

CALLWEY



KERSTIN RUBEL

# GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

20 Frauen und ihr  
Traum vom Leben auf  
dem Lande



Mit Fotos von Ulrike Schacht



KERSTIN RUBEL

# GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

20 Frauen und ihr Traum vom Leben auf dem  
Lande

MIT FOTOS VON ULRIKE SCHACHT



# INHALT

## GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

### VORWORT

THERES GLITZ-EHRINGHAUSEN  
BRÜDERLEIN, TRINK

KERSTIN SCHULTZ  
LANDHAUS NEBST PFERDEWEIDE

JESSICA SCHÖNFELD  
TEE-GÄRTNERN IN DER PFALZ

JULIA NAGEL  
WAHLVERWANDTSCHAFTEN

JULIA WINTER  
„JEDEM ANFANG WOHNTE EIN ZAUBER INNE“

SABINE PUSCHMANN  
„IRGENDWIE LEUCHTET GERADE ALLES“

JESSICA GERRITSEN  
EINE HOLLÄNDERIN MIT BERGDORF

KATA OLDZIEJEWSKA  
PRENZLAUER BERG, ADIEU!

CLAUDIA RINNEBERG  
AUF DEM RÜCKEN DER SEEPFERDE

CHRISTINE FRÖHLICH  
SCHMUCKKÄSTCHEN UNTER REET

PATRICIA SACHAU  
KERNIGES KÜSTENKIND

MARTINA BERNHARD-FAZZI  
EINEN MORGEN FÜR MORGEN

ANNA-LENA HEITMANN  
NORDISCHE ZUGVÖGEL

REGINA WODAY  
LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

EVA MARIA MEINTRUP  
BEGEGNUNGEN DER ANDEREN ART

CHRISTIANE KOHL  
IM TAL DER BÄRENMÜHLE

ANJA KLUGE  
EIN BÄNKLE VOR DER TÜR

SARAH KÜPER  
GLÜCKSPILZE IM RUHRPOTT

JOVITHA JAMES  
EIN FLECKCHEN HEIDE

ANNA MEYER  
ATELIER AUF DEM BAUERNHOF

EXPERTENWISSEN

IMPRESSUM

## *Lassen Sie sich inspirieren ...*

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder  
Reisen:  
Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in  
andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in  
unsere  
stilvolle Welt:  
köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne  
Geschichten.  
Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und  
Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

**Jetzt abonnieren**

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.  
Folgen Sie uns schon?

**@ Callwey**



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.  
Probieren Sie es doch mal aus.*





# VORWORT

Als ich aufs Land zog, da ahnte ich nicht, dass ein Buch dabei herauskommen sollte. Ich sehnte mich einfach nach Stille, Weite, Schönheit, viel weniger Reizen, viel mehr Platz im Kopf und im Leben. Ich träumte mich in eine einsam gelegene Scheune, die ich zu meinem neuen Lebensraum ausbauen wollte. Und so kam es. 2013 verließ ich die Stadt und damit die Städter, die Menschen, zu denen ich so lange gehört hatte. Kein leichter Schritt. Aber mit der Zeit entdeckte ich, dass auf „dem Land“, was auch immer das so genau sein soll, ganz außergewöhnliche Frauen leben. Ich lernte einige von ihnen kennen, mal beruflich, mal privat, zog umher, knüpfte Kontakte, war überwältigt von der Vielseitigkeit und Tiefe, auf die ich traf. Daraus wurde letztlich eine Recherchereise – und das Manuskript für dieses Buch.

Nach jedem neuen Besuch, den ich irgendwo in Deutschland unternahm, fuhr ich mit gehörig Respekt vom Hof. Respekt vor den Frauen, die mich so freimütig in ihre Lebensgeschichte eintauchen ließen, die mir ihr Werk zeigten, das von so viel Leidenschaft, Mut, Kreativität, Ausdauer und nicht zuletzt Fleiß erzählte. Immer wieder fielen dabei Sätze wie „Mein Bauch wusste sofort Bescheid“ oder „Wenn eine Idee stimmt, dann lege ich sofort damit los“ oder „Man darf nicht so viel nachdenken, sonst fängt man ja nichts an“. Vielleicht ist es das Intuitive, dieses Wissen von dem, was in die Welt gebracht werden will, das, was die 20 Unternehmerinnen in diesem Buch eint. Denn Unternehmerinnen, so unterschiedlich sie auch sein mögen, sind sie alle: Frauen, die ihr Leben bei den Hörnern packen und etwas Eigenes daraus machen. Das Land gibt ihnen den Raum dazu.

