



Aus etwa 2,2 Kilogramm Ingwer kann die ehemalige Opernsängerin Amarillis Bilbeny mit ihrer Presse ungefähr ein Liter Saft gewinnen.

Foto Wenzlick

Reiner Saft aus der Wunderknolle

Ehemalige Opernsängerin Amarillis Bilbeny produziert inzwischen ihr Getränk „Frau Ingwer“ nicht nur für den eigenen Bedarf

Von Nadine Wenzlick

HAMBURG. Wer das Büro von Amarillis Bilbeny betritt, hat sofort den Duft von Ingwer in der Nase. Im Hamburger Stadtteil Steinwerder, auf der südlichen Elbseite unweit des Stage Theater im Hafen, stellt die gebürtige Schweizerin ihren eigenen Ingwersaft „Frau Ingwer“ her. Noch intensiver riecht es eine Tür weiter in der Produktion. Eine Presse verarbeitet die Wunderknolle dort zu Saft. „Es gibt tatsächlich Leute, die ein Kratzen im Hals spüren, wenn sie hier rein kommen“, sagt Bilbeny. „Aber ich habe mich längst daran gewöhnt.“

Eigentlich ist Amarillis Bilbeny gelernte Opernsängerin. Die Sopranistin stand schon auf vielen großen Bühnen und jettete 20 Jahre lang um die Welt. Um ihre Stimme fit zu halten, lutschte sie Ingwer-Bonbons, rieb Ingwer in den Tee und nahm ihn sogar geschnitten in den Mund. „Irgendwann wollte ich Saft haben. Und weil ich in Deutschland keinen gefunden habe, fing ich an, einfach selbst welchen zu machen“, sagt die 43-jährige. „Ich habe den Ingwer gerieben, mit der Gabel zerkleinert und dann mit einem Tuch den Saft herausgepresst.“

Anfangs war der Saft so scharf, dass man ihn kaum trinken konn-

te. Dann stieß Bilbeny auf ein afrikanisches Rezept, das sie nach ihrem eigenen Geschmack umwandelte und mit Vanilleschoten, Rohrzucker und Zitrone verfeinerte. Als immer mehr Kollegen aus der Musikszene begannen, nach ihrem Ingwer-Getränk zu fragen, beschloss sie den Saft nicht mehr bloß für ihren eigenen Bedarf herzustellen. „Auf Märkten kam er sofort gut an: Wenn ich mit 20 Flaschen dorthin ging, waren die nach einer Stunde weg“, sagt sie.

Gut fünf Jahre später verkauft Amarillis Bilbeny auf Märkten, in einigen Feinkostläden und in ihrem Online-Shop drei verschiedene Ingwer-Säfte: Das „Original“

mit Vanilleschoten, Rohrzucker und Zitrone, den besonders scharfen Natur-Saft ohne Zucker sowie einen Saft mit Blütenhonig und Limette, der ganz frisch im Sortiment ist. Die Säfte können als Shot getrunken oder wie ein Konzentrat mit kalten wie warmen Getränken gemischt werden – egal ob Säfte, Tee oder Wasser. „Mit Gin und Tonic schmeckt er auch super, oder man macht Eiszwürfel daraus“, sagt Bilbeny.

In erster Linie ist der Saft natürlich ein Genussmittel. „Ich bekomme von meinen Kunden aber unglaubliche Rückmeldungen“, so Bilbeny weiter. „Zum Beispiel habe ich ein paar ältere Kunden, die jeden Morgen und jeden Abend ein Schnapsglas trinken und sagen, dass sie seitdem keine Gelenkschmerzen mehr haben.“

Nicht umsonst war Ingwer die Heilpflanze des Jahres 2018. Schon griechische Ärzte der Antike und die traditionelle asiatische Medizin wussten von der heilsamen Wirkung. Dass er bei Übelkeit und Erbrechen hilft, ist inzwischen wissenschaftlich bewie-

sen, er kann bei Entzündungen und Erkältungskrankheiten eingesetzt werden und wirkt sogar gegen Krämpfe und Schmerzen: die Gingerole blockieren die Rezeptoren, über die der Körper Schmerzen ans Gehirn meldet. „Zudem ist Ingwer verdauungsfördernd und gut für Haut und Haare. Bei manchen wirkt es halt mehr und bei anderen weniger“, so Bilbeny. „Aber einige meiner Kunden sind inzwischen regelrecht süchtig nach dem Saft.“

Zugegeben: Ganz billig ist der Ingwersaft nicht: Die kleine Flasche mit 0,5 Litern gibt es ab 14 Euro, die doppelte Menge kostet 22 Euro. Der Preis leuchtet jedoch ein, wenn man weiß, dass 2,2 Kilo Ingwer gerade mal einen Liter Saft ergeben. Durch die schonende Produktionsweise von Frau Ingwer – Kaltpressung und Verzicht auf Erhitzung – bleiben die wohltuenden Eigenschaften der Wurzel voll erhalten. Damit der Ingwersaft so frisch wie möglich beim Kunden ankommt, wird erst ein Tag vor Versand produziert. Gekühlt hält der Saft sich

drei bis vier Wochen.

Zum Singen kommt Amarillis Bilbeny inzwischen nicht mehr – das Geschäft mit dem Ingwersaft läuft zu gut. „Ich singe nur noch unter der Dusche“, lacht sie. „Am Anfang habe ich wirklich alles alleine gemacht, aber mittlerweile sind wir ein richtiges Team von sechs Leuten in der Produktion, im Büro und im Vertrieb.“ Die Anzahl der verkauften Flaschen hat sich 2018 im Vergleich zum Vorjahr verdoppelt.

Für 2019 hat Amarillis Bilbeny sich vorgenommen, mit ihren Bio-zertifizierten Säften in Biomärkte zu gehen, auch über Hamburgs Grenzen hinaus. Außerdem möchte sie die Produktpalette erweitern. „Aus Ingwer lassen sich so viele tolle Sachen machen“, sagt sie. „Im September wollen wir den nächsten Saft auf den Markt bringen. Außerdem schwebt mir eine Luxus-Linie mit deutschem Ingwer vor. Und später, in zwei Jahren, machen wir vielleicht auch Bonbons. Ich habe schon tolle Rezept-Ideen.“

www.frauingwer.de

Frau Ingwer im Stader Tageblatt und im Weser Kurer 10. Januar 2019

