

Text: Caro Maurer, Fotos: Bernd Roselich, Götz Wrage
Sekt aus dem Extrakt von Holunder oder Rose ist ein extravaganter Aperitif. Wir haben die Blütensekt-Manufaktur von Anja Quäschnig in Wiesbaden besucht, aber auch Schaumweine aus Apfel und Birne getestet

PRICKELNDES VERGNÜGEN

mit Holunder,
Rosenblüten, Äpfeln
und Birnen



Deutsche Blütensekt-Manufaktur

Ein Verehrer, der Anja Quäschnig unbedarft einen Strauß Rosen überreicht, müsste sich auf etwas gefasst machen: Gut möglich, dass sie nach dem ersten Beschuppeln der Blumen schnell alle Blütenblätter einzeln herauspflückt und ihre Auswahl dann vorsichtig in einem Fässchen voller Wasser versenkt. Denn was für andere nur ein schöner bunter Anblick ist, wird bei ihr zu einem aromatisch prickelndem Getränk: Rosenblütensekt.

Blüten ziehen die Biologin magisch an – neben Rosen auch Holunder, Hortensien, Orchideen, Blaue Nachtkeuze oder Wilde Wicke. In ihrem letzten Urlaub auf Teneriffa hat sie sogar versucht, Bananenblüten zu extrahieren, was noch nicht auf Anhieb gelang. Wie Jean-Baptiste Grenouille, der finstere Held aus dem Roman „Das Parfum“ von Patrick Süskind, versucht sie Düfte einzufangen und zu konservieren. Und so umfasst ihre Sammlung Blütensextrakte, -gewürze, -gelees und -sirupe aus 30 verschiedenen Sorten.

Sekt entsteht dabei nur aus zwei Exemplaren: Holunderblütensekt ist ihre bekannteste Kreation, der Rosenblütensekt – nach fünf Jahren des Experimentierens – ihr neuester Coup, der jetzt auf den Markt kommt.

2004 hat sie die Deutsche Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden gegründet und ihren Beruf als Produktmanagerin für ein pflanzliches Herzparfüm inzwischen aufgegeben, um sich ganz der Extraktion von Aromen zu widmen. Die Arbeit erfordert Zeit – und ein Rosenstrauch genügt nicht. Für eine Flasche von 0,375 Liter braucht sie einen ganzen Korb mit bis zu 300 Blüten, denen sie das Aroma entlockt. Der Sekt wird dabei nicht einfach aus Wein gemacht und anschließend mit Sirup aromatisiert, er stammt aus reiner Rosenblüten- oder Holunderessenz, einzig geprägt vom natürlichen Duft der Blumen.

EINE FRAU SIEHT ROSA:
ANJA QUÄSCHNIG SAMMELT
IN HESSEN KORBWEISE
ROSENBLÜTEN, UM AUS DEM
BLÜTENEXTRAKT
FEINAROMATISCHEN SEKT
HERZUSTELLEN. DAS ERGEBNIS
IST EIN FRISCHER APERITIF
MIT UNGEWÖHNLICHEM DUFT
UND GESCHMACK

94 DER FEINSCHMECKER



mitten in der Wiesbadener Innenstadt. In das weiß gekalkte Kellergewölbe dringt kein Tageslicht, das den zarten Blüten schaden könnte. Selbst mitten im Sommer ist es angenehm kühl. Hierhin bringt Quäschnig ihre tägliche Ernte an Rosen- und Holunderblüten, zupft Blütenblatt für Blütenblatt ab und säubert sie. Eine Praktikantin hilft ihr dabei, manchmal gehen ihr auch Freunde zur Hand. Die Blüten fällt sie in 20-Liter-Fässchen aus Edelstahl und gießt sie mit kaltem Quellwasser auf. Dann heißt es warten – Wochen bis Monate – und ab und zu schwenken. Mehr nicht. „Ich überlasse die Pflanzen, mit ihre Aromen zu sprechen.“

Seit fast 20 Jahren ist Anja Quäschnig eine Blütenblüsterin. Am Anfang wollte sie nur ihre Kindheits Erinnerungen an Omas Holunderblütensirup zurückholen, musste jedoch mangels Rezept experimentieren. Was hat sie nicht alles angestellt: Holunderblüten getrocknet, in Küchentieg einbacken, als Tee aufgegossen – und schließlich, im Jahr 2004, vergoren und

350 Flaschen Holunderblütensekt (je 0,75 Liter) stellt sie pro Jahr her. Der 2004er „Fleur pétillante“ Holunderblüte wurde auf der Messe Biofach in Nürnberg bei einer Blindverkostung mit dem Internationalen Weinpreis 2007 in Gold ausgezeichnet. In der Nase dominieren zwar klar die Holunderblüten, am Gaumen aber zeigen sich noch viel mehr komplexe Aromen: Lavendel, Thymian, Zitrone und Mandel. Er schmeckt sehr trocken, ist im Abgang angenehm herb mit einer geschmeidigen Länge und behauptet sich auch gegen Ziegenkäse. ▶▶▶

