

**Die Guten ins
Körbchen:** Anja
sammelt Wildro-
senblüten im
Bergischen Land



**Streng
geheim:** Anja
gelang es,
Blüten haltbar
zu machen

**Die gelernte Biologin
fand eine neue Berufung**

Anja Quäschning

„Aus Blüten zaubere ich die außergewöhnlichsten Produkte“

Es ist kurz nach Sonnenaufgang und Anja Quäschning (41) ist bereits seit zwei Stunden auf den Beinen, unterwegs im Bergischen Land (Nordrhein-Westfalen). Auf keinen Fall will sie sich die

letzten Wildrosen in diesem Jahr entgehen lassen. Blüte für Blüte der stark duftenden Gewächse wandert in ihr Körbchen. „Die Blumenfee ist verrückt nach Blüten – denn sie zaubert daraus die außergewöhnlichsten Produkte. Schuld daran ist Großmutter Luise, die früher schon daraus Sirupe, Säfte oder Gelees herstellte. „Ihre Kreationen schmeckten einfach zu gut“, schwärmt Anja heute noch. Irgendwann wollte sie dann in Omas Fußstapfen treten. Und so fand die studierte Biologin eine neue Berufung: Heute macht sie selbst aus Blüten süße Leckereien, kostbare Salze, feinen Zucker,

edle Brände und aromatische Sekte – es ist ihr Beruf. „Ganze 450 verschiedene Blütenarten habe ich dafür bisher verarbeitet. Aber aus nur 60 entstand Außergewöhnliches wie Sirupe aus der Rosskastanie,

Lavendel oder Minze“, erklärt Anja. Und ihre tägliche Arbeit kommt bei den Kunden ihrer Manufaktur in Wiesbaden (Hessen) super an. Mit ihren Salz-Blüten-Mischungen überzeugt sie sogar mehrere Sterneköche. Außerdem liefert Anja an das „Schloss Bellevue“ in Berlin, dem Amtssitz des Bundespräsidenten. Einziger Wehrmuts-tropfen: „Dafür kenne ich weder Urlaube noch ungestörte Wochenenden. Die Pflanzen nehmen keine Rücksicht. Sie blühen, wann sie wollen, und dann muss ich raus“, erzählt Anja über ihre Leidenschaft.

**Es soll
himmlisch
schmecken**

◀ **Bei der Herstellung:** Die Blüten müssen im Wasserbad liegen – dann entfalten sie erst ihr volles Aroma



**DAS
GOLDENE
BLATT**



▲ **Nach Großmutter Rezept:** Anja macht aus Blüten Sirup, Sekt, Salz, Zucker und Brände