

Die Geheimrezepte ihrer Oma lieben die Hessin niemals los

„Hier blühe ich richtig auf!“

Anja arbeitet gerne als Biologin. Doch noch lieber zaubert sie aus Blüten Sekt, Sirup oder Salz – nach alter Tradition

Nach Blüten bin ich verrückt – und daran ist meine Großmutter schuld.“ Es ist morgens kurz nach Sonnenaufgang, doch Anja ist schon seit zwei Stunden auf den Beinen. „Auf keinen Fall will ich mir die letzten Wildrosenblüten des Jahres entgehen lassen.“ Blüte für Blüte wandert in Anjas Korb.

„Ihre Kreationen waren himmlisch“

„Großmutter konnte mit Blüten so viel anstellen!“ Und das wollte Anja auch – und zwar schon als Siebenjährige. Oma Luise (damals 82) interessierte sich nicht wie andere Großmütter für Früchte, um daraus Sirup, Saft oder Gelee herzustellen. „Ihre Kreationen aus Blüten schmeckten einfach himmlisch!“

So zog Anja mit ihrer jüngeren Schwester Daniela, so oft es ging, rund um Eitorf im Bergischen Land los, um Blüten zu sammeln. Mit 16 Jahren kreierte Anja ihr erstes Produkt: „Ich kochte ein Gelee aus riesigen Bergen Löwenzahn. Aber heraus kamen gerade mal drei kleine Gläschen, die auch ruck, zuck leer waren.“

Mit Anfang 20 schien Anjas Leidenschaft ein jähes Ende zu erfahren: Die Großmutter starb! „Sie hatte uns nie ihre Geheimrezepte verraten.

Ich fürchtete damals, dass ihre Kreationen, wie z.B. ein herrlicher Holundersirup, für immer verloren gehen würden.“

Die junge Frau zog nach Mainz, studierte Biologie und arbeitete nach ihrer Promotion bei einem Naturheilmittelhersteller. Doch die Faszination für Blüten ließ sie nie ganz los. Als sie ihren Mann Steffen vor 14 Jahren kennen lernte, erwarbte erneut eine Idee in ihr: Sie wollte raus aus ihrem Job, stattdessen ungewöhnliche Leckerereien aus Blüten herstellen. „Mein Mann ist Handwerker, während ich zwei linke Hände habe. Steffen hat mir die Geräte gebaut, die ich brauche, um meine Blütenräume herzustellen. Er ist einfach genial!“

Die Arbeit mit den Pflanzen ist vor allem eines: mühsam! Stundenlang streift Anja durch die Natur, immer auf der Suche nach außergewöhnlichen Blüten, probiert aus, verändert die Rezepte, verwirft und tüfelt etwas Neues aus – bis heute. „450 verschiedene Blütenarten habe ich bisher verarbeitet, aber aus nur 60 entstanden wirklich außergewöhnliche Produkte: Sirup aus der Blüte der Rosskastanie, Lavendel, Minze oder Holunder. Blüten von Lauchgewächsen oder Kapuziner-Kresse waren ziemliche Reinfälle“, berichtet sie schmunzelnd. Im Jahr 2004 gelang ihr endlich der Durchbruch. „Damals entdeckte ich das Geheimnis der Blütenkonservierung meiner Großmutter neu.“ Die Produktion in großem

Hier entsteht Holundersirup



Leidenschaftlich tüftelt Anja im Labor



Stil konnte endlich beginnen!

Vor dem Verarbeiten wird jede Blüte geputzt und gesäubert. Zwar helfen ihr in der Hauptsaison bis zu 30 Erntehelfer, doch die Blüten geizen mit den Reizen. „Für nur eine Flasche Rosensekt brauche ich den ganzen Korb Wildrosen.“

Sie beliefert den Bundespräsidenten

Nach dem Zupfen geht es ins Wasserbad. Wie lange die Blüten darin liegen, bevor sie ihr Aroma freigeben, ist unterschiedlich. „Holunder ist recht spendabel und schon nach wenigen Wochen fertig für die Weiterverarbeitung.



Ob Sirup, Sekt oder Salz – aus Blüten zaubert Anja ungewöhnliche Kreationen – nach streng geheimen Rezepten. Info: www.blutenspekt.de

Zitrusgewächse und Orchideen sind die Diven der Blüten und brauchen Monate.“ Monate? Wie geht das, ohne dass die empfindlichen Blüten verderben? „Das ist mein bestgehütetes Geheimnis.“

Mit Salz-Blütenmischungen überzeugt sie inzwischen Sternköche, beliefert sogar die Küche des Bundespräsidenten. „Dafür kenne ich weder Urlaube noch ungestörte Wochenenden. Denn Pflanzen blühen, wann sie wollen. Aber gibt es Schöneres, als dem Ruf der Blüten zu folgen?“

