

Brigitte woman



Genuss

Die Blütenkönigin

Ihr Duft ist flüchtig. Doch **ANJA QUÄSCHNING** weiß, wie man das Aroma von Blüten konserviert. Und sie macht daraus Sirup, feine Salze und sogar Schaumwein

TEXT SABINE HOFFMANN FOTOS ANDREAS REEG



Anja Quäschning erntet Holunderblüten. Der Salat ist mit Sirup aus Kastanienblüten angemacht

Als Anja Quäschning, zum ersten Mal einem renommierten Gourmetkoch ein Glas ihres Blütensirups zu kosten gab, trank der ein Schlückchen, stand auf und stürzte aus dem Raum. „Ich blieb verunsichert zurück und dachte: Was kommt denn jetzt?“

Die Auflösung: Dem Spitzenkoch schmeckte das Getränk so gut, dass er sofort einen Sommelier hinzuholen wollte. Der sollte auch probieren. Beide ermunterten die junge Frau: „Machen Sie unbedingt weiter – wir werden Ihre ersten Kunden!“

Doch der Anfang von Anja Quäschnings Erfolgsgeschichte liegt noch weiter zurück, in ihrer Kindheit. „Ich komme aus so einer Einmachfamilie“, erzählt die 38-Jährige, „im Sommer haben wir wilde Brombeeren, Himbeeren oder Löwenzahnblumen gesammelt und alles zu Marmela-

den oder Getränken verarbeitet.“ Das beste Getränk aber gab es bei der Großmutter: eine Schorle, aromatisiert mit selbst gemachtem Holunderblütensirup. Allerdings hat sie das Rezept für sich behalten, und nach ihrem Tod schien es verloren.

Doch Anja Quäschning wollte den Geschmack ihrer Kindheit unbedingt wiederfinden: Sie beschaffte sich alte Kochbücher, sogar eines von 1617 war dabei, und probierte alles aus, was sie dort über Holunderblüten las. Sie arbeitete mit immer neuen Kombinationen aus Menge, Wasseranteil, Raumtemperatur und Ziehdauer – bis sie ihn eines Tages wieder im Glas hatte: Großmutter's Sirup. Da sie schon einmal dabei war, nahm sie sich auch die anderen Rezepte vor: Anja Quäschning frittierte Holunderblüten, kochte sie, machte wässrige Auszüge und ließ sie zu einer Art Federweißem vergären. Der schmeckte gut, aber zu süß, also beschloss sie, das Getränk zu versetzen – was nicht einfach ist, wenn man darin keine Routine hat. „Mir sind die Flaschen explodiert, ich habe, wer weiß, wie oft, den Sekt von den Kellerwänden gewischt“, erinnert sie sich. Aber dann ist er ihr doch gelungen: ein

perfekter Schaumwein, der brav in der Flasche blieb. Was mit Holunder möglich war, wollte Anja Quäschning auch mit anderen Blüten versuchen. Im Frühjahr zog sie los und pflückte alles, was blühte, duftete und ungiftig war – und verarbeitete ihre Ausbeute zu Sirup, zu Gelees, zu Blütenzucker und Getränken. Auch Salben, Cremes und andere Kosmetika stellte sie daraus her. Freunde, Bekannte und die Familie waren begeistert und gaben Bestellungen auf. Aus ihrem Hobby einen Beruf zu machen kam für Anja Quäschning, inzwischen promovierte Biologin, damals aber nicht infrage. Sie hatte ja ihren Job als Produktmanagerin für ein pflanzliches Herzpräparat bei einem Arzneimittelhersteller. „Das machte mir Spaß, denn es entsprach meinem Bedürfnis, mit der Natur zu arbeiten.“ Dann aber wurde ihre Stelle plötzlich wegrationalisiert.



Also beschloss sie Anfang 2003, sich mit ihren eigenen Naturprodukten selbständig zu machen. „Mir war klar, dass ich mit Kosmetik keine Chance haben würde, es gibt zu viel davon. Aber im Bereich der feinen Küche hatte ich vielleicht eine Nische gefunden. Deshalb wollte ich von einem Experten wissen, ob ihm schmeckt, was ich mache, ob es ihn inspiriert, ob er damit etwas anfangen kann“, erzählt sie. Es kam zu der Begegnung mit dem Chefkoch. „Sein Lob hat mir gezeigt, dass ich auf dem richtigen Weg war.“

