

Eine experimentierfreudige Biologin hatte einen grandiosen Einfall

Wie Blüten in die Flasche kommen

Die Sehnsucht nach dem Geschmack ihrer Kindheit brachte Anja Quäschning auf eine lukrative Geschäftsidee. Heute bietet ihre Blütensekt Manufaktur einzigartige Delikatessen aus selbst gesammelten und frisch verarbeiteten Blüten an.

Jetzt, wo alles voller Kraft blüht und duftet, hat Anja Quäschning aus Wiesbaden alle Hände voll zu tun. Von frühmorgens bis spätabends ist sie unterwegs, um ihre „Schätze“ zu sammeln, denn sie hat sich ganz und gar dem Thema Blüten verschrieben. Ihr Ziel: ihren Duft und Geschmack zu konservieren. Aus Flieder, Magnolien, Rosen, Hibiskus, Akazie, Weißer Rosskastanie, Holunder, Lavendel, Malve, Rotem Sonnenhut, Japanischer Kirsche und auch herben Vertreterinnen wie wilder Wicke und Schafgarbe macht sie Blütensekte, -salze, -sirups, -extrakte oder -zucker.



Mit dem Holunderblütensirup ihrer Oma fing damals alles an. „Den habe ich als kleines Mädchen immer so gern als Schorle getrunken“, erinnert sich die promovierte Biologin. „Im Sommer vom Spielen nach Hause zu kommen und im Garten die Blü-

tenschorle zu trinken, gehört für mich zu den schönsten Kindheitserinnerungen. Leider ist meine Großmutter gestorben, ohne ein Rezept zu hinterlassen. So habe ich viele Jahre damit verbracht, diesen Geschmack genau so selbst herzustellen.“ Irgendwann war sie erfolgreich gewesen und hatte entdeckt, dass es nur vier Zutaten sind: frische Blüten, Quellwasser, Zitronensäure und Zucker.

Anja Quäschning hatte so viel Spaß an der Zubereitung, dass sie ihr Hobby zum Beruf machte und 2005 sogar den ersten Preis in der Kategorie „intelligenteste Geschäftsidee“ des Landes Hessen gewann. Seitdem pflückt die 39-Jährige von März bis September die Zutaten für ihre Sirupe. Jede einzelne Blüte wird von Hand entblättert, und nur die besten Blüten wandern ins Körbchen. „Ich mache mir immer noch die Mühe und zupfe jedes Blütlein ein-



Anja Quäschning bereitet Magnolienblüten für die Sirupherstellung vor



Ihre erlesenen Blütenkreationen sind bei den Sterneköchen sehr beliebt



Das Team bei der Kirschblütenernte. Sie kann nur an fünf Tagen im Jahr stattfinden. Regnen darf es dann nicht



Während der Ernte werden die Blütenblätter in mühevoller Handarbeit von den Stielen und Stempeln gezupft



Magnolien geben bereits nach nur fünf Wochen im Quellwasser ihr Aroma ab



Die Wissenschaftlerin in ihrem Reich: Hier entstehen die erlesenen Essenzen

Das genaue Prozedere behält die Alchemistin für sich – strenges Betriebsgeheimnis!



20 fleißige Hände helfen der Unternehmerin hier während der Blütenernte

zeln von den Stengeln“, sagt die Unternehmerin. „Das ist ein enormer Arbeitsaufwand. Er stellt aber sicher, dass keine Gerbstoffe mit in den Sirup kommen, was sich enorm in der Qualität bemerkbar macht.“ Monotones Zupfen, monatelang. Da ist man froh über jede helfende Hand und etwas Unterhaltung. Zur Haupterntezeit hat sie daher tatkräftige Unterstützung von bis zu 25 Personen.

Etwa 200 Blüten braucht sie für eine kleine Flasche

Danach verarbeitet die Wissenschaftlerin ihre wertvolle Ware mit viel Aufwand in ihrer Manufaktur in Wiesbaden. Das Besondere an dem von ihr entwickelten Verfahren ist, dass die Blüten in kaltem Quellwasser ausziehen und nicht erhitzt oder gepresst werden. Trotzdem geben sie ihr ganzes Aroma ab. Wie das genau geschieht, will uns die Expertin nicht verraten – Betriebsgeheimnis. Verständlich! Jedenfalls verbringen die Blüten – je nach Dicke – mehrere Wochen bis Monate im Wasser. Später werden Zitronensäure und Biozucker zugesetzt. Fünf Jahre lang recherchierte, tüftelte und experimentierte die ehemalige Pharmamitarbeiterin, um das ideale Prozedere zu finden. „Insgesamt habe ich wohl 500 verschiedene Blütensorten ausprobiert, von denen über 60 in die Produktion gegangen sind“,