Lassen Sie sich mitreißen, begeistern, anstecken, entfachen – und fahren Sie doch mal wieder raus. Raus aufs Land,

Ihre  
KERSTIN RUBEL

# 20 FRAUEN UND IHR TRAUM VOM LEBEN AUF DEM LANDE

DIE STORYS



# BRÜDERLEIN, TRINK

„Wir brennen für das, was wir tun.“ Im Falle von Theres Glitz-Ehringhausen stimmt der Satz nicht nur im übertragenen Sinne. Die Mode-Designerin übernahm mit ihrem Bruder eine Kornbrennerei in Westfalen. Ein bäuerlicher Familienbetrieb, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1237 zurückreichen.

THERES GLITZ-EHRINGHAUSEN



Der Geruch von frischer Maische, blauschwarzen Holunderbeeren im Spätsommer, die Siedegeräusche einer Destille und unendlich viele Eier, die, von Hand aufgeschlagen, in den Eierlikör fließen. Kindheitserinnerungen duften, tönen, liegen auf der Haut. Und manchmal erleben sie, Jahrzehnte später, ein Revival.

„Korn kann mehr.“ Voller Selbstbewusstsein prangt der Satz an der weiß gekalkten Lehmwand. Ein Statement in fettschwarzen Lettern. „Korn ist nur ein Grundprodukt, eine Alkoholbasis, die sich veredeln lässt“, klärt Theres Glitze-Ehringhausen auf. Gemeinsam mit ihrem Bruder Georg ist sie angetreten, mehr aus dem rasch an der Theke heruntergekippten Kneipenschnaps zu machen. Viel mehr. Das Geschwisterpaar übernahm 2012 die Brennerei Ehringhausen in Werne, Münsterland. Sie steht auf dem Bauernhof ihrer Kindheit.

In welchem edlen Gewand ein Ehringhauser Korn schlüpfen kann, das weiß beispielsweise der, der einen „No. 03“, einen barriquegereiften, bernsteinfarbenen Dinkelbrand, auf der Zunge spürt: Eiche, Vanille, Toffee, Süßholz – ein volles Aroma schmiegt sich an den Gaumen. Mit „No. 01“ bis „No. 06“ beziffert Theres ihre Holzfasskollektion „Der kleine Lord“. Urgroßvater Heinrich diente ihr als Namenspatron. Er war bekannt für seinen guten Geschmack. Zudem liebte es Heinrich, sich in Schale zu werfen, was ihm den liebevollen Beinamen „der kleine Lord“ eintrug. Sein Bildnis hängt überlebensgroß im ehemaligen Kornspeicher, in dem nun seine Urenkelin am Schreibtisch sitzt. In den Regalen vor ihr reiht sich die schmucke Produktpalette auf: stilvoll etikettierte Apotheker-Flaschen, die so schön sind, als kämen sie geradewegs aus einem Kopenhagener Concept-Store. Das gesamte Ehringhauser Design geht maßgeblich auf Theres' Konto. Bevor sie daheim einstieg, arbeitete sie als Mode-Designerin, studiert hat sie in Berlin. Ihr

Bruder Georg ist Brennmeister, studiert hat er Agrarwirtschaft in Osnabrück.

Eine Etage tiefer, nebenan in der alten Tenne befindet sich das Fasslager. Fertig gebrannt ruht ein Kleiner Lord hier vier bis sieben Jahre. Während der Oxidationsphase entwickelt er ein mildes Aroma, dazu Kraft und Fülle, veredelt von all den Geschmacknuancen, die er aus dem Holz zieht, in dem er lagert: „Jedes Fass besitzt seine eigene Biografie“, erklärt die 41-Jährige. „So kann ein Eichenfass zunächst in einer amerikanischen Bourbon-Destillerie gestanden haben, ist dann in die Rum-Produktion nach Martinique gegangen und kam schließlich zu uns nach Ehringhausen.“ In den Fässern, da schlägt das Herz des Kleinen Lords. Sie sind extrem wichtig, „auch wenn ein gutes Fass kein schlechtes Destillat retten kann“.

