

## PRESSE - INFORMATION

### **Wie schmecken frisch gepflückte Rosenblüten zu Spaghetti? Und wie kreiert man aus Magnolien und Jasmin ein unverwechselbares Parfüm?**

**Nur zwei spannende Fragen, auf die Interessierte in kleinen Intensiv-Workshops bei der Manufaktur von Blythen eine Antwort erhalten. Das besondere Highlight dabei – die Workshops finden in einem sinnlichen Erlebnis-Garten voll essbarer und wohltuender Blüten statt, der in seiner Art einzigartig ist**

Seit 1997 stellt Martina Kabitzsch in Ihrer Manufaktur von Blythen nach althergebrachten Rezepten Verwöhnprodukte aus naturreinen Blüten her. Jetzt gibt sie Ihr umfangreiches Wissen über die sinnliche Vielfalt und die wohltuende Wirkung der Blüten in kleinen Intensiv-Workshops weiter. Das Besondere daran ist ein ganzheitliches, sinnliches Erleben: bewusst den Duft im Blütengarten wahrzunehmen, verschiedene Blüten in ihrer wohltuenden Wirkung kennen zu lernen und die Verwendung der Blüten in der Küche, in der Schönheitspflege und für das eigene Wohlbefinden selbst auszuprobieren.

Allein schon die verschiedensten Duftvarianten von Rosen zu entdecken - von fruchtig-feinen Düften, die an Himbeeren oder Zitronen erinnern, bis zu intensiv süßen oder auch würzig duftenden Sorten, - wird zum Erlebnis für die Teilnehmer. Die Blüten-Seminare haben drei verschiedene Schwerpunkt-Themen, wovon eines der kulinarische Aspekt ist. Dass die Zubereitung von Speisen aus frisch geernteten Blüten eine besondere Tradition hat, beweist sehr anschaulich folgende Geschichte: König Baudouin und Königin Fabiola besuchten einst das berühmte Arboretum im belgischen Kalmthout. Hier wurden sie von der Botanikerin und Expertin der Genießerküche mit Blüten, Jelena de Belder, mit Rosenbutter auf Honigbrot verwöhnt. Begeistert ließ das Königspaar sich das Rezept geben und bewirtete damit die junge Königin Beatrix, diese wiederum servierte die Köstlichkeit später der dänischen Königsfamilie. (Quelle: *Der Geschmack von Blumen und Blüten*, Elisabeth Lestrioux/ Jelena de Belder) Das Rezept für diesen königlichen Blütengenuss ist nur eines von vielen, die Martina Kabitzsch in ihren feinen, kleinen Intensiv-Kursen verrät.

In den Koch-Workshops ernten die Teilnehmer die essbaren Blüten frisch im malerischen Garten der Manufaktur, bereiten daraus gemeinsam ein Blüten-Menü zu und genießen es bei schönem Wetter im Freien inmitten der duftenden Blüten. Sie erhalten Tipps und Rezepte für ganz einfach zuzubereitende Speisen bis hin zum erlesenen 3-Gänge Menü – immer ganz im Zeichen der Blüten.

Wie man ein individuelles Blüten-Parfüm passend zum eigenen Dufttyp kreiert, ist das Schwerpunkt-Thema eines anderen Intensiv-Seminars bei der Manufaktur von Blythen. Hier spielen die naturreinen ätherischen Öle die Hauptrolle, aus denen ein Parfüm entsteht, das ganz individuell auf die eigene Person abgestimmt ist und so Duft und Wohltat für die Sinne zugleich vermittelt.

In weiteren Beauty-Workshops geht es um wohltuende Pflegeprodukte aus Blüten, wie Bade- und Körperöle oder auch Body Scrubs. Vielseitig sind auch die exklusiv kreierten Raumdüfte, wobei nicht nur die eher schon bekannten aphrodisierenden oder die Konzentration fördernden Varianten möglich sind. Martina Kabitzsch kennt auch die richtige Rezeptur für spezielle Kinderdüfte. Auf sanfte Weise muntern diese vielleicht kleine Grippepatienten auf oder beruhigen herumtobende Zappelphilippe.

