

Susanne Bornemann produziert Marmelade und Liköre

„Prinzessinnen-Gelee“ mit Wildrosenblüte

Von Bernd Pohlkamp

TELGE. Susanne Bornemann, alias die „Quitten-Queen“, sprüht mit 63 Jahren vor Energie und Tatendrang. Nach dem Berufsleben widmet sie sich heute mit Leidenschaft einem Hobby, das sie schon seit ihrer Kindheit begleitet: die Verarbeitung und Veredelung von Quitten. Diese Liebe zu den besonderen Früchten treibt sie an, immer wieder neue und kreative Ideen zu entwickeln, wie die Quitten verarbeitet werden können.

»Wenn andere zum Trost Schuhe kaufen, koche ich Marmelade.«

Susanne Bornemann

Mit ihrer Kreativität und ihrem Engagement hat sie sich in der neuen Lebensphase ein Hobby aufgebaut, das sie nicht nur erfüllt, sondern auch anderen Menschen Genuss und Freude schenkt. Susanne Bornemann zeigt eindrucksvoll, wie man im „zweiten Frühling“ seine Träume verwirklichen und mit Herzblut Neues schaffen kann.

Seit sechs Jahren lebt sie mit ihrer Familie in Telgte, aufgewachsen ist sie in Bielefeld-Bethel, in einer Einrichtung, die von ihren Eltern geleitet wurde, die sich dort um nicht-sesshafte Männer kümmerten. Dort lernte sie früh, wie bedeutsam Handarbeit in der Gemeinschaft sein kann. Bereits als kleines Mädchen begleitete sie ihre Mutter und Großmutter beim Pfücken von Früchten und half mit beim anschließenden Verarbeiten.

Diese Tradition hinterließ Spuren: die gesellige Atmosphäre, die Zirkswannen voller Beeren und Obst und das gemeinsame



Susanne Bornemann ist die selbst ernannte „Quitten-Queen“. Das eine Bild zeigt sie beim Dreikönigsmarkt im Dezember in Telgte.

Arbeiten prägen eine Marmeladen-Lebensart – bis heute.

Als Jugendliche wagte sie sich an ihre erste eigene Kreation, eine Kirschenmarmelade. Auch wenn die Erinnerung an den Geschmack längst verblasst ist, hat sich der Duft dieser ersten Kreation in ihr Gedächtnis eingetrieben. Seitdem ist das Zubereiten von Marmelade ein fester Bestandteil ihres Lebens. Besonders in schwierigen Zeiten ist es für Susanne Bornemann eine Quelle von Freude, Kreativität und Trost. »Wenn andere sich Spiegelhalter kaufen, habe ich Marmelade gekocht«, sagt sie schmunzelnd.

Nach ihrem Abitur und einer Ausbildung zur Erzieherin arbeitete sie zunächst mit schwer mehrfach behinderten Kindern und Jugendlichen sowie in einer Langzeitpsychiatrie. Parallel studierte sie Pädagogik, Psychologie und Literatur. Von aufergewöhnlichen Kombinationen bis hin zu saisonalen Karitäten übertrug sie die „Quitten-Queen“ immer wieder mit neuen Produkten: Fruchtsträuße wie Gelee von Telgter Quitten, himmlische Himbeerbeere mit Quittenkörnern, Gelee von Münsterländer Haselnüssen oder Gelee von Sauerkräutern mit Zartbitterschokolade; ihre Marmeladen ste-

he: Sie gründete ein Geschäft für Designermode und studierte Foto- und Filmdesign. Trotz vieler Herausforderungen arbeitete sie in verschiedenen Bereichen, darunter in einem Meinungsforschungsinstitut. Ihre Kreativität blieb ungebrochen. Sie gründete eine Agentur für Kulturmarketing, leitete 13 Jahre das rückgelegte-Haus in Werther und war Mitbegründerin einer Agentur für Kulturreisen. Später übernahm sie die Leitung des Campus einer Untertierhermeneutik und baute einen Museumsshop auf.

2018 zog Susanne Bornemann mit ihrer Familie nach Telgte. In der neuen Heimat findet sie Raum, ihr Leidenschaft für Marmeladen weiter zu entwickeln. Heute wird die selbst ernannte „Quitten-Queen“ von ihrer gesamten Familie unterstützt. Gemeinsam verarbeitet sie Früchte aus der Region zu hochwertigen Marmeladen, die nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre Kreativität und handwerkliche Qualität überzeugen, so wissenschafter Rückmeldungen von Kunden.

»Das Problem. Rechen und Verarbeiten gehört für mich genauso dazu wie das Endprodukt«, erklärt Susanne Bornemann. Es ist die Freude am gesamten Prozess, die mich antreibt. Sie bringt mit ihren Marmeladenkreationen oft rechtgeht ein Stück Sommer in jedes Glas: Ihre süßen und herzhafte Früchchen sind dabei weit mehr als klassische Aufstriche – sie spiegeln ihre Leidenschaft für regionale Zutaten, handwerkliche Qualität und kreative Geschmacksverbindungen wider. Von aufergewöhnlichen Kombinationen bis hin zu saisonalen Karitäten übertrug sie die „Quitten-Queen“ immer wieder mit neuen Produkten: Fruchtsträuße wie Gelee von Telgter Quitten, himmlische Himbeerbeere mit Quittenkörnern, Gelee von Münsterländer Haselnüssen oder Gelee von Sauerkräutern mit Zartbitterschokolade; ihre Marmeladen ste-

hen ihrer Meinung nach für den Einklang von Tradition und Innovation, gepaart mit einer tiefen Verbindung zur Natur und den Menschen.

