

Edith Drehers Fine Food: Ingwer als Lebenselixier

Sie sorgt für innere Wärme

Edith Dreher ist mit 57 Jahren noch einmal so richtig durchgestartet und zur Existenzgründerin geworden. Ihr Geschäft heisst «Drehers Fine Food», die Wurzel ihres Glücks liegt im Ingwer, der uralten, wärmenden Knolle mit dem frischen Geschmack.



Nur die frischesten Zutaten sind ihr gut genug: Edith Dreher und ihre selbstentwickelten Produkte.

Fotos: Peter Pfister

■ Praxedis Kaspar

Natürlich steht sie an diesem eiskalten Februarmorgen schon lachend vor der Tür ihrer Profiküche am Schaffhauser Stadtrand, bereit die Besucherin zu empfangen. Drinnen dann eine vor Sauberkeit glänzende Einrichtung mit Rüstisch, Riesenpfannen, Abfüllanlage, Backofen und einer Reihe von Gefässen, in denen Granatapfelkerne, Bergamotte, Bitterorangen und Cedrifrüchte – eine grosse, besonders aromatische Zitronenart – an Alkohol angesetzt ihrer Reifung und Weiterverarbeitung zum Likör entgegendämmern, selbstverständlich licht- und luftdicht verschlossen. Auf der Anrichte hat Edith Dreher ihre Produkte aufgebaut, von denen sie jedes einzelne in einem langen Prozess des Nachdenkens, des Tüftelns, Evaluierens, Ausprobierens, des Kostens und immer wieder Ver-

besserns entwickelt hat und das sie praktisch im Alleingang herstellt, abfüllt, verpackt, an ihre Kunden ausliefert und im Direktverkauf – zum Beispiel auf dem Schaffhauser Bauernmarkt – an die Frau und an den Mann bringt. Dazu macht sie ihre ganze Geschäftsbuchhaltung selber, besucht mit einer Tasche voller Probier-Muster potenzielle Kunden, beliefert sämtliche Geschäfte, die ihre Produkte führen und bildet sich ständig weiter in Sachen Ingwer und anderen Herrlichkeiten, die sich vielleicht eines Tages zu Fine Food verarbeiten lassen.

Gold geholt

Allein schon die Tonleiter ihrer Produktnamen ist Musik in den Ohren jedes Feinschmeckers, der um Geschmack und Wirkung der herrlichen Ingwerwurzel und der vollreifen Südfrüchte weiss, die Edith Dreher immer im Januar beim Grosshänd-

ler bezieht und dann unverzüglich und fast rund um die Uhr verarbeitet, unterdessen aber, nach einem gesundheitlichen Tief vor einem Jahr, mit richtigen, gut organisierten Pausen zwischendrin. Die Produkte also: Ingwerlikör und Ingwergeist, ihre Klassiker, kaum auf dem Markt, schon mit Gold ausgezeichnet wie die Herstellerin stolz erzählt. Edith Dreher sass an der Nationalen Edelbrandprämierung 2011 in Bern während der Verleihung der Medaillen ganz hinten im Saal und war bei der Ausrufung ihres Produktes dermassen überrascht und erschüttert, dass sie sich am Ärmel des eidgenössischen Alkoholverwalters neben ihr festklammern musste! Eine Besonderheit, die man sonst kaum erhält, sind auch Likör und Geist aus Bitterorangen, Bergamotte, Cedri-Zitronen, alle Früchte morgens um vier auf dem Grossmarkt eingekauft, sofort nach Eintreffen der frischen und vollreifen

Ware aus Süditalien. In der Küche dann das grosse Rüsten, Schneiden, Schnipseln, Portionieren, Schälen. Das Enthäuten der Granatäpfel beispielsweise: Es ist eine Riesenarbeit und eine wahre Saftschlacht, bis ein Berg von 60 Kilo Kernen, umgeben vom saftigen Fruchtfleisch, zum Ansetzen ins Fass gefüllt werden kann, wo Kerne und reiner Alkohol dann zum Likör heranreifen, der erst nach weiteren aufwendigen Arbeitsgängen den Weg ins elegante, schick etikettierte Fläschchen findet. Meist arbeitet Edith Dreher allein, manchmal mit der Schwägerin oder mit Freundinnen zusammen. Für den grafischen Auftritt ist ihre Tochter Angelika Dreher verantwortlich, die ein eigenes Geschäft als Lichtdesignerin führt. Die Helferinnen sind ihr alle Gold wert, abgesehen werden sie mit Naturalien aus eigener Herstellung – und mit Freundschaft, für die Edith Dreher ein grosses Herz hat. Nebst den Likören lockt in der Winterzeit der Dresdener Stollen, nach Drehers Art, eine Spezialität, an die der beste Dresdener in keiner Weise heranreicht (ausprobiert, es stimmt!), zumal er mit Ingwer gewürzt und, wie alle Backwaren aus Drehers Backstube, mit Dinkelmehl gebacken wird.

Neuerdings bietet die leidenschaftliche



So ein Lager für Pralines und andere Herrlichkeiten möchte man haben.

