

Ab ins Glas

**BZ-SERIE „BADENS JUNGE GENUSSPROFIS“ (9):
Chutneys, Marmelade, Sirup: Miriam Kokemoor macht ihr
Können zur Marke /
Von Stephanie Streif**



Die Haare hat sie eben noch schnell hochgebunden. Und schon steht Miriam Kokemoor in ihrer kleinen Küche im ersten Stock und schneidet Obst. Die Tür zum Hinterhof steht offen und lässt etwas Sommer hinein. Kokemoor ist eine von den Schnellen, eine, die eben mal ein Kilo Aprikosen entkernt und klein schneidet. Sie beschreibt sich selbst als einen „durchgeknallten Zeitmenschen“, als jemanden, dessen Alltag strikt durchgetaktet ist, oder besser durchgetaktet sein muss, um zwischen Familie, Büro und Garten noch ihre Geschmacksache zu klemmen: Was die Natur übers Jahr hergibt, packt sie ins Glas. Im Erdgeschoss

ihres Ihringer Winzerhäuschens stapeln sich in einem kleinen Verkaufsraum die Leckereien im Regal, dort stehen Fliedersirup, Kirschbalsam, Wildkräutersenf und Zwiebelconfit neben Pflaumenchutney mit Portwein und Zitronengras-Koriander-Salz. 62 Produkte umfasst Kokemoors Sortiment.

Bei einem Glas Wasser mit Lavendelsirup erzählt Kokemoor, wie das Projekt in ihr heranreife, bis es endlich von ihr abfiel. Vielleicht habe es daran gelegen, dass sie Fertigprodukte schon immer schlecht vertragen habe. Oder an den Nachbarn von früher, die, wenn sie mit der Verarbeitung ihrer Gartenprodukte nicht hinterherkamen, plötzlich mit einer Schüssel Pflaumen oder Johannisbeeren vor ihrer Tür standen. Kokemoor experimentierte viel und verschenkte ihre selbst gemachten Aufstriche, Chutneys oder Gewürzsalben an Freunde. Und denen schmeckte es.

Die in Ihringen aufgewachsene 42-Jährige ist gelernte Hotelfachfrau. Ihre Ausbildung machte sie im Freiburger Dorint-Hotel, später tingelte sie als Empfangs- und Restaurantleiterin durch einige Sterne-Hotels, unter anderem in Frankreich, um dann 2009 wieder zurück nach Südbaden zu kommen. Ihr Mann habe damals eine Stelle als Sommelier in Basel angenommen, erzählt sie. Auch sie selbst habe Arbeit in einem Hotel gefunden, aber dann schnell gemerkt, dass das nichts für sie sei. Sie schüttelt den Kopf: „Mit zwei Kindern und Eltern, die beide in Vollzeit in Hotels arbeiten – das ging nicht.“ Pragmatisch, wie sie ist, nimmt Kokemoor eine Teilzeitstelle bei der Caritas an. Dort arbeitet sie jetzt an zwei Tagen die Woche und vermittelt Kuren.

Wer Kokemoor beim Zubereiten ihrer Chutneys, Aufstriche oder Pestos über die Schulter schaut, bekommt immer mal wieder etwas unter die Nase gehalten – wilden Urwaldpfeffer zum Beispiel: „Riechen Sie mal, toll, oder?“, heißt es dann. Sie

rührt, riecht, rührt, riecht. Und freut sich über das, was vor ihr im Topf entsteht. Wenn der braune Zucker endlich die Konsistenz hat, die er haben soll, oder die blauen Lavendelblüten noch mehr Geschmack in das fruchtige Chutney bringen.

Bei der Auswahl der Grundstoffe, die sie verarbeitet, verlässt Kokemoor sich vor allem auf sich selbst. Von ihrer Großmutter hat sie vor Jahren einen rund 500 Quadratmeter großen Garten am Ortsrand von Ihringen übernommen, in dem sie Gemüse, Obst und Kräuter anbaut. „Alles Bio, in meinen Garten kommt kein Dünger, außer vielleicht ein bisschen Pferdedung“, sagt sie. Wie in der Küche probiert Miriam Kokemoor auch in ihrem Garten viel aus: Was sie anbaut, arrangiert sie so, dass alle benachbarten Sorten gut miteinander können. Und was in ihrem Garten nicht wächst, kauft Kokemoor bei Bauern aus dem Kaiserstuhl. Exotisches wie Mangos bestellt sie fair im Netz.

Hinter der Ihringerin liegen zähe Jahre. Das sagt sie selber, wenn sie erzählt, wie alles begonnen hat, vor vier Jahren. Als sie bei einem Kochwettbewerb der Badischen Zeitung den ersten Platz belegt, beschließt sie endlich umzusetzen, was sie schon länger umtreibt und wozu ihr Freunde immer wieder raten: ihre Leckereien zur Marke zu machen. Kokemoor holt das Okay des Gesundheitsamtes zu ihrer Küche ein und richtet im Erdgeschoss ihres Häuschens einen kleinen Verkaufsraum ein. Nur – kaum einer kommt. Im zweiten Jahr denkt sie mitunter ans Aufhören, macht aber – eben weil sie ist, wie sie ist – weiter und beschließt, einen kleinen Genussmarkt bei sich im Hof zu veranstalten. Und der kommt an.

Heute organisiert sie drei oder vier Hoffeste im Jahr, zeigt aber auch auf anderen Märkten Präsenz – bei den Landfrauen zum Beispiel oder auf Fritz Kellers Weingut. Und natürlich im Netz mit einer eigenen Website und auf Facebook. Auch im Ihringer

Esel-Lädele stehen ihre Leckereien. Ihren Verkaufsraum zu Hause öffnet sie jeden ersten Freitag im Monat oder bei Bedarf. Jedes Glas, jede Flasche, jedes Röhrchen wird bei den Kokemoors zu Hause abgefüllt, beschriftet und mit einem bunten Klebeband versehen. Ihr Mann und die Kinder helfen mit. Zusammen sind sie ein eingespieltes Team: „An zwei Tagen die Woche stehe ich bis in den Nachmittag hinein in der Küche. Und wer Hunger hat, muss sich bis zum Abend mit einem Müsli begnügen.“

Miriam Kokemoor ist jetzt dort, wo sie sein will. Weiterwachsen soll ihr Geschäft nicht. „Das würde man schmecken“, sagt sie überzeugt. „Also nein.“

Und morgen? Steht die Frage im Mittelpunkt: Was treibt die Jungenan, trotz schwerer Arbeit einen Hof zu übernehmen?