Der neu angelegte Garten der Manufaktur von Blythen ist als sinnlicher Erlebnispark konzipiert. Er ist in dieser Form einzigartig in Deutschland und bildet den idealen Rahmen für entspannte Workshop-Erlebnisse rund um das Thema Blüten. Die Philosophie von Martina Kabitzsch ist es, die sinnliche Welt der Blüten direkt erlebbar zu machen und das alte Wissen um ihre wohltuende Wirkung für die Menschen von heute zu bewahren. Interessierte finden alle Informationen zu den Blüten-Workshops auf der Website der Manufaktur von Blythen unter [www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)

Redaktioneller Hinweis zum sinnlichen Erlebnispark der Manufaktur von Blythen:

Der Garten der ess- und genießbaren Blüten am Standort der Manufaktur von Blythen wird formal wie ein klassischer Klostergarten angelegt. Auf symmetrisch unterteilten Flächen werden hier über fünfundsiebzig verschiedene ess- und genießbare Blumen angepflanzt. Einen Schwerpunkt bilden alte und historische Rosen, dazu kommen ländlich anmutende Stauden wie Pfingstrosen und Malven, zarte Duftveilchen sowie Pflanzen mit duftendem Laub wie Orangenblume und Myrte. Eine Vielzahl aromatisch duftender Kräuter rundet das sinnliche Duft- und Genusserlebnis ab. Farblich wird der Garten in hellen Pastelltönen, von Creme-Weiß über Lila, Rosa bis Hellblau gehalten, akzentuiert durch einzelne Pflanzen in kräftigem Dunkelrot und Violett. Ein von duftenden Sträuchern umgebener Sitz- und Essplatz im Freien schließt sich direkt an die Gartenanlage an.



von Blythen  
MANUFAKTUR

Redaktioneller Hinweis zur Manufaktur von Blythen:

Die Manufaktur von Blythen stellt 1997 nach althergebrachten Rezepten sinnliche Verwöhnprodukte aus naturreinen Blüten her. Das Sortiment umfasst kulinarische Genüsse, wohltuende Beauty- und Wellness-Produkte sowie ausgefallene Kreationen wie duftende Tinte und duftendes Papier. Künftig wird es auch feine Menü-Boxen mit allen Zutaten für das Dinner zu zweit oder mit Freunden, mit erlesenen Spaghetti, Parmesankäse plus Rosenpesto, für den Blütengenuss daheim geben. Alle Produkte können über den Onlineshop der Manufaktur ([www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)) bestellt sowie vor Ort im Kontor der Manufaktur gekauft werden. Martina Kabitzsch, die Inhaberin der Manufaktur, wurde Ende 2005 mit dem Zukunftspreis des Landes Ost-Brandenburg ausgezeichnet und auf den deGut 2006 (Deutsche Gründer- und Unternehmertage) im "Walk of fame" als besonders erfolgreiche Unternehmerin vorgestellt. Derzeit schreibt sie an einem Buch über die Mythologie, den Geschmack und die wohltuende Wirkung der Blüten.

**Anschrift**

MANUFAKTUR VON BLYTHEN  
Martina Kabitzsch  
Brandenburgische Straße 65  
15566 Schöneiche (bei Berlin)  
Fon 030/ 648 49 027  
e-mail: [info@von-blythen.de](mailto:info@von-blythen.de)  
[www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)

**Presse-Kontakt**

AGENTUR FÜR KREATIVE PR  
Barbara Schreiter  
Teltower Damm 283  
14167 Berlin  
Fon 030/ 772 23 63  
[www.kreative-pr.de](http://www.kreative-pr.de)

**Kontor im alten Postamt**

Öffnungszeiten: Freitags 12.00 – 19.00 Uhr sowie nach Vereinbarung

**Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten an AGENTUR FÜR KREATIVE PR,  
Schreiter. Vielen Dank.**

**Barbara**