Im vorliegenden Falle ist dies nicht zu befürchten, denn die hauseigene Destilliere sorgt auch für die 96-prozentige Alkoholbasis: ein Feinbrand, bestehend aus Getreide, Gerstenmalz, Hefe, Brunnenwasser – und aus sonst gar nichts. „Ein Kornbrand ist ein ehrliches Produkt.“ 15.000 bis 20.000 Liter davon produziert das Geschwisterpaar pro Jahr und veredelt sie zu dunklen, fassgelagerten Dinkel- und Kornbränden in „Limited Edition“, aber auch zu glasklaren Destillaten aus dem Edelstahltank. 2018 investierten die beiden zudem in eine zweite Destille. Ihre kupferglänzende, handgefertigte Brennblase eignet sich besonders für fruchtige Geschmacksmuster – und damit für Gin. Bei ihm spielen Wacholderbeeren die entscheidende Rolle, in Ehringhausen tun aber auch Kräuter, Zitrusfrüchte und, natürlich, ausgewählte Eichenfässer ihr Übriges. Auch Geiste aus Schlehen, Orangen, Zitronen oder Haselnüssen entstehen in der neuen Destille. „Ladylike“ und cremig wird es dann bei den Likören. „Eierlikör ist gerade total im Kommen“, weiß die Unternehmerin, „er ist definitiv kein Tantengetränk.“

Theres´ und Georgs Großeltern waren es, 1962, die auf dem Gehöft den ersten Korn brannten, um das selbst angebaute Getreide zu veredeln. Während der ältere Bruder Heiner den landwirtschaftlichen Betriebszweig weiterführte, übernahm das Geschwisterpaar von seinem Vater die Brennerei, er war es auch, der ihnen Technik und Handwerk zeigte. Nach einigen Destillationskursen an der Universität Hohenheim machten die Geschwister schließlich ernst und verwirklichten „ihre Schnapsidee“, die sie schon als Jugendliche hatten.



Im ehemaligen Kornspeicher steht heute Theres´ Schreibtisch. Das Bildnis von Urgroßvater Heinrich hängt hinter ihr an der Wand.





Die Brennerei Ehringhausen gehört zu einem bäuerlichen Gut mit fast 800-jähriger Familiengeschichte.



In Westfalen trinkt man Korn. Aber nicht irgendeinen, es darf schon ein barrique-gereifter Dinkelbrand sein.



2018 investierten die Geschwister in eine neue Destille. Ihre kupferglänzende Brennblase eignet sich besonders für Gin, den „Westfalen-Wacholder“.



Der kleine Hofladen hat an vier Tagen in der Woche geöffnet. Den größeren Umsatz bringt jedoch der eigene Onlineshop.



Das Auge trinkt mit: Eierlikör, schicke weiße Flasche im schwarzen Karton, erlebt aktuell ein Revival.



BRENNEREI EHRINGHAUSEN



Rund eine Stunde dauern die Brennerei-Führungen.  
Sie putzen das verstaubte Korn-Image im Nu beiseite.



Urgroßvater Heinrich diente als Namenspatron für die Holzfasskollektion „Der kleine Lord“, sie gibt es in sechs unterschiedlichen Blends.



Überall weht ein frischer Wind. Die Brennerei Ehringhausen, die das Geschwisterpaar 2012 übernahm, gründeten die Großeltern.





Früher haben Theres und Georg auf der alten Tenne gespielt, heute reihen sich hier die Fässer auf: angejahrte Bourbon-, Sherry- oder Portwein-Fässer ebenso wie blitzneue Modelle aus rheinland-pfälzischen Eichen.

## Erfahrungswerte

Kaum jemand steht einem so nah wie ein Geschwisterteil. Jeder Gesichtszug, jeder Tonfall ist vertraut. Bruder und Schwester begleiten einander nicht selten ein Leben lang. Wie aber ist es, mit



ihnen ein Unternehmen zu führen? Theres Glitz-Ehringhausen erzählt.

