

# Feurig, würzig oder die Sinne belebend

## Lebensmittelhandwerkerin kreiert „Die Aromenwerkstatt“ & „TaurusFeinkost“



**Katrine Lihn – leidenschaftliche Köchin und Lebensmittelhandwerkerin**

**Scharf, würzig oder doch eher süß? Schon wenn man den Flur von Katrine Lihn Aromenwerkstatt betritt, fängt man an zu genießen. Es riecht nach zig verschiedenen Aromen und Gewürzen. Und trotz aller Anstrengung kann auch das feinste Riechorgan die ausgefallene Zusammensetzung der Zutaten nicht erahnen.**

Deshalb nennt sich die gebürtige Niedersächsin auch Lebensmittelhandwerkerin. Denn jedes Produkt ihrer Aromenwerkstatt ist eine Eigenkreation.

1993 begann die leidenschaftliche Köchin, die bereits in

Restaurants kochte, aus Spaß mit den Zutaten herumzuexperimentieren und ausgefallene Geschmacksrichtungen zu kreieren. Diese Leidenschaft wurde immer mehr perfektioniert und Familie und Freunde als Testpersonen einbezogen. Ansprechende Gläser, Fläschchen oder Töpfchen wurden bestellt und die Eigenkreationen dort abgefüllt. Mit passenden Deckeln, Etiketten sowie Bändern oder Schleifen versehen, wurden die Produkte zum „echten Hingucker“. Selbst ein Haltbarkeitsdatum befindet sich auf den Produkten. „Meine Kreationen müssen den Anspruch von KdW-Produkten (Kaufhaus des Westens in Berlin) sowohl im Geschmack als auch in der Präsentation erfüllen“, sagt Katrine Lihn, die die vergangenen zwei Jahre in Potsdam verbrachte und sich deshalb das Niveau des KdW als Messlatte setzt. Dabei achtet sie auch vor allem auf die Verarbeitung von heimischen Produkten. Ausländische Produkte oder jene, die zu bestimmten Jahreszeiten in Deutschland nicht angebaut werden und nicht erhältlich sind, stehen niemals auf ihrem Einkaufszettel.

### Eine Explosion der Sinne

Unter den Eigenkreationen

der Lebensmittelhandwerkerin findet man ausgefallene Produkte wie den ApfelPfefferGelee, das Haus-Zwetschen- sowie Apfel-Zwiebel-Chutney oder das pikante Goldparmänen-Confit. Die Zusammenstellungen klingen aufregend und befremdlich, sind aber äußerst wohlschmeckend und sorgen für eine Explosion der Sinne (die BSZ testete einige Produkte). Gerne stellt Katrine Lihn

aber auch Produkte nach Geschmacksvorliebe und auf Bestellung her oder verarbeitet eigene heimische Früchte oder eigenes Gemüse – aktuell z. B. interessant für alle Apfelbaumbesitzer. Eine Lebensmittelzubereitungs-

konzession hat Katrine Lihn selbstverständlich auch. Erwerben kann man die Produkte der Lebensmittelhandwerkerin unter dem Namen „TaurusFeinkost“ beim Wachholderhof in Neuenhain, in der Blumen-galerie am Brunnen in Bad Soden oder in ein paar Wochen auf dem Bad Sodener Weihnachtsmarkt. Natürlich präsentiert Katrine Lihn ihre gesamte Auswahl auch gerne nach Terminvereinbarung in ihrer Aromenwerkstatt in der Alleestraße 21. Auch Präsenttüten und -körbe sind dort erhältlich.

### Aromenwerkstatt für zuhause

Auch kann man die zugezogene Bad Sodenerin als Lebensmittelhandwerkerin „mieten“. Ob an Familienfeiern, im Freundeskreis oder bei Mitarbeitertagungen – Katrine Lihn gibt Hilfestellungen beim Kochen oder kreiert mit kleinen Gruppen eigene Gerichte oder Leckereien – ob mit Pfeffer oder Chili – ganz nach Geschmack.

I. H.



**Pikantes Goldparmänenconfit mit Cayenne-Pfeffer – belebt die Sinne.**



**Eine kleine Auswahl der Eigenkreationen – vorne rechts z. B. die TaurusTomatensauce**