

## Blütensekt auf der BioFach

Die 2004 von der Diplom-Biologin Dr. Anja B. Quäschning in Wiesbaden gegründete Deutsche Blütensekt Manufaktur wurde 2005 mit dem 1. Platz des Gründerpreises für die intelligenste Geschäftsidee ausgezeichnet.

An ihrem Stand auf der **Biofach 2007** habe ich von ihrem erlesenen Angebot an vierzig verschiedenen Sorten Blütensirup aus frischen Blüten gekostet:

- Akazienblüte
  - Eliederhlüte
- rote Kastanienblüte
- · japanische Kirschblüte
- Magnolie
- koreanische Minzblüte
- Rosenblüte
- wilde Wickenblüte

- orientalische Citrushlüte
- Holunderhlüte
- weiße Kastanienblüte
- Laven delblüte
- blaue Malvenblüte
  Mohnblüte
- rote Sonnenhutblüte



Die Blütensirups schmecken frisch, wenig süß und lassen sich verwenden:

- als "Blütenschorle" mit Wasser,
- als Aperitif mit trockenem Prosecco oder Sekt (im Verhältnis 1:10 oder 1:15),
- als "heiße Blüte" mit heißem Wasser,
- in Dressings, Marinaden oder Desserts.

In Zusammenarbeit mit Slow Food veranstaltet Frau Dr. Quäschning Blütenseminare.

Man kann sich im Internet einen Film anschauen, der einen Einblick in die Produktion und Verwendung bietet.

Einzelne Flaschen (zum Testen bzw. für Endverbraucher) kann man im Ebay-Shop der Deutschen Blütensekt Manufaktur kaufen. Die Blütensirups kosten für Endverbaucher zwischen 6,95 Euro und 19,95 Euro je 0,25/0,35-Liter-Flasche.

Auf Wunsch versendet die Deutsche Blütensekt Manufaktur ein Faltblatt mit Rezeptideen. Wie wäre es etwa mit

- gratiniertem Ziegenkäse mit Akazienblütensirup
- Holunderblütensorbet mit Erdbeermelange
- Wildkräuter-Schaumsuppe mit Wickenblütensirup und gebratener Dorade.

Neben den Blütensirupen sind auch Jahrgangs-Blütenschaumweine erhältlich. Der "Fleur pétillante' brut 2004er Holunderblüte erhielt den Internationalen Weinpreis 2007