Anja ist die Blüten königin von Hessen



Köstlichkeiten sie daraus zaubert

s ist kurz nach Sonnenaufgang, doch Ania aus Wiesbaden ist schon seit zwei Stunden auf den Beinen. "Auf keinen Fall will ich mir die letzten Wildrosenblüten in diesem Jahr entgehen lassen." Blüte für Blüte der intensiv duftenden Wildform der Gartenrose wandert behutsam in Anjas Korb.

Schon als Siebenjährige war sie von Blüten fasziniert, vor allem von dem, was ihre Großmutter Luise damit anstellte. So zog Anja los, um Blüten zu sammeln. Mit 16 kreierte sie ihr erstes Pro-Manche

Blüten

sind wie Diven.

Aber sie erfreuen

unsere Sinne.

dukt. Sie erinnert sich: "Ich kochte ein Gelee aus wahren Bergen Löwenzahnblüten. Doch heraus kamen damals nur drei kleine Gläschen, die ruck, zuck gegessen waren." Dabei lernte Anja, dass sie ähnlich wie in der Parfumherstellung sehr, sehr viel sammeln muss, um nur wenig des begehrten Aromas zu erhalten, das anschließend

zu einer Delikatesse verwandelt wird.

Aber Anjas Wege gingen erst einmal in eine ganz andere Richtung: aus dem Bergischen zum Studium an den Main. "Ich studierte Biologie in Mainz und arbeitete nach meiner Promotion im Marketing eines Naturheilmittelherstellers." Doch die Geheimnisse der Blüten ließen die junge Frau nie ganz los.

Als sie vor 14 Jahren ihren Mann Steffen (56) kennen lernte, erwachte erneut eine Idee in ihr. "Mein Mann ist Handwerker. Er sollte mir Geräte bauen, mit denen ich meine Blütenträume verwirklichen konnte." Gesagt, getan. Steffen setzte um, was Anja plante, während sie wieder stundenlang durch die Natur streifte, immer auf der Suche nach Außergewöhnlichem.

Mit viel Geduld und Ausdauer hat die Biologin neu entdeckt, was lange Jahre vergessen war. "Oma ist gestorben, als ich 20 war. Leider hat sie uns nie ihre Geheimrezepte verraten, und ich fürchtete damals, dass ihre Kreationen, wie etwa ein herrlicher Holundersirup, für immer verloren waren. Durch ständige Versuche hatte ich im Jahr 2004 endlich den Durchbruch. Ich erfand das Geheimnis der Blütenkonservierung meiner Großmutter neu." So fiel Anja auch die Entscheidung für den nächsten Schritt leicht. Sie kündigte und machte sich mit ihren Blüten-Ideen selbstständig.

Ihre Produkte, Sirup, Sekt, Salz, Zucker und jetzt sogar edle Brände, verkaufen sich inzwischen so erfolgreich, dass sie in der Hauptsaison von bis zu 30 Erntehelfern unterstützt werden muss. Die Blüten stammen zum allergrößten Teil von naturbelassenen Flussauen und alten Streuobstwiesen, aber auch von einer Rosenschule. Vor dem Verarbeiten muss jede einzelne Blüte abgezupft und sorgfältig gesäubert werden. Dabei geizen die Blüten mit ihren Reizen. Für nur eine einzige Flasche des edlen Rosensekts braucht Anja den ganzen Korb Wildrosen, den sie heute früh gesammelt hat.

"450 verschiedene Blütenarten habe ich bisher verarbeitet, aber nur aus 60 entstanden wirklich außergewöhnliche

> Produkte, wie zum Beispiel Sirup aus der Blüte der Rosskastanie. von Lavendel, Minze oder Holunder, Als ziemliche Reinfälle dagegen zeigten sich die Blüten von Lauchgewächsen oder Kapuziner-Kresse."

Nach dem Verlesen kommen die Blüten in reines Quellwasser. Wie lange sie darin liegen müssen, bevor sie ihr einzigartiges Aroma freigeben, ist unterschiedlich.

"Holunder ist relativ spendabel, er kann schon nach wenigen Wochen weiterverarbeitet werden. Zitrusgewächse und Orchideen dagegen sind die Diven der Blüten, die brauchen Monate." Wie? Monate im Wasserbad? Wie soll das gehen, ohne dass die empfindlichen Blüten verderben? "Das ist mein bestgehütetes Ge-



heimnis, das ich natürlich niemandem verrate", lacht die 41-Jährige fröhlich.

Immer wieder feilt Anja an ihren Rezepturen, ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen. Kein Wunder, dass nicht nur ihre Geschäftsidee prämiert wurde, sondern auch viele ihrer Produkte. Ihre Salz-Blüten-Mischungen überzeugten mehrere Sterneköche und Gastro-Tempel. Unter anderem liefert Anja Produkte an Schloss Bellevue, dem Amtssitz des Bundespräsidenten. Dieser Erfolg hat seinen Preis. "Ich kenne weder Urlaube noch ruhige Wochenenden. Die Pflanzen nehmen darauf keine Rücksicht. irgendwelche Bäume oder Sträucher stehen immer in der Blüte – dann muss ich raus. Aber das macht mir nichts aus. Denn gibt es etwas Schöneres, als dem Ruf der Blüten zu folgen?"

I TIPPS ZUM THEMA

Was Anja alles aus Blüten zaubert

chaumwein aus Rosen-, Sirup aus Orchideen-, Salze aus Hibiskus- und Zucker 🗾 aus Kiwiblüten – das Angebot von Anja Quäschning lässt keine Wünsche offen. Eines haben ihre Delikatessen aber gemeinsam: Sie werden in reiner Handarbeit und garantiert biologisch hergestellt. Anja hat uns zwei einfache, aber super leckere Rezepte für Sommerdrinks verraten:

BLÜTENSCHORLE: 1 Teil Blüten-

sirup (z. B. Malvenblüte) mit 10 Teilen Mineralwasser auffüllen - mit oder ohne Kohlensäure. Mit weniger Wasser erhalten Sie eine Blütenlimonade.

COCKTAIL HUGO:

20 ml Bio-Holunderblüten-Sirup und 150 ml Sekt oder Prosecco in ein Glas ge ben. Eine halbe, geviertelte Limette und vier Minzblätter zugeben, leicht ausdrücken. Mit Eiswürfeln und spritzigem Mineralwasser auffüllen.

@ Internet-Adresse:

www.bluetensekt.de