Anja Quäschning verarbeitet ihre Pflanzen so aromaschonend wie möglich. In ihren unzähligen Experimenten mit Holunder hat sie die Methode dafür entwickelt. Die Blüten werden einige Wochen bis Monate in Quellwasser geschwenkt, bis sie ihren Geschmack vollständig abgegeben haben. Auf Erhitzen oder Pressen verzichtet die Biologin, „das würde die Zellen zerstören und unerwünschte Nebenaromen freisetzen“, erklärt sie. So gewinnt sie ihr Rohprodukt, den Blütenauszug, dem dann Zitronensäure zugesetzt wird. Es entsteht der noch ungesüßte Extrakt, den vor allem Profiköche, Sommeliers und Barkeeper schätzen. Für den Blütensirup, den Anja Quäschning anbietet, rührt sie den Extrakt – kalt! – mit Biozucker an. Klingt alles einfach, aber nur, weil Anja Quäschning den komplizierten Teil des Verfahrens für sich behält. Betriebsgeheimnis. Doch allein der Zeitaufwand ist immens: „Für 100 Liter Extrakt brauche ich mehrere hundert Kilogramm Blüten“, sagt die Unternehmerin, „in einer Flasche Rosensekt stecken 300 davon.“ Mittlerweile beschäftigt Anja



Frisch geerntete Rosenblüten werden sofort verlesen. Links: die Maische, aus der Rosensalz entsteht. Ganz oben: Farfalle mit Lavendelsalz, daneben Blütensirupe

Quäschning fünf Mitarbeiter und bis zu 20 Erntehelfer. Jedes Jahr zwischen Ende März und Oktober ziehen sie durch die Wald- und Feldgebiete in der Umgebung von Wiesbaden, um Wildblüten zu sammeln. Anja Quäschning hat dafür die Genehmigung der Grundstückseigentümer eingeholt, das sind in den meisten Fällen Städte, Landkreise oder eines der Bundesländer Hessen und Rheinland-Pfalz. Ihre Sammelstellen, zum Beispiel ein Heckenrosenfeld oder Blumenwiesen, wurden nach der Freigabe zusätzlich biozertifiziert. „Es ist mir wichtig, dass in diesen Gebieten nicht gedüngt oder mit anderen Chemikalien hantiert wurde.“ Manchmal bieten ihr Privatleute zum Beispiel blühende Pfeffer-

minze aus dem eigenen Garten an. Andere Pflanzen, die in Deutschland nicht wachsen, bezieht sie von Biobauern, die für das doppelte Geschäft sehr dankbar sind: Wenn etwa der Salbei blüht, erwirbt Anja Quäschning nur die Blüten, das geerntete Kraut kann später im Jahr an andere Abnehmer verkauft werden.

So kommen 60 verschiedenen Sorten zusammen: Malven sind darunter, Jasmin, Rosen, Mohn, Akazie, Kastanie – aber auch Exoten wie Topinambur- oder Muskatblüte. Daraus entstehen 90 Bioprodukte: Blütenextrakte und -sirup, Blütensalz, -zucker – und natürlich der Schaumwein. Besonders beliebt bei den Kunden ist ihr „erster“ Sekt, den sie damals in der Familienküche gewann:

Der „Fleur pétillante brut Holunderblüte“ schmeckt ähnlich wie Champagner und ist fast ebenso kostbar. Denn die winzigen Blüten müssen für den Schaumwein sorgfältig von Hand verlesen und verarbeitet werden: „Kein noch so kleines bisschen Grün, kein einziger Fremdpartikel darf da drin sein“, erklärt sie, „man würde es rausschmecken.“ Experten erkennen sogar Unterschiede zwischen den Jahrgängen.

„Das ist genau wie beim Wein“, erzählt Anja Quäschning, „es gibt Jahre, da sind die Blüten besonders aromatisch.“

Obwohl sie nicht mehr alles selbst macht, bewältigt die Inhaberin der „Deutschen Blütensekt Manufaktur“, wie sie ihre Firma genannt hat, noch immer Arbeitstage von bis zu 16 Stunden. Das liegt an ihrem stetig wachsenden Erfolg. Für ihre Produkte wurde Anja Quäschning mehrfach ausgezeichnet, Spitzenköche bestellen bei ihr, vor zwei Jahren gab es eine Kooperation: fünf Blütensalze mit Johann Lafer.

Anja Quäschning gibt sich mit all dem nicht zufrieden, sondern forscht weiter – und entdeckt immer wieder Neues: „Lange Zeit dachte ich zum Beispiel, nur wohlriechende Blüten hätten Aroma – bis ich mit Japanischer Kirschblüte experimentierte, die ja nach gar nichts duftet. Das überraschende Ergebnis: ein traumhaftes Aroma irgendwo zwischen Schwarzkirsche, Bittermandel und Marzipan.“ Seither ist kein Halten mehr.

„Eines Tages“, erzählt sie, „wünsche ich mir, genügend Zeit und Geld für große Reisen zu haben.“ Es fällt schwer, sich diese Frau beim Faulenzen unter Palmen vorzustellen. Das hat sie auch nicht vor: „Ich würde Blüten suchen, die noch niemand vor mir verarbeitet hat.“