Moorschnucken, Schwarzwaldziegen. Vor neun Jahren hat die Architektin zusammen mit ihrem Lebenspartner Ingolf Gössel den Bauernhof gekauft, obwohl sie eigentlich im Schwarzwald eine Wanderhütte suchte. In Stuttgart betreibt das Paar ein Architekturbüro. Da beide gern mit Rucksack unterwegs in den Bergen sind, suchten sie eine Unterkunft als Ausgangspunkt für längere Touren. 2013 sahen sie, dass die Gemeinde Schönwald den Kienzlerhansenhof verkaufen wollte, einen 431 Jahre alten Schwarzwaldhof. Anja und ihr Partner sind begeistert von der traditionellen Architektur der Berge, den tief heruntergezogenen Walmdächern, dem Ständerbohlenbau, der ohne Nägel auskommt. Sie bekamen den Zuschlag, sanierten das Haus – und wurden zu Landwirten im Nebenerwerb, das war beim Kauf die Auflage der Gemeinde. „Das schreckte uns nicht“, sagt Anja. „Ingolf brachte einige Kenntnisse aus der Schafhaltung mit, ich aus dem Pferdestall. Alles andere haben wir

uns in den Jahren angeeignet.“ Im Notfall greift auch ein Nachbar den beiden unter die Arme. Außerdem gibt es eine Stallhilfe im Ort, die nach den Vierbeinern schaut, wenn das Paar in sein Stuttgarter Büro muss. Hinter der Landidylle steckt viel Mühe. „Ohne die Liebe zur Natur und zu den Tieren ginge es nicht“, sagt die 47-Jährige und blickt Ingolf hinterher, der mit einer Motorsäge auf den Trecker steigt: Unten am Bach hat der Sturm einen Baum umgerissen, „schwere Arbeit“, da muss Anja gleich noch helfen. Und später – am Sonntagnachmittag – will sie ausmisten, während ihr sechs Jahre alter Sohn mit der Holzseisenbahn spielt. „Die Rinder freuen sich, wenn der Stall wieder frisch ist.“ Auch der Artenschutz liegt der Neu-Schwarzwälderin am Herzen: Auf ihren Feuchtwiesen und den steil ansteigenden Kräuterweiden gedeihen Sumpfdotterblume, Knabenkraut, Trollblume, Arnika, Schachblume oder wilde Orchidee. „Wir mähen unsere Wiesen erst im Juli und August. Vorher können die Pflanzen weitgehend aussamen. Das bekommt nicht nur ihnen, sondern auch den Insekten, all den Schmetterlingen, die hier leben, und damit den Vögeln.“ Anja ist immer froh, wenn sie die Stadt verlassen kann, um ins Grüne zu fahren. ▷



FAMILIENBANDE
Mit viel Stil und Herz hauchten Theres und Georg Opas Brennerei neues Leben ein. Das Handwerk brachte ihnen ihr Vater bei



Edel verfeinerter Korn statt Mode: Designerin Theres Glitz-Ehringhausen, 41, übernahm mit ihrem Bruder die Destillerie des Großvaters im Münsterland

Korn kann mehr. "Der Satz prangt an der weiß gekalkten Lehmwand, ein Statement in fetten schwarzen Lettern. „Korn ist nur ein Grundprodukt, eine Alkoholbasis, die sich veredeln lässt“, sagt Theres Glitz-Ehringhausen. Gemeinsam mit ihrem Bruder Georg ist sie angetreten, mehr aus dem rasch an der Theke heruntergekippten Kneipenschnaps zu machen. Das Geschwisterpaar übernahm 2012 die Brennerei Ehringhausen in Werne, von ihren Großeltern vor 60 Jahren gegründet, um das selbst angebaute Getreide zu verarbeiten. Sie steht auf dem jahrhundertalten Bauernhof der Familie, wo Georg und Theres ihre Kindheit verbrachten. Im ehemaligen Kornspeicher sitzt Theres an ihrem Schreibtisch, neben dem Bild ihres Urgroßvaters. In den Regalen die Produktpalette der Brennerei: sorgsam verfeinerter Korn in Apothekerflaschen, die so schön sind, als kämen sie aus einem Kopenhagener Conceptstore. Das gesamte Ehringhauser Design stammt von Theres, der ehemaligen Modedesignerin. Ihr Bruder Georg, Agrarwirt, ist der Brennmeister. Die hauseigene Destillerie sorgt für die 96-prozentige Alkoholbasis, 15 000 bis 20 000 Liter davon produziert das Geschwisterpaar pro

Jahr. Und lassen sie zu dunklen, fassgelagerten Dinkel- und Kornbränden mit vollen Aromen reifen, aus einem Edelstahltank kommen klare Destillate. 2018 investierten die beiden in eine zweite Destillerie, die sich für Gin und Obstbrände eignet.

