



Stewardess erfindet Gewürzdosen „Fliegerlust“

Sie kennt als Flugbegleiterin Gewürze aus aller Welt und hat mit diesem Wissen und der Lust am Kochen ein boomendes Start-up-Unternehmen gegründet: Petra Hochstätter hat die Gewürzdose „Fliegerlust“ mit eigenen Gewürzmischungen entwickelt.

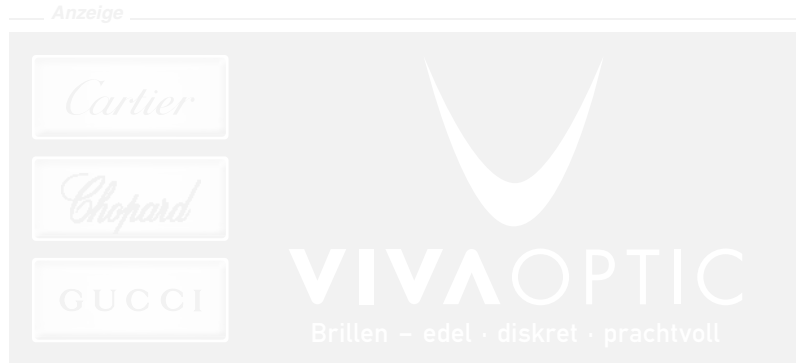
VON JESSICA KUSCHNIK

Die Welt bereisen, exotische Orte erleben und in den kulinarischen Genuss eben jener zu kommen - all das war in den vergangenen zwei Jahren nur eingeschränkt möglich. Das schmerzt nicht nur die Reiselustigen, sondern vor allem auch die Flugbegleiter. „In dieser Zeit haben sich viele Menschen einen Wolf gekocht“, sagt Petra Hochstätter und lacht - sie auch. Bei ihr war das Ergebnis jedoch ein völlig anderes als bei den meisten Hobbyköchen. Denn statt eines leckeren Essens kreierte sie gleich eine Geschäftsidee mit: Gewürzdosen in bunten Designs mit Mischungen, die eine Hommage an ihre Lieblingsdestinationen sind.

Eigentlich wollte die gebürtige Neusserin gar keine Geschäftsidee entwickeln, sondern der Tristesse den Kampf ansagen. „Ich kaufe meine Gewürze gerne bei einem Händler aus der Region, der tolle Gewürze hat, die jedoch in kleinen, fahlen Tütchen verkauft werden“, erzählt die 56-Jährige. Kein schöner Anblick für die Wahl-Krefelderin. Sie mag es bunt. „Mir fehlten die Städte, New York, San Francisco - und ich wollte, dass meine Mischungen, mit denen ich kochte, diese Atmosphäre widerspiegeln“, sagt sie. Doch ihre Ideen aus dem Kopf aufs Papier zu bringen, das funktionierte anfangs nicht. Ebenso wenig wie die Suche nach einem Designer via Internet. Doch Aufgeben kam nicht in Frage. „Ich habe in meinem Boxstudio rumgefragt und dort eine tolle Designerin gefunden, die genau umgesetzt hat, was ich im Kopf hatte.“

Statt in einem Büro wurde am Kofferraum auf dem Parkplatz des Studios konferiert. Zwei Monate dauerte es von der Idee bis zur ersten fertigen Dose - acht Dosen gibt es inzwischen, die neunte kommt bald auf den Markt. „Anfangs habe ich das nur für mich gemacht, wollte die Dosen verschenken und habe es mir gegönnt, dafür Geld auszugeben“, erzählt Hochstätter. Doch als eine Freundin ein Bild einer der Dosen in der Kochgruppe ihrer Fluggesellschaft postete, „ging es Schlag auf Schlag. Weihnachten sagte ich dann, ich brauche einen Lagerraum. Ich meldete ein Gewerbe an, das Gesundheitsamt kam und nahm alles

Petra Hochstätter will mit ihren bunten Dosen Farbe ins Gewürzregal bringen. FOTOS: PETRA HOCHSTÄTTER/FLIEGERLUST



ab“, erinnert sie sich an diese turbulente Zeit. „2021 ging es richtig los. Mein Sohn sagte, ich brauche Facebook und Instagram, die Leute wollten sehen, wie ich mit den Dosen unterwegs war. Da habe ich mir dann erst mal Hilfe geholt, weil ich mich damit nicht auskannte“, erzählt sie lachend.