Köchin auf besonderen Wunsch der Stammkunden auch Punsch und Sirup aus Südfrüchten an, der wiederum prächtig zum Stollen passt. Wer der süssen Versuchungen dann noch nicht überdrüssig ist, probiert die Guetsli und die Truffes, allesamt sehen sie aus wie vom Konditor gemacht, sind aber, was kaum ein Süswarenhersteller wagt, allesamt mit Ingwer gewürzt, was im Leibesinnern der Geniesserin jene sanfte Wärme schafft, die unbedingt durch rechtzeitig verabreichten Nachschub aufrechterhalten werden muss. Und um das Mass vollzumachen, stellt Edith Dreher eine dunkle Bruchschokolade her, die sie mit grobem Ingwerzucker spickt und die einem die Kehle umschmeichelt wie Samt und Seide, im Nachgang unterstützt von süchtig machender leichter Schärfe. Wers lieber rezent hat, delectiert sich an Drehers Ingwer-Senf, an der Ingwer-Zwetschgensauce, die erfunden wurde für das Dorffest in Bibern zu Ehren der Dorfzwetschge «Schöne von Bibern».

Ein «Riesenschrampf»

Mit Stolz zeigt Edith Dreher auch ihre Marmeladen aus Bitterorangen, Cedri-Zitronen und Ingwer, die längst ihren Weg auf den Frühstückstisch der Stammkundschaft gefunden haben. Inzwischen hat Edith Dreher aber auch ein weitverzweigtes Netz an Geschäftskunden aufgebaut, die ihre Produkte führen: In Schaffhausen sind es der Puuremärkt am Samstag, Bogenkaffee, GVS Schachenmann, Landi Vinothek in Herblingen, das Reformhaus Tanne und die Wirth-Metzgerei in Schaffhausen. Ausserdem die Maison du Fromage und die Zimmerli-Brennerei in Hallau, Chäs Graf in Stein am Rhein und viele weitere Spezialgeschäfte zwischen Winterthur, St. Gallen und Appenzell. Dennoch, sagt Edith Dreher, habe sie, geschäftlich gesehen, den grossen Durchbruch noch nicht geschafft. Sie muss viel zu viel und zu lange arbeiten, um finanziell über die Runden zu kommen. Das Geld, das von den Geschäftskunden aufs Jahresende hin eintrifft, wandert als Investition sofort wieder in die Firma. Als diplomierte Betriebsleiterin ZHAW hat sie die Finanzen hart im Griff und erlaubt sich keinerlei Nachlässigkeit, wozu hätte man sonst mit über fünfzig noch die Fachhochschule abgeschlossen? Wozu würde man sonst fast Tag und Nacht arbeiten?

Wie, fragt man sich, macht die Frau das bloss? Dass sie ein Wirbelwind sei, ge-

steht sie gerne ein, aber nur versehen mit der Anmerkung, dieser Wind kenne stets die Richtung, in die er blasen wolle. So hat sich Edith Dreher, die bereits im Alter von zehn Jahren als Skilager-Köchin Furore machte, nach der Familienphase, als ihre drei Töchter selbstständig waren, auf die Socken gemacht und ihre eigene, unabhängige Existenz aufgebaut. In Stichworten: Diplom als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, 2006 berufsbegleitend erworben an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften; Generalgouvernante in grossem Hotel in Arosa; Leiterin Hauswirtschaft in einem Altersheim, Lastwagenprüfung nach einem Beinbruch, anschliessend Business-Taxi-Fahrten für grosse Schaffhauser Firmen, Leiterin Schifflein-Deck-Dich auf den Rheinschiffen.

Selbst ist die Frau

Und dann, 2010, der Entschluss: Fertig lustig mit dem Leben als Angestellte. Edith Dreher will jetzt ihre eigene Chefin sein. Dazu braucht sie den Ingwer, den sie als Köchin und Geniesserin asiatischer Gerichte schon lange kennt und liebt. Sie krepelt also die Ärmel hoch und denkt an ihre Urgrossmutter Johanna, die erwiesenermassen Köchin bei Kaiser Franz Josef war und von der sie ein paar herrliche Rezepte hütet: «Liebe Urgrossmutter hilf, das schaffen wir ...» Es hat genützt. Als Edith Dreher im Sommer 2006/7 die Künstlerküche der «Schwarzen Brüder» in der Stahlgiesserei führt, trifft sie Gilles Tschudi, den liebenswürdigen Bösewicht-Darsteller, der gerne kocht und isst, der ein grosser Ingwer-Fan ist, eine Menge darüber weiss und sie in ihrem Wunsch nach dem eigenen Geschäft bestärkt. Der Rest ist schon bald Legende, im Jahre 2010 eröffnet Edith Dreher ihr eigenes Geschäft.

Übrigens geht sie jeden Morgen schwimmen im Rhein, sobald das Wasser 16 Grad warm ist. Jeden Morgen schneidet sie sich zwei Zentimeter frischen Ingwer der Länge nach in Scheibchen, übergiesst ihn mit einem Liter frisch gekochten Wassers und trinkt dieses gesunde Eigegebräu schön verteilt in ordentlichen Schlucken. Eines Tages wird es ihr schon noch gelingen, eine Ingwerlimonade herzustellen, wie sie die Welt noch nicht gekostet hat. Sie braucht nur noch die richtige Geschäftspartnerschaft dazu. Sie bringt schon mal die Ideen, das Können und den Ingwer ein.