Der Vater zeigte dem Geschwisterpaar das Handwerk. In Kursen an der Uni haben sie sich die neuesten Techniken angeeignet. Georg und Theres haben ähnliche Ideen und den gleichen Geschmack. „Wenn wir unabhängig voneinander einzelne Fässer verkosten, dann kommen wir zu fast identischen Ergebnissen“, sagt die vier Jahre ältere Schwester. Die beiden haben sich schon als Kinder gut verstanden – „wir können uns blind aufeinander verlassen“. Sie diskutieren nicht lange über anstehende Entscheidungen, stimmen sich kurz ab und gehen direkt in die Umsetzung. Und sie teilen ihre Vorstellungen vom Leben. „Georg und ich sind Familienmenschen, wir haben beide zwei eigene Kinder und fühlen uns im familiären Umfeld wohl“, sagt Theres. Dazu gehört natürlich auch der ältere Bruder Heiner. Er führt die Landwirtschaft auf dem Hof. „Seine Biogasanlage produziert die Energie für unsere Brennerei.“



“
Wir brennen
für die Familie
“

THERES GLITZ-EHRINGHAUSEN, 41,
WERNE



“
Die Feldarbeit
war für mich
vollkommen neu
“

JESSICA SCHÖNFELD,
35, PFALZ



TEE STATT WEIN
Jessicas Familie
fühlt sich auf dem
früheren Weingut
wohl. Gäste
bekommen eine
Hofführung gratis
KORNBLUMEN sind
das i-Tüpfelchen
im Kräutertee

Zitronenverbene, Marzipansalbei, Basilikum – die Leipzigerin Jessica Schönfeld baute mit ihrem Mann im Pfälzer Weinland eine eigene Teegärtnerei auf

Oh, ihr wollt Tee machen, das ist aber sympathisch!“ Herzlich wurde Jessica Schönfeld in ihrer neuen Heimat auf dem Land begrüßt. „Die Pfälzer sind ein geselliges, freundliches Volk“, erzählt sie. „Hier leben viele entspannte Menschen, die ihr Leben genießen, die es sich gut gehen lassen.“ Dazu passt eine gute Tasse Tee, meint die 35-Jährige. Mit ihrem Ehemann Christian Weiß produziert sie nachhaltig angebauten regionalen Kräutertee. Die Idee, Teegärtnerei zu werden, hat sich Schritt für Schritt entwickelt. Kennen und lieben lernte sich das Paar an der Hochschule Geisenheim: Jessica studierte Internationale Weinwirtschaft, Christian Getränketechnologie. Den Impuls, sich auf die eigenen Beine zu stellen, hatten sie schon früh, über Freunde lernten sie die nahe Pfalz kennen. Beide arbeiteten dort erst mal im Weinanbau. „Letztlich suchten wir ganz bewusst nach einer Nische im Lebensmittelmarkt, die wir für uns besetzen konnten“, sagt Jessica. Christian war ausgebildeter Landschaftsgärtner, und in der sonnenverwöhnten Pfalz wurden früher Pfefferminze und Tabak gezogen. Das Paar fand erste Anbauflächen und probierte das Kultivieren von Kräutern aus. Schließlich konnte es einen kleinen Winzerhof kaufen,

der direkt gegenüber ihrer Wohnung in Ruppertsberg lag. Der Start für die Marke „Schönfeld – Die Teegärtner“. „Für mich war die Feldarbeit vollkommen neu“, erinnert sich Jessica. Sie ist in Leipzig aufgewachsen, hat vor ihrem Studium in der Hotellerie gearbeitet. „Was ich bieten konnte, waren Begeisterung und Leidenschaft.“ Sie lernte, schaute sich bei Christian vieles ab, sie begann, die Arbeit draußen auf dem Acker an der frischen Luft zu lieben. Im Herbst 2016 standen die ersten 400 Teepackungen vor den beiden. Fünf Sorten, die sie Cafés und kleineren Geschäften in der Umgebung anboten. Christian kündigte seine Festanstellung, investierte seine komplette Arbeitskraft in das eigene Geschäft. Heute bauen die beiden – inzwischen Eltern eines kleinen Sohnes – mehr als 30 verschiedene Kräuter auf ihrem Acker an: Zitronenverbene, Marzipansalbei, Basilikum, Thymian, Zitronengras, Schokominze, aber auch dekorative Kornblumen und Zistrosen. Im April und Mai pflanzen die beiden und jäten Beikräuter. Im Juni beginnt die Ernte, sie zieht sich bis in den September hinein. Zwischendrin wird getrocknet, geschnitten, gemischt und verpackt. Wenn Gäste zur Hofführung kommen, verkostet Jessica mit ihnen den Tee, fast wie auf einem Weingut. ▶