Noch befände sich ihr Geschäft im Anfangsstadium, doch sie sei überrascht gewesen, wie schnell alles ging. Ihr neuestes Projekt ist die Mallorca-Dose. „Alle wollen wieder in die Sonne und in den Urlaub, dazu passt das Rezept sehr gut: Sunshine Mallorca Salat mit Orangenv Pfeffer.“ Denn jede Dose kommt mit einer Bordkarte und einem Rezept pas-

send zum Gewürz. Schon vor dem Verkauf der Dose hat Hochstätter Interesse geweckt. „Eine Katamaran-Firma aus Mallorca hat mich angeschrieben, die hätten sie gerne als Give-Away für ihre Gäste“, sagt sie.

Noch ist „Fliegerlust“ eine „One-Woman-Show“, wie die Krefelderin selbst sagt. Alle Gewürze mischt und füllt sie selbst ab. Ihre Inspirationen holt sie sich von überall dort, wo sie ihr Beruf als Flugbegleiterin und Kabinenchefin hinführt. „Wenn ich ein tolles Gericht esse, dann frage ich einfach nach dem Rezept. Vor 15 Jahren habe ich in einem Seafood-Restaurant in Vancouver Muscheln in Thaicurry gegessen, und der Chefkoch hat mir tatsächlich das Re-

COOKING PASS

Fliegerlust	Cooking	Gate:	Seat:
Flight-No.:	Time:		
FL009	00:25	Veg	2 Pers.
Name:	From: Palma de Mallorca		Class:
To:			Salsa

PMI ✈️

Zutaten:

- 2 EL Pinienkerne
- 2 kleine Fenchelknollen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Orange
- 3-4 Blätter frische Minze
- 2 EL Obstessig
- 1 TL Dijonsenf
- 2 TL Bio-Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl (z. B. Walnussöl)

1 TL Fliegerlust
Hola Mallorca, Hola Naranja nach Geschmack dazugeben.

Mit jeder Gewürzdose gibt es auch ein passendes Rezept in Form einer Bordkarte, hier die zur Mallorca-Dose.

zept geschickt. So ist diese Leidenschaft entstanden. „Beide Jobs unter einen Hut zu bringen klappt noch ganz gut, da Hochstätter momentan in Teilzeit fliegt - „da lässt sich alles gut verbinden.“ Den Beruf der Flugbegleiterin für die Selbständig-

keit an den Nagel hängen? Schwer vorstellbar für die Vollblut-Weltbummlerin. „Ich würde immer fliegen wollen, Städte erkunden und ich liebe meine Kollegen. Wir sind ein kreativer Haufen“, sagt sie. Und so ist es nicht verwunderlich, dass ihre

INFO



Die neue Mallorca-Dose.

Neues Design und Spenden für Indien

Erhältliche Dosen in Online-Shop Die Gewürzdosen inklusive der neuesten Kreation, der Mallorca-Dose, gibt es Online unter www.fliegerlust.de. Jede Dose kostet 7,50 Euro. Insgesamt gibt es acht Varianten. Die Mallorca-Dose soll in den kommenden Tagen erhältlich sein.

Spendenaktion Jede Dose mit der Gewürzmischung „New Delhi (DEL)“ unterstützt das Sunshine Project der Lufthansa Help Alliance mit einem Euro pro verkaufter Dose. Das Projekt unterstützt 265 Kinder aus armen Verhältnissen in Indien. Die Spendengelder fließen in Nahrungsmittel, sauberes Trinkwasser, medizinische Versorgung und Kleidung sowie die Schulbildung. Weitere Infos gibt es unter spenden-helfen-sunshineprojectindia.de

Landestypische Rezepte Mit jeder Gewürzdose gibt es ein passendes Rezept in Form einer Bordkarte. Die Rezeptideen stammen aus den jeweiligen Ländern.

Mallorca-Dose ebenfalls von einer Kollegin entworfen wurde.

Träume hat Hochstätter dennoch: „Es wäre toll, meine Dosen irgendwann einmal in den Duty Free Shops an den Flughäfen zu sehen“, sagt sie. „Aber am Ende des Tages ist es im Moment noch ein Hobby, und ich habe eine kleine Fangemeinde, die mir Fotos schickt von dem, was sie mit meinen Gewürzen kocht. Das ist toll und motiviert mich.“ Gelernt hat sie vor allem, dass man sich trauen sollte, Dinge auszuprobieren. „Dass man das darf - und dass man das auch soll“, sagt sie.