

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Bio - Feinkost

Feines für Genießer

Delikatessen aus frischen Blüten

Ein weiteres Merkmal von Feinkostprodukten ist, dass es sich nicht selten um Nischenprodukte handelt. Eine Marktlücke hat die Deutsche Blütensekt-Manufaktur mit erlesenen Delikatessen aus von Hand gepflückten, frisch verarbeiteten Blüten erobert. Inhaberin Dr. Anja Quäschning gewann mit ihren ausgefeilten Rezepturen im Jahr 2005 den Gründerpreis Hessen für die intelligenteste Geschäftsidee.

Der Blütenschaumwein Fleur pétillante brut ist nach eigenen Angaben der weltweit einzige echte Holunderblütenschaumwein und wurde mit dem Internationalen Weinpreis 2007 in Gold der DLG prämiert. Ebenfalls zum Programm gehören 40 frisch und wenig süß schmeckende Blütensirupe, etwa japanische Kirsche oder Echinacea, die sich beispielsweise als Blütenschorle mit Wasser oder als Aperitif mit Prosecco genießen lassen.

Gourmets können außerdem ihre Kreativität bei der Verwendung in Dressings, Marinaden und Desserts entfalten. Bei Produktneueinführung werden deutlich die bekannten Blüten

wie Holunder oder Rose und kleine Abfüllungen nachgefragt, heißt es. Die Manufaktur liefert zu jedem Produkt ausführliche, bebilderte Produktinformationen, zudem Vorlagen für Aufsteller, Plakate oder Film- und Textmaterial zur Verkäufer-schulung. Außerdem führt man Blütenseminare mit Slow Food durch.

Zur Zeit gibt es die Produkte nur im Direktvertrieb; beliefert werden u.a. Feinkost Käfer in München oder Hertie in Freiburg. Das Unternehmen, das die erfreuliche Resonanz auf die Produkte sehr begrüßt, möchte jedoch gern stärker im konventionellen Markt vertreten sein.

Ebenfalls flüssige Feinkost findet man bei Sanmar, die unter dem Markennamen Sanretto feine Bio-Liköre anbietet. Die Kompositionen aus Früchten, Zucker und Alkohol werden nach hauseigenen Rezepturen hergestellt und in eleganten Flaschen abgefüllt. Neu ergänzt Holunderblütenlikör das bisherige Angebot aus Hagebutten, Holunder, Sanddorn und Schlehen.