



„Bullerbü“

– so taufte Christine Fröhlich ihr Reetdachhaus an der Schlei, das ihr als privates Refugium dient. Sie ist mittlerweile Spezialistin im Renovieren historischer Häuser und betreut regelmäßig ähnliche Bauprojekte für ihre Kunden

Im Grünen

Ein Gewächshaus im viktorianischen Stil dient in den warmen Monaten als zweites Wohnzimmer. Hier genießt Christine Fröhlich den unverbauten Blick in die Natur. Ob sie ihr früheres Großstadtleben vermisst? „Üüberhaupt nicht“, purzelt es aus ihr heraus



Spannende Adresse

Als „kleinste Stadt Deutschlands“ ist das Örtchen Arnis auf einer Halbinsel in der Schlei bekannt – seit wenigen Monaten gibt es dort ein neues Ausflugsziel geführt von Christine Fröhlich und ihrem Ehemann Oliver Pink. „Der Arnisser“ in der Langen Straße 85 umfasst zwei Ferienwohnungen, ein Café und ein Ladenlokal



Christine Fröhlich

„Man kann alles lernen, wenn man nur will“, davon ist die Unternehmerin überzeugt. Mit Tatkraft und viel Sinn für geschmackvolle Einrichtung entwickelte sie sich zum Profi für das Renovieren alter Reetdachkaten. Neben ihrem Ferienhaus „Reetkappchen“ betreibt sie seit wenigen Monaten zusammen mit Ehemann Oliver Pink das Café „Der Arnisser“, das auch zwei Ferienwohnungen und ein Ladenlokal mit Wohnaccessoires im Vintage-Look umfasst. Hinweise ihres Umfelds, sie hätte doch gar keine Ahnung von der Gastronomie, begegnete Christine Fröhlich mit ungetrübtem Optimismus, denn unerwartete Herausforderungen empfindet sie als ihr ganz persönliches Anti-Aging-Programm: „Der Kopf bleibt dabei flexibel.“ www.derarnisser.de, www.reetkappchen.com

Manche träumen noch vom Leben auf dem Land, andere haben es gewagt: Wir stellen drei Frauen vor, die ihre kreative Verwirklichung im dörflichen Umfeld fanden

Ab aufs Land!



Nachhaltig
Im großen Gemüsegarten wird das Substrat, auf dem die Pilze wachsen, als Dünger verwendet. Links unten: Auch 30 Hühner und 60 Wachteln leben auf dem Grundstück. Das Füttern der Tiere gehört für Familie Küper zum Alltag

Gutes aus dem Glas
Getrocknete Pilze aus eigener Zucht würzen Risotto-Mischungen. Diese und viele andere Leckereien verkauft Sarah Küper im „Trüffelwerk“-Hofladen, der sich auf ihrem Grundstück in Recklinghausen-Nord (Nordcharweg 51) befindet

„Ich liebe es, die Früchte meiner eigenen Arbeit in den Händen zu halten.“ Sarah Küper



Aromatisch

Hier trägt Sarah Küper eine Kiste voller frisch geernteter Austernseitlinge – aufgrund ihrer Konsistenz und ihres Geschmacks auch als „Kalbsfleischpilze“ bekannt



