

Neues aus der Manufaktur von Blythen

Schöneiche, im März 2007

Lesen Sie hier das Neueste aus der Manufaktur von Blythen, lassen Sie sich für Ihre Beiträge inspirieren und sprechen Sie uns gern für weitere Informationen an.

Das Highlight des Jahres 2007:
Die Manufaktur von Blythen feiert ihr zehnjähriges Bestehen – und wird zunehmend internationaler.

Martina Kabitzsch, Inhaberin der Manufaktur, wird zur gefragten Expertin rund um die sinnliche Welt der Blüten.

Auf der Website der Manufaktur lädt jetzt auch ein Webblog zu Dialog und Gedankenaustausch ein.

Last but not least – die Manufaktur von Blythen präsentiert neue delikate Produktideen aus der Aromaküche.

Das Highlight im Jahr 2007 - die Manufaktur von Blythen feiert zehnjähriges Bestehen

Angeregt von einem alten Rezeptbuch ihrer Großmutter begann Martina Kabitzsch, die ersten Ratafia-Liköre, damals noch aus Blüten und auch Beeren, anzusetzen. Auf regionalen Märkten sowie im Freundes- und Bekanntenkreis fanden die leckeren Kreationen der gelernten Kinderkrankenschwester recht schnell begeisterte Abnehmer. Erste Kunden aus der gehobenen Gastronomie und dem Fachhandel konnten gewonnen werden und Martina Kabitzsch gründete 1997 zunächst eine kleine "Liqueur-Manufaktur".

Mit ihrem Faible für das Backen und Kochen, kombiniert mit ihren früheren beruflichen Erfahrungen über die wohltuende Wirkung naturreiner ätherischer Essenzen, probierte Martina Kabitzsch weitere Rezepte und Produkt-Ideen aus. Rasch wuchs das Sortiment ihrer Manufaktur um weitere kulinarische Köstlichkeiten, erste Pflegeprodukte und specials, wie duftende Tinte.

Inspiziert von den üppig blühenden Lavendelfeldern, die sie auf einer Reise in die Provence erlebte, entschloss sich Martina Kabitzsch, sich künftig ganz auf die sinnliche Welt der Blüten zu konzentrieren. Aus der früheren Liqueur-Manufaktur wurde die heutige Manufaktur von Blythen, der die mittelalterliche Schreibweise für "Blüten" ihren Namen verlieh. 2004 wurde der Online-Shop aufgebaut und die Manufaktur zog um an ihren jetzigen Standort im malerischen alten Postamt in Schöneiche bei Berlin.

Im Dezember 2005 wurde Martina Kabitzsch mit dem Zukunftspreis des Landes Ost-Brandenburg ausgezeichnet. Im Frühjahr 2006 wurde sie als besonders erfolgreiche Unternehmerin auf den "DeGut" (Deutsche Gründer- und Unternehmertage) präsentiert. Inzwischen beschäftigt Martina Kabitzsch in ihrer Manufaktur zwei fest angestellte Mitarbeiterinnen sowie mehrere Aushilfen und ist mit Ihrem Unternehmen ein geschätzter Wirtschaftsfaktor und Anziehungspunkt in der Region.

Im Sommer 2006 wurde am Standort der Manufaktur ein sinnlicher Erlebnispark voll wohlthuender und essbarer Blüten eröffnet. Seitdem gibt Martina Kabitzsch ihr Wissen und ihren Ideen-Reichtum rund um das genussvolle Erleben und Verwenden der Blüten auch in Intensiv-Workshops weiter, die bei schönem Wetter direkt im Garten stattfinden. Im liebevoll gestalteten Kontor der Manufaktur können alle Produkte auch vor Ort ausprobiert und gekauft werden.

Auch für 2007 hat die engagierte Blüten-Unternehmerin wieder viel vor: spannende neue Kooperationen zum weiteren Ausbau der Manufaktur stehen an, sie schreibt an einem Buch über die Welt der Blüten und natürlich darf man auch in diesem Jahr wieder auf neue Blütenkreationen gespannt sein.

Zum zehnjährigen Bestehen der Manufaktur von Blythen wird es unter anderem besondere Angebote und Produktideen geben, die das Zehnjährige blütenreich aufgreifen. Und im Sommer wird ein sinnlich-anregendes Rosenfest mit vielen Highlights im Garten der Manufaktur gefeiert.

Gern stellen wir Ihnen für ein Porträt über Martina Kabitzsch und ihre Manufaktur von Blythen weitere Informationen und natürlich auch Bild-Material zur Verfügung.