#### KLARES GESCHMACKSPROFIL

„Georg und ich haben uns schon als Kinder unheimlich gut verstanden. Auch heute besitzen wir ähnliche Ideen und den gleichen Geschmack. Wenn wir unabhängig voneinander einzelne Fässer blind verkosten, dann kommen wir zu fast identischen Ergebnissen. Das hilft enorm, ein Geschmacksprofil zu entwickeln, das für unsere Brennerei typisch ist, vielleicht sogar unverwechselbar. Wir nehmen an Spirituosen-Wettbewerben teil und waren mit unserem Stil auch schon erfolgreich.“

#### DIREKTE ART

„Ich bin vier Jahre älter und wollte meinen Bruder früher immer beschützen. Das hat sich definitiv geändert. Wir fetzen uns heute intensiver, zum Glück gibt es hier genug Platz, um sich auch mal aus dem Weg zu gehen. Vielleicht liegt in der mangelnden Distanz, die man als Geschwister nun einmal hat, ein Nachteil. Wir haben eben beide eine direkte Art, die kann auch verletzen. Wichtig für uns ist, dass wir über alles sprechen können. Man darf nicht nachtragend sein.“

#### VERTRAUENSVOLLER ARBEITSALLTAG

„Als Geschwister kennt man einander in- und auswendig. Das bewahrt vor Enttäuschungen, man weiß einfach, was einen erwartet. Wir können uns blind aufeinander verlassen und vertrauen uns zu 100 Prozent. Das ist natürlich klasse und erleichtert den Arbeitsalltag. Wir diskutieren nicht lang über anstehende Entscheidungen, wir stimmen uns kurz ab und gehen direkt in die Umsetzung.“

#### FAMILIÄRER WOHLFÜHLFAKTOR

„Georg und ich sind Familienmenschen, wir haben beide zwei eigene Kinder und fühlen uns im familiären Umfeld wohl. Dazu gehört auch unser älterer Bruder Heiner, er führt die Landwirtschaft auf dem elterlichen Hof weiter. Seine Biogas-Anlage produziert die Energie,

die unsere Destilliere antreibt. Pro Jahr können wir so 16.000 Liter Heizöl einsparen, unsere Spirituosen sind also nicht nur bio-zertifiziert, sondern auch klimaneutral. Die Schlempe, die beim Kornbrand entsteht, wird im landwirtschaftlichen Betrieb verfüttert.“

# LANDHAUS NEBST PFERDEWEIDE

Was ein Landleben so alles kann, das zeigt Kerstin Schultz. Scheinbar mühelos packt sie ihre Professur und ihre Mitarbeiter, Pferde und Katzen unter einen Hut. Die Architektin lebt mit ihrem Mann im Odenwald. Dazu baute sie sich ein Wohn- und Bürohaus auf dem „schönsten Grundstück der Welt“.

KERSTIN SCHULTZ



Die schmale Straße mäandert voran, verliert sich zwischen den unzähligen Hügeln, Feldern und Buchenwäldern. Plötzlich, auf einer Anhöhe angekommen, öffnet sich der Blick: Ein weites Plateau erstreckt sich bis zum Horizont. Wie schön! Wie schön der Odenwald doch ist! Das weiß der, der sich auf die Reise begibt – und vielleicht sogar seinen Anker wirft.

„Wohnen auf dem Bauernhof. Pferdefreunde erwünscht.“ Mit dieser Anzeige, so kurz und knapp und so völlig auf den Punkt, fing die Landlebe an. Pferdefreundin Kerstin packte ihren Werner und fuhr mit ihm in den Odenwald. Gerade erst hatten beide ihr Architekturstudium in Darmstadt absolviert und wollten sich mit einem eigenen Büro selbstständig machen. Als Kerstin auf dem Bauernhof ankam, da wollte sie nicht mehr weg – auch wenn ihr Freund, den sie wenig später heiraten sollte, erst mal gar nichts davon hielt. Stattdessen fühlte er sich reichlich überrumpelt und

liebäugelte, oh je, mit Berlin. Sie vereinbarten ein Probejahr auf dem Land und unterschrieben den Mietvertrag.