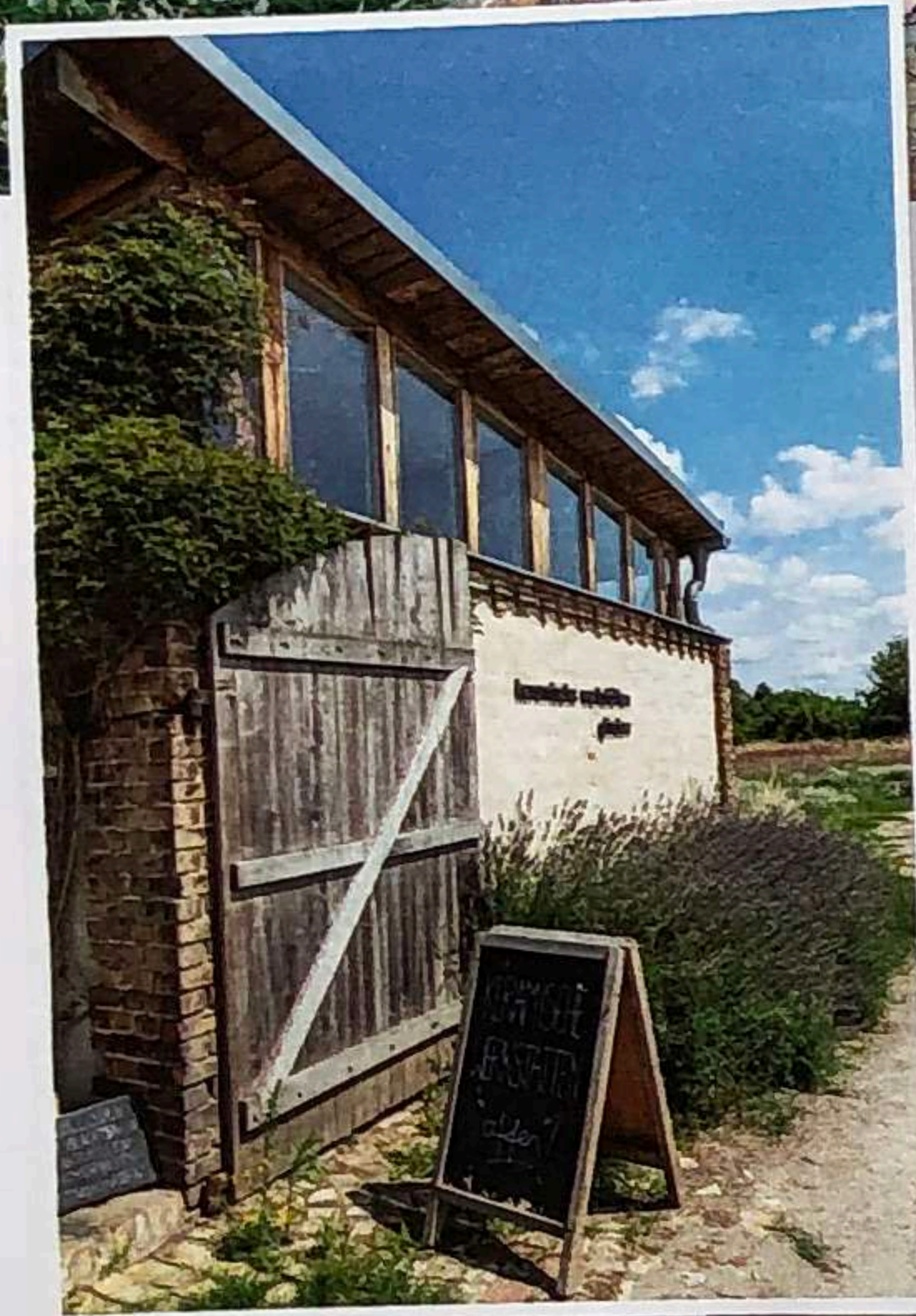
Sarah Küper

Zusammen mit Mann und Kindern bezog die Diplom-Pädagogin eine ehemalige Gärtnerei am Rand von Recklinghausen. Als sie darüber nachdachte, wie sie die leer stehenden Räume nutzen könnte, entstand die Idee zur Pilzzucht als nachhaltige Alternative zum Fleischkonsum. Edelpilze wie Austern-, Limonen- und Rosenseitlinge wachsen auf speziellem Biosubstrat und unter exakter Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Während sie ihre Pilze regelmäßig ernten und im eigenen Hofladen verkaufen kann, gibt es auch noch ein Zukunftsprojekt, das reichlich Geduld bedarf: Auf ihrem Anwesen möchte sie eigene Burgundertrüffeln züchten, doch bis zum ersten Ertrag dauert es noch etwa fünf bis zehn Jahre.

www.trueffelwerk-recklinghausen.de



Buchtipp
 Die hier vorgestellten Frauen und 17 weitere gelungene Beispiele für den Neustart auf dem Land finden Sie in dem inspirierend und bilderreich gestalteten Buch „Gekommen, um zu bleiben“ von Kerstin Rubel und Ulrike Schacht (Callwey Verlag 2022, 224 Seiten, 45 Euro)



„Tagsüber arbeiteten wir auf der Baustelle und abends an unserer Keramik.“ Julia Winter



Julia Winter

Alleine hätte sie sich eine Selbstständigkeit vielleicht nicht zgetraut – aber zusammen mit anderen Keramikern wagte sie sich ans eigene Atelier. Im Jahr 2010 erwarb die Gemeinschaft einen Hof mit mehreren baufälligen Gebäuden im brandenburgischen Glindow. Mit viel Fleiß und Tatendrang machte sich das Team an die Renovierung, sodass nach und nach vielfältige Arbeits- und Wohnräume entstanden. Zu den fünf Keramikern, die auf dem Hofgut in Glindow ihr Atelier haben, gibt es mittlerweile auch eine Schmuckdesignerin. Von April bis Dezember sind die Werkstätten jeweils donnerstags und freitags 10–17 Uhr und sonntags 14–17 Uhr geöffnet.
www.keramikundkulturgut.de, www.juliawinterporzellan.de

Einladend
 Eine ehemalige Remise beheimatet heute die lichtdurchfluteten Räumlichkeiten der „Keramischen Werkstätten Glindow“. Ganz oben: Julia Winter vor ihrem Atelier

Fingerfertigkeit
 Julia Winters Porzellangefäße besitzen auch später noch sichtbare Drehrillen. Ihre Fähigkeiten erlernte sie u. a. an der Fachschule für Keramikgestaltung in Höhr-Grenzhausen



reit. Auch Sarah Küper genießt das Landleben in einer ehemaligen Gärtnerei bei Recklinghausen. Für ihre vier Kinder gibt es viel Platz zum Toben. Und für sie selbst bot sich reichlich Raum für eine eher ungewöhnliche Geschäftsidee: die Züchtung von Edelpilzen. Das nötige Know-how für die Bedürfnisse von Limonen- oder Rosenseitlingen brachte sie sich selbst bei. Bei der Gestaltung des eigenen Hofladens half ihr Mann, ein gelernter Handwerker. Auf die Hilfe anderer konnte sich auch Keramikerin Julia Winter verlassen. Wobei ihr persönliches „Landglück“ beinahe endete, bevor es begonnen hatte. „Das hier geht ja gar nicht“, lautete ihr Urteil, als sie zum ersten Mal ihr spätere Wohn- und Wirkungsstätte im brandenburgischen Glindow sah. Zu heruntergekommen erschien ihr das Anwesen. Doch gemeinsam mit anderen Keramikern sowie der Unterstützung von Fördergeldern konnte Julia Winter ihr schmuckes Atelier in den „Keramischen Werkstätten Glindow“ schließlich doch eröffnen. Und wer sie heute besucht, merkt schnell, dass sich alle Mühe gelohnt hat.

Marion Stieglitz



Eines wie keines
 Die heimische Flora und Fauna zeichnet die Keramikgestalterin frei Hand auf Teller, Vasen oder Tassen – jedes Stück ist dadurch einzigartig