Die großen Magnoli-enblüten sind relativ flott entblättert



Bei Holunder ist die Ausbeute eher gering (weiße Schüssel)

gesteht sie. „Dabei habe ich festgestellt, dass Lauchartige wie Kapuzinerkresse oder Schnittlauchblüten gar nicht infrage kommen. Viel zu bitter! Was schön aussieht und vielleicht auch gut duftet, muss noch lange nicht für meine Zwecke geeignet sein.“ Für eine Flasche Sirup braucht Anja Quäschning ca. 200 ganze Blüten, gewachsen im Bio-Anbau. Alles ist reine Handarbeit, vom Ernten übers Produzieren bis hin zum Etikettieren. Qualität, die ihren Preis hat: Für ihren Sirup bezahlt man zwischen 7 und 20 Euro.

Der Schaumwein ist weltweit einzigartig

Die große Leistung der Wiesbadenerin ist das Erfinden von immer neuen, natürlichen Geschmacksrichtungen. Kein Wunder, dass Sterneköche ihre Blütensirupe schon früh für die feine Küche entdeckten. Sie machen daraus raffinierte Gerichte, z. B. eine weiße Mousse Chocolat mit Kirschblütensirup oder ein raffiniertes Salatdressing sowie Crème brulée mit Lavendelsirup. Ein Fest für die Sinne! Auch einige Feinkostläden haben ihr Sortiment im Angebot. Doch damit nicht genug: Die geschäftstüchtige Alchemistin macht aus Holunderblüten auch Champagner. Sie darf ihn nur nicht so nennen. „Das ist ein reiner Holunderblütenschaumwein, der aus frischen Blüten und Quellwasser

hergestellt und mit Champagnerhefe vergoren wird – völlig ohne jede Traube“, erklärt Anja Quäschning. Trotzdem hat das edle Stöffchen 12% vol. und auch den entsprechenden Preis: Um 100 Euro muss man je nach Flaschengröße berappen. Elf Jahre Entwicklungsarbeit stecken dahinter. Der trockene Schaumwein ist weltweit einzigartig. Wiesbadener Sommeliers schwärmen von diesem intensiv nach Holunder und Limonen duftenden, verspielten und zartgliedrigen „Fleur pétillante brut.“ Kein Wunder, dass er 2007 international prämiert wurde. Monatelang ist Anja Quäschning nur mit dem Sekt beschäftigt. Pro Flasche muss sie einen halben Kubikmeter (!) Holunderblüten zupfen. „Während der Gärung stehe ich oft sogar nachts auf und kontrolliere die Temperatur“, sagt sie. Der von ihrer Manufaktur hergestellte Blütengrundwein wird zur Ver-sektung an eine biozertifizierte Sektellerei abgegeben. Die weiteren Prozesse erfolgen in enger Zusammenarbeit mit einer renommierten Weinwissenschaftlerin.

Geerntet wird auch auf alten Streuobstwiesen

Außerdem gehören tolle Gewürzsalze und aromatische Blütenzucker zum Verfeinern von Speisen zum Sortiment. Die Blüten dafür werden übrigens nicht einfach irgendwo gepopst, sondern stammen aus eigens an-



Anja Quäschning fängt das Aroma duftig frischer Blüten in Flaschen ein

gelegter und zertifizierter Wildsammlung, oder die Pflanzen wachsen ungedüngt und gespritzt auf den Feldern von Bio-Bauern. Auch in naturbelassenen Flussauen und auf alten Streuobstwiesen wird geerntet, stets von Hand und mit Rücksicht auf den Bestand der Pflanzen. Zukunftssorgen hat Anja Quäschning nicht: „In der Natur gibt es noch unendlich viel zu entdecken. Ich bin sicher, ich werde noch einiges finden, das ich zu neuen Geschmacksrichtungen verarbeiten kann.“

Weitere Infos: www.blutensekte.de
Fotos und Text: Constanze Hoffmann



Eine Auswahl von Anja Quäschnings extravaganten Kreationen – ihre Produkte gelten mittlerweile als Delikatessen und lassen sich übers Internet bestellen



Deutsche Blütensekt Manufaktur
Dr. Anja Quäschning
Lilienweg 48
65201 Wiesbaden – Freudenberg
www.blutensekte.de
Sie erhalten die Delikatessen im Einzelhandel sowie in der Spitzengastronomie. Sie können über das Internet bestellen.