Die sinnliche Welt der Blüten wird international

Nicht nur die Produkte der Manufaktur von Blythen finden inzwischen weit über Deutschland hinaus großen Anklang. Zu den Kunden gehören zum Beispiel schon jetzt das renommierte Feinkostgeschäft Meinel in Wien und verschiedene Wellness-Hotels in Österreich und der Schweiz. Auch die erst im vergangenen Sommer gestarteten Intensiv-Workshops, die im Sommer direkt im Garten der Manufaktur stattfinden, erfreuen sich großer Beliebtheit und sind meist schnell ausgebucht. Kürzlich konnten die ersten Seminar-Teilnehmer aus der Schweiz bei der Manufaktur von Blythen in Schöneiche bei Berlin begrüßt werden. Den nächsten Schritt in der internationalen Ausrichtung geht die Manufaktur jetzt mit einer englisch-sprachigen Version Ihrer Website und dem Aufbau von Kooperationen mit internationalen Partnern.

Martina Kabitzsch als gefragte Expertin

Die Philosophie von Martina Kabitzsch ist es, das überlieferte Wissen um die Vielfalt der Blüten und ihre genussreichen Verwendungsmöglichkeiten für die Menschen von heute zu bewahren und direkt erlebbar zu machen. Ihr umfangreiches Wissen gibt sie gern weiter.

Das Interesse, mehr über die sinnliche Welt der Blüten zu erfahren, ist groß – das merkt die Inhaberin der Manufaktur von Blythen täglich. Mal wird sie im Radio als Expertin für einen Beitrag zum "Veilchen als Heilpflanze des Jahres" interviewt. Mal bucht ein Kaufhaus im gehobenen Segment sie für einen Workshop zum Thema Blüten-Parfüms. Auch die Studenten der UdK Berlin haben Interesse an einem gemeinsamen Projekt und die ungewöhnliche Blüten-Manufaktur dafür ausgewählt.

Neue kulinarische Genüsse aus der Manufaktur von Blythen

Die Aromaküche ist eine Welt voller Düfte und Würze. Ob Rosen, Orangenblüten oder auch Rosmarin und Basilikum – die blühenden Kostbarkeiten bezaubern die Sinne und geben jedem Gericht das "gewisse Etwas".

Zu den neuesten Trends in der Spitzengastronomie zählt das Kochen und Verfeinern von Speisen mit Essenzen (100% naturreine ätherische Öle). Sie eignen sich ideal, um den Geschmack und das Geruchsbouquet jeder Speise besonders fein zu nuancieren.

Ganz neu im Sortiment der Manufaktur von Blythen gibt es jetzt eine Reihe von fein aromatisierten Salinensalzen, zum Beispiel mit Zitrone, Ingwer oder Kreuzkümmel, die mit naturreinen ätherischen Ölen versetzt werden. So können passionierte Hobbyköche ihren Speisen ganz einfach zu jeder Jahreszeit einen Hauch exotischer Raffinesse durch die feinen Essenzen verleihen.

Die Manufaktur im Dialog mit Kunden und Blüten-Fans

Schon auf der jetzigen Website der Manufaktur können Blüten-Freunde Poetisches und Wissenwertes über die verschiedenen Blüten entdecken. Hier erfährt man, dass auch Dahlien, Malven und Nachtkiolen zu den essbaren Blüten gehören. Es gibt eine Vielzahl von Rezepten und praktischen Tipps zur genussvollen Verwendung der verschiedenen Blüten. Auch die Geschichte der Blüten im Lauf der Jahrhunderte und ihre Verwendung in verschiedenen Kulturen wird ebenso kurzweilig wie informativ beleuchtet.

Jetzt wird auf der Website der Manufaktur von Blythen (www.von-blythen.de) zusätzlich ein Webblog eingerichtet. Er ist als Forum für den Dialog mit den Freunden und Kunden des Hauses gedacht und soll dazu einladen, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen, gemeinsam Wissenwertes und die Freude an der sinnlichen Welt der Blüten zu teilen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unseren Neuigkeiten aus der Manufaktur von Blythen zu einem Beitrag inspirieren und stehen Ihnen gern für weitere Informationen, Termin-Vereinbarungen und Bild-Material zur Verfügung.

Adresse

MANUFAKTUR VON BLYTHEN
Martina Kabitzsch
Brandenburgische Str. 65
15566 Schöneiche (bei Berlin)
Fon 030/ 648 49 027
Fax 030/ 648 49 028
e-mail: info@von-blythen.de
Web: www.von-blythen.de

Presse-Kontakt

AGENTUR FÜR KREATIVE PR
Barbara Schreiter
Teitower Damm 283
14167 Berlin
Fon 030/ 772 23 63
Fax 030/ 773 83 37
mail: schreiter@kreative-pr.de
Web: www.kreative-pr.de

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar an die Agentur erbeten. Vielen Dank.