

Anja Quäschning // „Großmutterns Geheimnis schenkte mir ein blühendes Leben“



Für ihren Traumberuf wurde Anja Quäschning zur Frühaufsteherin: „Denn morgens pflücken sich die zarten Blüten am besten“

Nach Luises Tod schien alles verloren. Doch dann forschte die Enkelin nach den Rezepten der Oma

Es ist morgens kurz nach Sonnenaufgang. Doch Anja Quäschning ist schon seit zwei Stunden auf den Beinen. „Auf keinen Fall will ich mir die letzten Wildrosenblüten entgehen lassen“. Blüte für Blüte wandert in den Korb. Damit in einigen Monaten ein kleines Naturwunder vollbracht ist: **Anjas einmaliger Rosensekt! „Ein prickelndes Vergnügen**, das ich ohne die Geheimnisse meiner Großmutter nie entdeckt hätte.“

Schon als Mädchen zog sie mit ihrer Oma Luise durch die Wiesen im Bergischen Land (Nordrhein-Westfalen), staunte, „dass man nicht nur aus Früchten, sondern auch aus Blüten Sirup oder Saft machen kann.“ Ein Gelee aus Löwenzahn war 1987 das erste Produkt. „Das Gläschen war so wertvoll wie ein Parfüm.“

Ihr Ehemann baute die Geräte

Doch wenig später starb die Großmutter – mit 96 Jahren. „Ein harter Schnitt“, erinnert sich Anja Quäschning wehmütig. „Denn sie hatte mir nie ihre Rezepte verraten. Ich fürchtete, ihre Erfindungen seien für immer verloren.“ Die Enkelin suchte Ablenkung: Sie studierte Biologie fern der Heimat, arbeitete für einen Naturheilmittel-Hersteller.

Doch der Traum, Omas Rezepte wiederzubeleben, ließ Anja nicht los. Als sie vor 14 Jahren ihren Ehemann Steffen (56) kennenlernte, wurde es

ernst damit. „Denn Steffen ist Handwerker – er wollte mir alle Geräte zur Herstellung meiner Blüenträume bauen.“

Ohne Unterlass streifte Anja Quäschning erneut durch die Natur. Stunde um Stunde, Tag um Tag experimentierte sie, verarbeitete bis zu 450 Blütenarten. Und tatsächlich: Durch das viele Herumprobieren

kam sie den Geheimnissen ihrer Großmutter auf die Spur. Aus 60 Sorten entstanden wohlgeschmeckende Kreationen wie Rosskastanien-Sirup, Jasminblüten-Zucker, Muskatblüten-Salz – und natürlich „mein aromatischer Rosen-Schaumwein“.

„Omas Geheimnisse schenken mir ein blühendes Leben“,

lacht Anja Quäschning. Sie gab ihren Beruf auf, gründete ihre eigene Firma, beschäftigt heute bis zu 30 Erntehelfer. Ihre Produkte wurden schon prämiert. „Meine Salz-Blütenmischungen sind sogar richtig berühmt“, sagt sie stolz. „Denn ich beliebere damit das Schloss Bellevue – den Koch unseres Bundespräsidenten!“

Seltene Kunst: Sie entdeckte die Geheimnisse und Rezepte der Generation ihrer geliebten Großmutter



Sirup und Sekt aus Blüten

Die Herstellung von Produkten aus Blüten ist Handarbeit – sie dauert lange und es bedarf viel Feingefühl. Zuerst (1) werden die Blüten gepflückt, die Blätter gezipft und einzeln gesäubert. Im Wasserbad (2) geben sie ihr einzigartiges Aroma frei. Anschließend werden sie weiterverarbeitet, zum Beispiel zu Sirup gekochelt. Abschließend kostet Anja Quäschning die Produkte und füllt sie in Dosen oder Flaschen ab (3). **Weitere Infos und Bestellungen:** Tel.: 0611/2385 800, Internet: www.bluetenspekt.de



Die 41-Jährige mit den Säften aus ihrer „Blüten-Manufaktur“