

Ein Herz für Blüten

Schon als kleines Mädchen entdeckte Anja Quäschnig ihre Liebe zu Blüten. 40 verschiedene Blütenextrakte reifen in dem alten Kellergewölbe in der Wiesbadener Innenstadt.

(Seite 19)

Die Kraft der Blüten

Anja Quäschnig macht aus Blüten Sirupe, Sekte und vieles mehr

Anja Quäschnigs Großmutter gebührt alle Ehre. Der alten Dame ist es zu verdanken, dass die kleine Anja schon im zarten Mädchenalter ihr Herz für Blüten entdeckte. Genauer gesagt für den Holunderblütensirup der Oma. Der war nämlich gar köstlich, so dass die Enkelin auch bald begann, das köstliche Elixier zu produzieren. Und nicht nur das. Im Laufe der Jahre entdeckte die promovierte Biologin, die als Produktmanagerin für ein pflanzliches Herzpräparat arbeitete, ihre Liebe zu Blüten aller Art. Und so streifte sie durch Wiesen und Wälder des heimatischen Taunus, sammelte und experimentierte mit den verschiedenen Blüten. Bis sie 2004 die Passion zum Beruf machte und in Wiesbaden die Deutsche Blütensekt Manufaktur eröffnete.

Mitten in der Innenstadt befindet sich das alte Kellergewölbe, in dem 40 verschiedene Blütenextrakte reifen: Holunder, japanische Kirschblüte, Kastanienblüte, Rosen, Orchideen, blaue Malve, Salbei, Echinacea – Anja Quäschnig übergießt so ziemlich jede Blüte mit frischem Quellwasser und wartet dann, bis diese ihr die Aromen schenkt. Das kann dauern. Wochen, Monate – je nach dem. Dabei wird der Aufguss weder erhitzt noch werden ihm irgendwelche Konservierungsstoffe zugesetzt. Einzig ins wenig Zitronensäure zur Stabilisierung geben Quäschnig und deren mittlerweile vier Mitarbeiter den Extrakten bei; und Biozucker, falls aus dem Extrakt ein Sirup werden soll.

Entsprechend intensiv und sortenrein schmecken sie. Natürlich entfalten die Blüten ihre ganze Kraft nur dann, wenn sie in entsprechender Anzahl ins Wasserbad kommen. So stecken beispielsweise in 0,375 Liter Rosenblütenessenz 300 handgepflückte Blütenköpfe. Dabei achtet die Biologin sehr genau darauf, dass ihre Pflanzen auf bio-zertifizierten Flächen aus der heimischen Region kommen – tropische Arten wie Orchideen natürlich ausgenommen. Die feinen Sirupe und Extrakte der Wiesbadenerin haben mittlerweile



Blütensammlerin Anja Quäschnig in ihrem Element (rechts). Aus den handgepflückten Blütenköpfen macht die Biologin in ihrer Wiesbadener Manufaktur feine Sirupe und Extrakte (links) und Sekt (unten).
Fotos: Wiesbadener Blütensekt Manufaktur

viele Freunde gewonnen. Sie werden in renommierten Restaurants in ganz Deutschland (beispielsweise auch im Seehotel in Niedernberg im Kreis Miltenberg) verarbeitet und in zahlreichen Delikatessengeschäften verkauft.

Unter den von Quäschnig angebotenen Produkten befindet sich dem Namen ihres Unternehmens entsprechend natürlich auch Sekt. Den stellt die junge Unternehmerin allerdings nur aus Holunder- und Rosenblüten her. Sie versetzt aber nicht etwa Traubenwein und aromatisiert diesen dann mit Blütensirup. Die Biologin gibt Biozucker und Champagnerhefe zu speziellen Rosen- und Holunderextrakten. Nach etwa neun Wochen hat die Hefe den Zucker in Alkohol umgewandelt. Der etwa 11-prozentige Wein tritt nun den Weg in die Sektellerei an, wo er nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung (siehe auch Seiten 3, 4 und 5 in dieser Ausgabe) versetzt wird.

Doch Sekte, Sirupe und Extrakte sind der kreativen Blüten-Expertin nicht genug: So gehören mittlerweile

auch Gelees zum Repertoire der Blüten Manufaktur. Und gerade hat Anja Quäschnig die ersten Blütensalze kreiert.

Jürgen Overhoff

Deutsche Blütensekt Manufaktur, Wiesbaden, ☎ 0611/2385800; die Produkte sind in zahlreichen Fachgeschäften im Rhein-Main-Gebiet erhältlich. Eine detaillierte Liste der Läden ist auf der Homepage der Manufaktur (www.blutensekt.de) hinterlegt. Privatkunden können auch im Internet kaufen. Die Produktionsstätte selbst ist keine Verkaufsstelle.