//
**Die Provinz ist nicht
 Arkadien**
 //

Großstädterinnen, die aufs Land ziehen:
 Kann das gut gehen? Die Soziologin Dr. Claudia Neu
 plädiert für mehr Realitätssinn

BRIGITTE WOMAN: Aktuell ist von einer „neuen Ländlichkeit“ die Rede. Was halten Sie von dem Phänomen?

CLAUDIA NEU: Die „neue Ländlichkeit“ ist das, was sie schon immer war: eine Welt imaginierten Glücks, ein Arkadien, das in unruhigen Zeiten Orientierung bietet. Ihre gegenwärtigen Aktivist*innen bilden wohl eher eine kleine Gruppe. Sie könnte aber, da medial gehypt, das Grundrauschen einer neuen gesellschaftlichen Stimmung liefern. Im besten Falle ebnet sie den Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Solidarität.

Wie weit spielt da Corona hinein?

Zu dieser Frage gibt es eine Tradition: Galt im Mittelalter noch „Stadtluft macht frei“, änderte sich das mit dem Aufkommen der Industriegesellschaft und der zunehmenden Verstädterung im 19. Jahrhundert. Das Urbane bekam ein krank machendes Element, die Stadt wurde zum Moloch, der selbst Kinder verschlang. Auf dem Land fand sich der Gegenentwurf zur

krank machenden, schmutzigen Großstadt. Wenn ich mich nun während der Pandemie aufs Land sehne, weil mich mein Nachbar im Treppenhaus anatmet, dann zeigt sich genau dieser Antagonismus. Sie bezeichneten einmal das Dorf als einen „Ort für Jungs“. Dabei beziehen Sie sich auf den traditionell männlich geprägten Freizeitraum: Fußball, Schützenverein oder freiwillige Feuerwehr. Sehen Sie das immer noch so?

Ja, absolut! Natürlich treten heute auch junge Frauen in die Feuerwehr ein, aber sie müssen sich in dem männlich markierten Terrain fortwährend beweisen. Eine wirkliche Veränderung wäre erst dann auszumachen, wenn die Männer auch zum Yoga gingen – aber das tun sie nicht. Nein, das Dorf ist das letzte Refugium der Männlichkeit. Frauen führen hier ein abgeleitetes Leben, wollen sie gesellschaftlich mitmachen, brauchen sie einen Partner. Es zeigt sich übrigens weltweit ein interessantes Phänomen: Junge Frauen zieht es vergleichsweise mehr in die Städte.

Wir müssen davon ausgehen, dass ihnen die Provinz, also das konservative Lebensmodell, zu wenig Chancen bietet.

Trotzdem kann ich zig Frauen aufzählen, die in der Provinz leben und dort ihr Ding machen. Der ländliche Raum bietet viel mehr Freiräume als die Stadt. Hier ist es möglich, einen Resthof oder eine abgelegene Scheune zu kaufen, sich dort zu verwirklichen, kreativ zu werden. Die ländliche Lebensqualität ist ungeheuer hoch und reicht heute sicherlich an die der Städte heran. Die Provinz bietet viel Gutes, ein soziales Miteinander etwa oder einen großen Garten, das kann schon glücklich machen.

Wo liegen die Stolpersteine für Großstädter*innen, die aufs Land ziehen?

Ich habe ein paar Jahre in Mecklenburg-Vorpommern gelebt und konnte beobachten, wie manch ein Großstädter ein ehemaliges Gut übernahm. Nicht wenige sind an ihren kulturell und moralisch überlegenen Ansätzen gescheitert. Die Dörfler kamen auch ganz gut ohne die neuen Beglückungsversuche aus. Man muss es den Leuten vor Ort schon selbst überlassen, wie sie leben möchten, auch wenn das nicht zu den eigenen Vorstellungen passt. Wer dazu mehr lesen möchte, dem empfehle ich den Roman „Unterleuten“ von Juli Zeh.



„GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN“
 Autorin Kerstin Rubel und Fotografin Ulrike Schacht stellen in ihrem wundervollen Buch noch 17 weitere Frauen vor, die sich auf dem Land niedergelassen und ihr eigenes Unternehmen gegründet haben.
 224 Seiten, 45 Euro, Callway Verlag