

Siebte Hallenschau: Ausstellerin Antje Kochlett im Gespräch

Innerhalb von nur vier Jahren hat Antje Kochlett mit dem Rosenhof Holzhausen in Plaue, im Herzen Thüringens, ein blühendes Unternehmen aufgebaut. Jetzt wurden ihre Produkte bei der BUGA Erfurt mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Die Unternehmerin spricht über ihr Nischenprodukt, Vertriebspartner und frühe Morgenstunden auf dem Feld.

Wie kamen Sie dazu, sich an der Hallenschau zu beteiligen?

Ursprünglich wollte ich mich mit meinem Rosenhof Holzhausen als Außenstandort für die BUGA bewerben, war aber etwas zu spät. Man hat mir dann eine Kooperation angeboten: Wir werben für die BUGA, und die BUGA bewirbt uns mit. Dann wurde ich gefragt, ob ich auch bei der Hallenschau mitmachen möchte. Das machen wir natürlich sehr gerne!

Ihr Unternehmen ist noch jung, 2017 gegründet. Was machen Sie genau?

Wir stellen Rosenwasser her, ein 100 Prozent naturreines Hydrolat. Es ist ein Bioprodukt ohne Alkohol und Konservierungsstoffe, als Lebensmittel zugelassen. Mit der Biozertifizierung wollte ich ein Statement setzen. Unser Rosenwasser kann man vielseitig einsetzen, vor allem bietet es aber ein sehr intensives Geschmackserleben. Wir haben Tee, Bonbons, einen Likör „Rose küsst Quitte“ hergestellt. Jetzt trocknen wir auch Blütenblätter als Streuware bei Hochzeiten.

Wie kamen Sie zu den Rosen?

Eine Leidenschaft dafür hatte ich schon immer. Als Diplom-Ingenieurin Gartenbau habe ich zunächst in einer Kräutergärtnerei gearbeitet. Aber ich hatte immer das Verlangen, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Mit 40 dachte ich dann: entweder jetzt oder gar nicht. Schon 2010 hatte ich einen halben Hektar Land gekauft, ohne Wasser und ohne Strom. Dort wollte ich etwas ganz Besonderes machen. Ein Nischenprodukt. So bin ich zu den Damaszener-Rosen gekommen. Die Rose, die wir anbauen - Rosa damascena 'Trigintipetala' – enthält starke ätherische Öle. Die finden sich sonst in Augentropfen, Arzneien oder in der Kosmetik. Die Rosen werden vorwiegend in Bulgarien, der Türkei und in Marokko angebaut.

Können sie denn in Thüringen gut wachsen?

Eigentlich sind unsere lehmig-tonigen Böden ein bisschen zu schwer. Ich habe vor vier Jahren 2000 Jungpflanzen aus Bulgarien gesetzt, die entwickeln sich sehr gut und immer besser! Aber es ist sehr viel Arbeit. Das frühe Aufstehen in den Erntewochen im Juni ist grausig. Doch wenn ich dann auf dem Feld stehe, die Sonne aufgeht wie ein Feuerball und ich den Morgentau auf den Rosen sehe – das entschädigt für alles.

Für ihre Rosenprodukte haben Sie eine Goldmedaille bekommen. Was bedeutet das für Sie?

Das ist eine große Wertschätzung, eine Anerkennung. Ich habe vor vier Jahren als klitzekleiner Betrieb angefangen, wurde zum Teil auch belächelt. Ich mache mit meinem Mann alles selber – wir pflegen, ernten, verarbeiten, vermarkten. Nur zur Erntezeit habe ich drei Helfer. Jetzt wird das Potenzial erkannt, das freut mich riesig. Ich hatte Tränen in den Augen.

Sie waren auch schon vor der BUGA stark vernetzt in der Region?

Ja, es kochen zwei ganz unterschiedliche Restaurants mit meinen Rosen, zum Beispiel „Sparigel auf Rosenpesto“ oder „Wildkräutersalat mit Rosenvinaigrette“. Wir haben auch andere Vertriebspartner wie ein Tortenstudio. Ich möchte, dass die Rose mit allen Sinnen genossen wird.

Wie nutzen Sie die Zeit der Bundesgartenschau noch für den Rosenhof Holzhausen?

Wir nutzen das werbewirksam, bieten bis September viele Veranstaltungen an, mit denen wir die Menschen nach Holzhausen locken. Wir machen Führungen und Lesungen, ein Grünes Klassenzimmer, Rosenpflücken und vieles mehr. Und auf dem Hof kann man natürlich unsere Produkte kaufen.