



# Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



## Bio-Siegel-Nutzer - Portrait

### Dr. Anja Quäschnig, Geschäftsführerin der Deutschen Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden

*An dieser Stelle stellen wir Ihnen Personen und ihre erfolgreiche Unternehmensstrategie im Bio-Bereich vor. In unserem neunten Portrait präsentieren wir Ihnen Dr. Anja Quäschnig, Geschäftsführerin der Deutschen Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden.*



Die Deutsche Blütensekt Manufaktur wurde 2004 von Dr. Anja Quäschnig gegründet.

Die Diplom-Biologin und frühere Produktmanagerin hat sich Delikatessen aus frischen Blüten verschrieben. Zusammen mit kristallklarem Quellwasser bilden frische, handgepflückte Blüten die Grundlage für erlesenen Sekt, köstliche Blütensirups und feine Gelees.

Großer Wert wird auf eine sorgfältige und schonende Verarbeitung sowie auf Nachhaltigkeit in Anbau, Ernte und Herstellung gelegt. Alle Blütenprodukte werden nach strengen ökologischen Richtlinien produziert. Nur die besten und schönsten Blüten und Dolden einer Pflanze werden einzeln von Hand und mit Rücksicht auf den Bestand geerntet. Die frischen Blüten werden zunächst gewissenhaft verlesen und dabei von Stielen und eventuell aufsitzenden Insekten befreit. Über ein spezielles Verfahren erfolgt ein kalter Blütenauszug in reinem Quellwasser. Dies gewährleistet, dass nur die zarte Essenz der Blüten ausgezogen wird und keine Bitterstoffe von Stengeln übergehen. Auf Erhitzen oder gar Kochen sowie Pressen der Blüten wird gänzlich verzichtet.

Das Hauptprodukt des Unternehmens ist der reine Blütensekt, der im Champagnerverfahren von einer in der Region ansässigen bio-zertifizierten Sektkellerei versetzt wird. Die weiteren Prozesse erfolgen in enger Zusammenarbeit mit einer renommierten Oenologin. Das Besondere dabei ist, dass der Grundwein einzig aus Holunderblüten, gänzlich ohne Traube, produziert wird. Das Ergebnis ist ein Jahrgangssekt, der so trocken und feinperlig ist wie Champagner.

Die Blüten sammelt und verarbeitet Dr. Anja Quäschnig selbst, füllt die Extrakte und den neuesten Sirup aus japanischer Kirschblüte eigenhändig in Flaschen ab. Manches ist derart arbeitsaufwändig, dass der Verkauf nicht lohnt wie beim Veilchenblüten-Extrakt, den sie ausschließlich für den Eigengebrauch produziert.

Heute beliefert Anja Quäschnig die lokale Spitzengastronomie, lokale Wein- und Bio-Läden sowie überregionale Sternerestaurants – und Umsatz sowie Erträge entwickeln sich positiv. 2005 erhielt sie den 1. Platz in der Kategorie „Intelligente Geschäftsidee“ beim Hessischen Gründerpreis.

**bio-siegel.de:** Wie ist Ihr Unternehmen dazu gekommen, Öko-Produkte auf den Markt zu bringen?

**Dr. Quäschnig:** Mit Anfang zwanzig habe ich begonnen, für den Eigenbedarf Holunderblütensirup herzustellen. Nach fünf Jahren des Experimentierens mit Anleitungen aus Heilkräuterbüchern und unzähligen eigenen Ansätzen hatte ich eine der wunderbarsten Erinnerungen an meine Kindheit wiedergefunden: Den Geschmack des Blütensirups meiner Großmutter, die leider früh verstarb, ohne ein Rezept zu hinterlassen. Bei der nächsten Ernte von Holunderblüten blühten direkt neben den Holundersträuchern Akazien mit ihren zart-duftenden, hängenden Blütendolden. Die nahm ich mit und war begeistert von dem herbsüßen, einzigartigen Aroma. Weitere Experimente mit anderen Blütensorten folgten

und die Resonanz aus dem Freundeskreis war überwältigend. Blüten-Delikatessen wurden zu beliebten Mitbringseln und Geschenken. Längst war eine größere Produktpalette aus Blütensirups, Vorläufern des heutigen Blütensekts, Blütengelees und Blütenölen entstanden. Ich hatte dann auf einer Veranstaltung Gelegenheit, einen Sternekoch kennen zu lernen und ihm meine Delikatessen vorzustellen. Er riet mir sofort zur Serienproduktion und wurde mein erster Geschäftskunde.

**bio-siegel.de:** Seit wann sind Sie in der Öko-Branche tätig bzw. seit wann vertreiben Sie Öko-Produkte?

**Dr. Quäschnig:** Ich habe im Dezember 2004 [das Unternehmen?] direkt mit ausschließlich biozertifizierten Produkten gegründet. Es ist für mich selbstverständlich, immer noch mit der gleichen Sorgfalt und natürlich biozertifizierten Zutaten zu produzieren wie für meinen Eigenbedarf.