Susanne Bornemann ist für ihre außergewöhnliche Kreativität bekannt. Mit Leidenschaft verwandelt sie Früchte und Blüten in kulinarische Kunstwerke, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch begeistern. Dazu gehört ihr „Prinzessinnen-Gelee“: Eine einzigartige Komposition aus Wildrosenblüten, Prosecco und echter Vanille. In einer weiteren Variante verfeinert sie das Gelee mit echten Rosenblüten und integriert essbaren Glitzer auf Traubenzuckerbasis – ein echter Hingucker: In jedem Prinzessinnenglas steckt ein kleines, romantisches Geheimnis: eine zarte Rosenblüte, die kunstvoll in den Gelee eingearbeitet ist. Schon beim Öffnen des Glases schimmert die Blüte durch die goldene, schimmernde Masse hindurch, wie etwas, das darauf wartet, entdeckt zu werden.

»Dieses Gelee wird besonders gerne von Frauen gekauft, die es als Geschenk für Freundinnen mitbringen«, so Susanne Bornemann. Sie empfiehlt, das Prinzessinnen-Gelee nicht nur klassisch auf Sonntagsbröden zu genießen, sondern auch für kreative Anwendungen wie Salatdressings, als Topping für Eis oder in Kombination

mit Quark. Ein regelrechtes Kunstwerk sind auch ihre aus feinen Knochenperlen handgefertigten Löffelchen. Sie gibt es in fünf Designs, die alle mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurden.

Die Ideen von Susanne Bornemann gehen weit über Gelees hinaus. Aktuell plant sie ein Quitten-Salz: Für diese Innovation reibt und trocknet sie Quitten, mischt sie anschließend mit hochwertigem Meersalz und kochert ein fruchtig-aromatisches Würzmittel.

Der Vorschlag von Susanne Bornemann: Eine Scheibe Brot mit Butter versehen und etwas Quitten-Salz darüber streuen. »Ich unvergleichlicher Genussmoment«, sagt sie. Eine weitere Kreation nennt sie „Bubbelade“. Diese spezielle Marmelade wird mit kleinen „Bubbles“ aus Quittenessenz angereichert. Die orten Fruchtalkohol sorgen nicht nur für ein spannendes Geschmackserlebnis, sondern auch für einen optischen Wow-Effekt – eine Mischung aus Genuss und Eleganz.



Foto: Bernd Pohlkamp

der die Besucher mit seinem fruchtigen Aroma begeistern soll. Sie stellt Liköre aus Zwetschen und Pfirsichen mit winterlichen Gewürzen und Ebereszen-Rum in Bioqualität her. Die Wahl-letztgen wird mit ihren Ideen, wie vielseitig und überraschend die Welt der Quitten sein kann. Ihre Kreationen erzählen Geschichten, wecken Genussfreude und machen die Mahlzeit zu etwas Besonderem. Ihre Küche in der Altstadt ist inzwischen zu klein geworden. So ist sie derzeit auf der Suche nach einem Raum mit einer Küche, die sie dauerhaft nutzen kann.

Susanne Bornemanns Idee dabei: »Noch besser wäre ein Ort, an dem ich nicht nur meine Gelees und Liköre herstellen, sondern auch Workshops und Gelee- oder Likör-Tastings anbieten kann. Aber ein gleichsam kreativer Raum.«

Ein Garten, in dem sie Früchte anbauen und ernten kann, steht ebenfalls auf ihrer Wunschliste, um nach ihrer Philosophie Natur und Regionalität in den Mittelpunkt zu stellen.

»Das Probieren und Verarbeiten ist ein wichtiger Bestandteil.«

Susanne Bornemann



Unschlagbare Mehrwerte zum Jahresstart!

Beste Preise, Qualität und Service.

Die Küche Luchtefeld GmbH & Co. KG
August-Wessing-Damm 92 · 48231 Warendorf
Di-Fr 11-19 Uhr, Sa-Fr 14 Uhr, Mo geschlossen

Innovatives Vakuumsystem!
BORA QVacc gratis

Ab einem Küchenwert von € 6.000,- erhalten Sie einen BORA Duvon-Wert von UVP € 399,- gratis.
Nur gültig vom 02.11. - 31.12.2025.
Kunde Bornemannsmitglied

Weitere Vorteile!
Kostenlose Lieferung
Kostenlose Montage
1 Jahr Preisgarantie

15 JAHRE
Die Küche LUCHTEFELD
100% KUNDENZUFRIEDENHEIT

Die Küche LUCHTEFELD