Letztendlich wurden es acht Jahre und in dieser Zeit verliebte sich auch Werner in den Odenwald. Wenn sie abends von den „Liquid Architekten“, ihrem Darmstädter Büro, raus ins Grüne fuhren, dann fühlte sich das an „wie duschen“ und wie „eine einzige Beruhigung“. Auch Bauer Phillip, auf dessen Vierseitenhof sie sich eingemietet hatten, erlebten sie als tiefenentspannt. An jedem schönen Abend saß er in seinen alten Arbeitsklamotten vor der Tür, und was Kerstin und Werner so beruflich machten, interessierte ihn herzlich wenig. Wichtiger waren die anstehende Apfelernte und, natürlich, die Pferde.

„Die Architekturszene ist eine homogene Welt. Unser früherer Bekanntenkreis war ganz vom Beruf geprägt. Da wollte ich raus“, erinnert sich Kerstin an ihre Anfangsjahre. Ihr war nach Bodenständigkeit und Normalität, nach einer pragmatischen Denk- und Lebensweise. In ihrem „103-Seelen-Dorf mit Kneipe“ konnte sie all das finden. Und dabei hätte es eigentlich bleiben können, wäre da nicht diese traumschöne Wohnung in einem Darmstädter Vorort dahergekommen. „Hohe Decken, Parkett, Gründerzeitvilla“, zählt Kerstin auf. Und: viel kürzere Wege bis zu ihrem Darmstädter Büro. Außerdem wollten sich Philipps Enkel auf dem Hof verwirklichen und brauchten Platz. So packte das Paar eines Tages seine Siebensachen und zog zurück in die Stadt – ohne damit glücklich zu werden: „Mir war alles zu bürgerlich, zu kontrolliert, einfach nur spießig. Eine blühende Magnolie machte dort vor allem Dreck, aber keine Freude“, Kerstin schüttelt immer noch den Kopf. Bald schon sehnte sie sich zurück, sympathisierte mit „Straßen, auf denen Kuhscheiße klebt“, und als dann noch der Vermieter die blütenweiße Gründerzeitvilla sonnengelb anstreichen ließ, spätestens da kündigte das Architektenpaar.

Es war der Zufall, der sie dann zum „schönsten Grundstück der Welt“ führte. Lag es doch direkt an der Spaziergehrunde, die sie früher, als sie noch auf Philipps Bauernhof lebten, gerne machten. Mit einer gehörigen Portion Glück konnten sie es 2010 kaufen und wollten jetzt „alles richtig machen“. Was bedeutete: In dem Gebäude, das die Architekten für sich planten, wollten sie nicht nur ihre Wohnung, sondern auch Büro und Mitarbeiter unterbringen. Odenwald ganz oder gar nicht. Hopp oder top.

Nur eine Schiebetür trennt heute den privaten Wohnbereich vom Büro – und meist steht sie auf. Auch die große, bis hoch in den Giebel geöffnete Küche, der Wohnbereich und das im Dachgeschoss befindliche Schlafzimmer kommen ohne Türen aus. Die bodentiefen Fensterfronten lassen sich im Sommer aufschieben. Der Raum weitet sich dann aus auf Terrasse, Garten, Kuhweide. Überhaupt fallen die Übergänge in Kerstins Landleben fließend aus: Am Vormittag verlässt sie gerne den Schreibtisch und geht reiten. Oder laufen. Und am Sonntag, da arbeitet sie am liebsten. „Mein Lebensrhythmus hier ist ein völlig anderer“, bilanziert sie. Für ihre Vollzeitstelle als Professorin fährt sie an drei Wochentagen nach Darmstadt, eine Dreiviertelstunde braucht sie bis zur Hochschule. An den zwei anderen Tagen arbeitet sie von daheim.

Viele Projekte, die das sechsköpfige Team von Liquid Architekten heute betreut, stammen aus dem Odenwald, nicht wenige von privaten Bauherren. Da war zum Beispiel dieses Münchner Ehepaar, das eines schönen Tages an ihrer Haustür vorbeispazierte, durch die offene Fensterfront hineinblickte und wusste: So wollen wir auch leben. Sie beauftragten Kerstins Büro und wohnen heute im nächsten Dorf. Aktuell arbeitet das Architektenteam an zwei Concept-Stores, einem Pop-up-Hotel, einem Projekt im sozialen Wohnungsbau, einem Gewerbebau und einer Sanierung von zwei historischen Fachwerk- und Sandsteinhäusern. Allesamt im Odenwald.