

Feurig, würzig oder die Sinne belebend

Lebensmittelhandwerkerin kreiert „Die Aromenwerkstatt“ & „TaurusFeinkost“

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 Zusammenstellung der Zutaten nicht erahnen.

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

1993 begann die leidenschaftliche Köchin, die bereits in



Katrine Lihn – leidenschaftliche Köchin und Lebensmittelhandwerkerin

Restaurants kochte, aus Spaß 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.

Unter den Eigenkreationen sind

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

Pikantes Goldparmänenconfit mit Cayenne-Pfeffer – lebt die Sinne.

Kontakt: Katrine Lihn, Alleestraße 21, Tel. 9502041, www.aromenwerkstatt.net.



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

Eine Explosion der Sinne