

Bild  
der  
Frau



Von Frau  
zu Frau  
MEINE GESCHICHTE

Anja war auf der Suche nach dem Geschmack ihrer Kindheit

## Alles wegen Oma

*Jahrelang experimentierte die Biologin aus Wiesbaden, um den Holunderblüten-Sirup à la Großmama hinzukriegen. Heute sind ihre Blüten-Produkte der Renner bei deutschen Spitzenköchen*

Nach dem Pflücken gibt Anja die Rosenblütenblätter in ein Glasgefäß mit Quellwasser (o.)

Der Geschmack von Kirschblüten erinnert an Marzipan, der von Kastanienblüten an Karamell und der von Magnoliensblüten an reifes, süßes Apfelkompott. Ja wirklich, ich kenne den Geschmack fast aller Blüten. Jetzt fragen Sie sich: Warum das? Weil ich seit mehr als zehn Jahren alle möglichen Blüten zu Sirup, Zucker, Salz und sogar zu Sekt verarbeite.

Anfangen hat alles mit der Suche nach dem Geschmack von Holunderblüten-Sirup. Den hat meine Großmutter früher immer gemacht und wenn sie ihn an heißen Tagen mit Wasser verdünnte, duftete die ganze Küche. Die Schorle schmeckte herrlich frisch. Doch als ich den Geschmack meiner Kindheit selbst herstellen wollte, war Omi schon tot – und hatte ihr Rezept mit ins Grab genommen.

Körbewise hab ich Holunderblüten gepflückt und auf verschiedene Arten verarbeitet – nichts schmeckte so gut wie Omas Sirup. Aber irgendwann hatte ich den Dreh raus! Von da an packte mich die Leidenschaft für Blüten. Ich probierte alles: frittierte Blüten, getrocknete Blüten, Blütenlikör und Blütenwein. Der Holunderblütenwein schmeckte gut, war aber sehr süß. „Wenn ich einen Schaumwein daraus mache, brauche ich weniger Zucker“, dachte ich. Doch so einfach war es nicht. Immer wieder explodierten die Flaschen. Elf Jahre hab ich probiert, bis mir mein „Fleur pétillante brut“ endlich schmeckte.

2003 hab ich aus meinem Hobby dann einen Beruf gemacht. Mein Job als Produktmanagerin bei einem Arzneimittelhersteller wurde wegrationalisiert, da dachte ich: Jetzt oder nie! Und habe die „Deutsche Blütensekt Manufaktur“ gegründet.

Seit dem ziehe ich von Ende März bis Oktober in die Feld-



Lange hat Anja mit Holunderblüten experimentiert, bis ihr der Sirup schmeckte

und Waldgebiete rund um Wiesbaden, um Wildblüten zu sammeln. Innerhalb weniger Stunden nach dem Pflücken zupfe ich Blütenblätter für Blütenblatt ab, säubere sie, fülle sie in 120-Liter-Fässchen und gieße sie mit Quellwasser auf. Für 1000 Liter Wasser brauche ich mehrere hundert Kilo Blüten.

Dann heißt es warten – manchmal Wochen, manchmal sogar Monate – bis die Blüten ihr Aroma an das Wasser abgegeben haben. Was genau in den Fässern passiert, ist natürlich mein Betriebsgeheimnis. Inzwischen lieben Profiköche, Sommeliers und Barkeeper meine Produkte. Mit TV-Koch Johann Lafer habe ich sogar eine Blüten-salz-Kollektion entwickelt. Und mein Holunderblüten-Sekt wurde 2007 beim „Internationalen Weinpreis“ mit Gold ausgezeichnet. Statt im Büro zu sitzen, arbeite ich heute den ganzen Tag mit wunderschönen, duftenden Blüten. Und das alles, weil ich auf der Suche nach Omas Rezept war.

Aufgezeichnet von JANA SCHÜTZE

INTERNET

www.bluetensekt.de

Mit TV-Koch Johann Lafer hat Anja sogar eine eigene Blüten-salz-Kollektion entwickelt



Anjas Sekt „Fleur pétillante brut“ wurde mit dem „Internationalen Weinpreis“ ausgezeichnet. Außerdem stellt sie Salze, Zucker und Sirup aus Blüten her