**bio-siegel.de:** Was, glauben Sie, ist der Schlüssel zum Erfolg Ihres Unternehmens?

**Dr. Quäschnig:** Die Deutsche Blütensekt Manufaktur ist das einzige Unternehmen, das sich im Nahrungsmittelbereich auf Blüten spezialisiert hat. Neben der herausragenden Qualität der Produkte ist es vor allem die Tatsache, dass über zwanzig einheimische Blütensorten ausschließlich von uns zu Delikatessen verarbeitet werden. Die meisten unserer Blütendelikatessen sind weltweit einzigartig. Es erschließen sich vollkommen neue, köstliche Geschmackserlebnisse, die sowohl den Endverbraucher ansprechen, als auch in der Spitzengastronomie gefragt sind. Die Produkte stammen alle aus eigener Entwicklung und Herstellung.

**bio-siegel.de:** Welche Unternehmensphilosophie zeichnet Sie aus?

**Dr. Quäschnig:** Mit unseren Produkten möchten wir höchsten kulinarischen Ansprüchen und nachhaltigem biologischen Wirtschaften gleichermaßen gerecht werden. So wie Blüten unsere Sinne und unseren Geist erfreuen, müssen wir die traditionellen Natur- und Kulturräume erhalten, in denen sie wachsen. Mit unseren Produkten kann man das Besondere im Alltäglichen erleben – wer hätte gedacht, dass z.B. weiße Kastanienblüten ein wahrhaft beeindruckendes Aroma entfalten?

**bio-siegel.de:** In welchen Bereichen planen Sie Investitionen bzw. wollen Sie das Unternehmen weiter entwickeln?

**Dr. Quäschnig:** Ich möchte meine Produktvielfalt noch erweitern. An der Rezeptur für den Blütensekt „Fleur pétillante brut“ habe ich elf Jahre gefeilt. Sekt noch aus anderen als den verwendeten Holunderblüten ist schon in der Entwicklung; vielleicht wird es schon 2006 eine neue Sorte geben. Wir arbeiten bisher noch mit keinem Großhändler zusammen, dies ist unser Ziel für 2006.

**bio-siegel.de:** Wie sichern Sie die Qualität Ihrer Öko-Produkte?

**Dr. Quäschnig:** Wir verwenden nur regionale und pflückfrische Blüten, die sorgfältig verlesen und in speziellen Verfahren mit kristallklarem Quellwasser verarbeitet werden, wobei auf Erhitzen oder Pressen gänzlich verzichtet wird. Alle Arbeitsschritte erfolgen von Hand. Durch diese aufwändige und äußerst schonende Verarbeitung wird die hohe Qualität der Produkte der Deutschen Blütensekt Manufaktur gewährleistet. Man kann bei uns von einer „gläsernen Produktion“ sprechen, denn alle Herstellungsschritte werden genauestens überwacht und durch Labor-Analysen ergänzt, die zum Teil bei uns stattfinden, zum Teil von einem unabhängigen Labor durchgeführt werden.

**bio-siegel.de:** Wie beurteilen Sie den Markt für Öko-Produkte jetzt und in Zukunft?

**Dr. Quäschnig:** Mit unseren hochwertigen Delikatessen schlagen wir eine Brücke vom Bioprodukt zum Feinkosthandel und zur Spitzengastronomie. Die Biozertifizierung stellt ein Qualitätsmerkmal dar, das zunehmend auch in anderen Märkten gefragt ist und dort an Bedeutung gewinnen wird.

**bio-siegel.de:** Welche Bedeutung haben Öko-Produkte am Gesamt-Umsatz Ihres Unternehmens?

**Dr. Quäschnig:** Zurzeit leider nur 98 Prozent; sobald die restlichen Blüten biozertifiziert sind, machen wir die 100 Prozent voll.

**bio-siegel.de:** Was hat Sie dazu bewogen, das Bio-Siegel zu verwenden?

**Dr. Quäschnig:** Die Verwendung des Biosiegels ist für mich ein klares Signal an den Verbraucher, das ihn eindeutig auf dieses Qualitätsmerkmal hinweist.

**bio-siegel.de:** Hat die Nutzung des Siegels Auswirkungen auf Ihr Unternehmen/Ihre Produkte?

**Dr. Quäschnig:** Da wir von Anfang an ökologisch produzieren, hat die Nutzung des Siegels keine konkreten Auswirkungen auf unseren Produktionsprozess. Es ist aber nach außen ein Signal für unsere ökologische Firmenphilosophie.

**bio-siegel.de:** Welchen Beitrag kann das Bio-Siegel für die Zukunft Ihres Unternehmens und des Bio-Marktes allgemein leisten (Ihrer Meinung nach)?

**Dr. Quäschnig:** Es sensibilisiert die Verbraucher für die Wertigkeit und Preiswürdigkeit ökologisch hergestellter Produkte, die in der Regel zwar teurer sind als konventionelle Lebensmittel, dabei aber hinsichtlich Qualität, Geschmack und Gesundheit/Verträglichkeit einen deutlich höheren Gegenwert bieten.

**bio-siegel.de:** Was würden Sie anders machen, wenn Sie noch einmal von vorn anfangen könnten?

**Dr. Quäschnig:** Ich würde mit mehr Mut mehr riskieren und vor allem größere Investitionen tätigen.

**Kontakt:** Deutsche Blütensekt Manufaktur, Dr. Anja B. Quäschnig  
Lilienweg 48, 65201 Wiesbaden  
Tel. 0611-2385800, Fax 0611/2385955  
[info@bluetensekt.de](mailto:info@bluetensekt.de), [www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)

Quelle: [http://www.biosiegel.de/index.php?id=24&backPID=24&tt\\_news=191](http://www.biosiegel.de/index.php?id=24&backPID=24&tt_news=191)