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN*

DER FEINSCHMECKER

Heft 8 August 2007

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Was für andere Sektproduzenten der Weinberg, das ist für Anja Quäschnig bei der Lese das Blütenmeer der „BioLand Rosenschule Ruf“. Weiß, gelb, rosa und rot, in allen Schattierungen leuchtet es auf den Feldern im hessischen Hinterland zwischen Steinfurth und Bad Nauheim: 80.000 Rosen auf sechs Hektar. Nur drei Sorten pflückt sich Quäschnig aus dieser Vielfalt heraus: Rosa Rugosa, eine Wildrose mit tiefgründigem Rosenduft, dazu aus der Klasse der Historischen Arten die zarrende Rose de Resht und die Damaszener Rose wegen ihres lieblichen Dufts. Dann wandert die 38-Jährige jeden Tag von Busch zu Busch, schneidet die Blütenköpfe ab und steckt sie vorsichtig in Körbe, um sie gleich weiterzuverarbeiten. Die Holunderblüten pflückt sie in einem Naturschutzgebiet am Main oder auf einem Biohof. Ihre Manufaktur liegt

Wie lange der kalte Auszug dauert, hängt von der Dicke der Blütenblätter ab. Es gibt großblütige Sorten wie Holunder, der schon in einigen Wochen alles herauswirkt, oder knausiergie wie Orchideen, die sich monatelang zieren. Von den Rosen ist die Rosa Rugosa die freigiebteste, weil ihre Blütenblätter am dünnsten sind, die üppigen Damaszener Rosen brauchen dagegen ein paar Wochen länger. Am Ende lässt Anja Quäschnig einfach die duftige Essenz ablaufen, die verbleibenden Blüten werden nicht gepresst. Die bis auf ein paar Blütenpollen klare Flüssigkeit wird auch nicht gefiltert, ihr wird nur etwas Zitronensäure zur Stabilisierung zugesetzt.

Anja Quäschnig verschneidet ihre drei unterschiedlichen Rosensextrakte anschließend so, dass sich die Intensität der Rosa Rugosa, die Zartheit der Rose de Resht und die Lieblichkeit der Damaszener Rosen zu einem schmeicheლhaft floralen, nachhaltigen, aber nicht aufdringlichen Bukett vereinen. Zur Vergärung gibt sie weißen Biozucker hinzu und Champagnerhefe, die den Zucker in Alkohol umwandelt. Nach neun Wochen bei 15 bis 16 Grad ist die Rosenblütenssenz wieder knochentrocken und hat einen Alkoholgehalt von 11 Volumenprozent erreicht.

Ihre Ausbeute lässt die Wiesbadenerin beim Weingut Singer-Fischer im rheinhessischen Ingelheim nach der traditionellen Flaschenmethode versetzen. Kirsch- oder Erdbeersekt habe er schon gemacht, sogar Eisweissekt, aber Rosenblüten- und Holundersekt – das ist auch für Winzer Klaus Singer-Fischer ungewöhnlich. „Aber eigentlich ist es egal, woraus der Grundwein besteht, das Prinzip ist immer gleich.“ Als sogenannte *tirage* gibt er erneut eine Mischung aus Zucker und Champagnerhefe dazu, füllt die alkoholisierte Rosenblütenslösung in Sektfaschen, verschließt sie mit Kronkorken und lässt sie zum zweiten Mal gären, wobei die Kohlensäure nun nicht entweicht.

Sekt müsste jetzt neun Monate auf der Hefe reifen, am möglichst viele typische Champagnernoten zu entwickeln wie Nuss oder Bräut. Weil Rosen- und Holunderblütensekte jedoch keinem Weingesetz unterliegen und der florale Charakter möglichst unverfälscht bleiben soll, ruht er nur vier bis sechs Monate, um seine Kohlensäure als feine Perlage besser einzubinden. Nach weiteren drei Wochen auf dem Rüttelpult, wo die Hefe sich im Flaschenabzuckern kann, wird er degorgiert – mit einer *dosage* von dem endgültigen Verkorken geschmacklich eingestellt. Für die Blütensekte bedeutet dies höchstens einen Hauch von Süßwein. Auf keinen Fall dürfte er kitschig wirken, sagt Anja Quäschnig. Von dem Rosensekt füllt sie nur 120 Liter ab, eine kostbare Rarität – es stecken ja auch viele Sträube darin.

Bezug: Deutsche Blütensekt Manufaktur, Wiesbaden, Telefon 0611-2385800, www.blutensekt.de sowie bei Bosfood, Telefon 02132-13 90, www.bosfood.de. Siehe auch unser Angebot im FEINSCHMECKER-Club ab Seite 105