



DER GENIESSER

Holla, wie der Holler blüht!

Wer sich für überlieferte Hausrezepte begeistert, wird sie bereits zu schätzen wissen. Alle anderen mögen vielleicht ob des Kommenden erstaunt sein: Vom Schaumwein bis zum Sternemenü – in Holunderblüten steckt mehr, als der Holunderblütenaperitif bei Stehempfangen erahnen lässt.

Juni. Die Sonne scheint. Ein leichtes Lüftchen weht und trägt einen bekannten Duft an unsere Nasen. Sofort schießen Assoziationen durch die Köpfe: Sirup, Sekt, Aperitif... Holunderblüten! Endlich ist es wieder soweit.

Weiß blühen sie zu Massen im Frühsommer – die Holunderbüsche. Sie schmücken das Landschaftsbild in ganz Deutschland, verströmen ihr kräftiges Honig-Aroma in der Luft, und doch nehmen wir sie erst richtig wahr, wenn ihr Aroma den Prosecco in unserem Aperitifglas verfeinert. Dabei sind Holunderblüten kulinarisch um einiges vielseitiger einsetzbar.

Wolf im Schafspelz

Schwarzer Holunder heißt er mit vollem Namen, der Holunderstrauch. Dies sei ihm auch aufgrund seiner herbstlichen Beerenfrüchte zugestanden, die in schwarzer Tracht daherkommen. Doch sind die vor Vitamin C strotzenden Holunder- beziehungsweise Fliederbeeren nicht das einzig wohlschmeckende, was der „Holder“ oder „Holler“, wie der Busch auch genannt wird, zu bieten hat.

Die weißen Blütendolden, die von Juni bis Juli an den Sträuchern prangen, sind wahre Aromabomben und lassen sich gar hervorragend zu Essig, Sirup, Likör

In ihrem Element: Blütenexpertin Anja Quäschnig bei der Ernte.



und Sekt weiterverarbeiten – und das auf ganz natürliche Weise, ohne künstliche Geschmacksstoffe.

Von Großmutter bis Sternekokch

Das weiß auch Anja Quäschnig, Gründerin und Geschäftsführerin der Deutschen Blütensektmanufaktur. Ihre Manufaktur stellt von Holunderblüten und neunundfünfzig weiteren Blütenarten Sirup, Salze, Zucker und Extrakte her. Damit hat Frau Quäschnig eine Marktlücke entdeckt und sie mit Erfolg ausgefüllt, wie diverse Auszeichnungen belegen. Diese ganz besondere Geschäftsidee wurzelt in einer nostalgisch anmutenden Kindheitserinnerung – der Holunderblütenschorle ihrer Großmutter. „Eine unvergessliche Erfrischung mit einem unverwechselbaren Aroma“, schwärmt Frau Quäschnig und bedauert im gleichen Atemzug: „Leider hat meine Oma vor ihrem Tod das Rezept für ihren Holunderblütensirup nicht weitergeben können.“ Die Erinnerung trieb die promovierte Biologin mit Erfahrung in der Marketingbranche dazu, „gefühlte zehn Jahre“ an Rezepten zu experimentieren,

bis sie endlich wieder den Geschmack gefunden hatte, der die Erinnerung beim ersten Schluck von Neuem aufleben ließ und heute noch immer lässt.

Einen Schaumwein, mit Holunderblütensirup verfeinert, mag man aus dem Aperitif-Repertoire von Stehempfangen kennen. Anja Quäschnig geht nebst Holunderblütensirup jedoch noch einen Schritt weiter und adelt das besondere Aroma der weißen Blüten durch eine ganz besondere Verwendung. Stichwort: Holunderblütensekt. Das ist nicht etwa eine simple Zusammensetzung von Schaumwein und Sirup. Nein, mittels eines selbstentwickelten Herstellungsverfahrens keltert die Blütenexpertin einen „Schaumwein“ direkt aus den kleinen Blüten – ohne dass auch nur eine Weintraube involviert ist: „Ich stelle einen zeitintensiven Kaltauszug der reinen Blütenköpfchen mit frischem Quellwasser her, den ich etwas anzuckere und mit echten Champagnerhefen versetze“, verrät Quäschnig. Dabei sind die biologisch gewachsenen Holunderblüten selbstredend handgeerntet und ebenso manuell von den Stängeln gezupft, damit

Ein exklusiver Schaumwein, ohne jeglichen Zusatz von Wein: Der „Fleur Holunderblüte 2004“ wurde sogar mit dem internationalen Weinpreis in Gold ausgezeichnet.

keinerlei Bitterstoffe den süß-würzigen Geschmack verfälschen könnten. Der Arbeitsaufwand lohnt sich und schafft ein weltweit einzigartiges Produkt. Sogar gestandene Sommeliers der Sternegastronomie reihen den Holunderblütensekt neben exklusiven Champagnern ein.

Allroundtalent Holunderblüte

Doch nicht nur in den Gläsern von Restaurantgästen ist das Aroma der Holunderblüten präsent, es findet ebenso vielseitigen Anklang in den Küchen der Sternehäuser. Zwei Sterneköche und Verfechter von Naturküche bestätigen mit ihrem Schaffen die Vielseitigkeit des Holunderstrauches und seiner Blüten. Das Schöne: Der eine, Stefan Wiesner, kommt aus der tiefsten Schweiz. Der andere, Robert Stolz, aus dem nördlichsten, deutschen Bundesland – Schleswig-Holstein. Ob Berg- oder Meeresluft vorherrscht, der „Holder“ wächst und gedeiht, bereit zum Einsatz in der Küche.

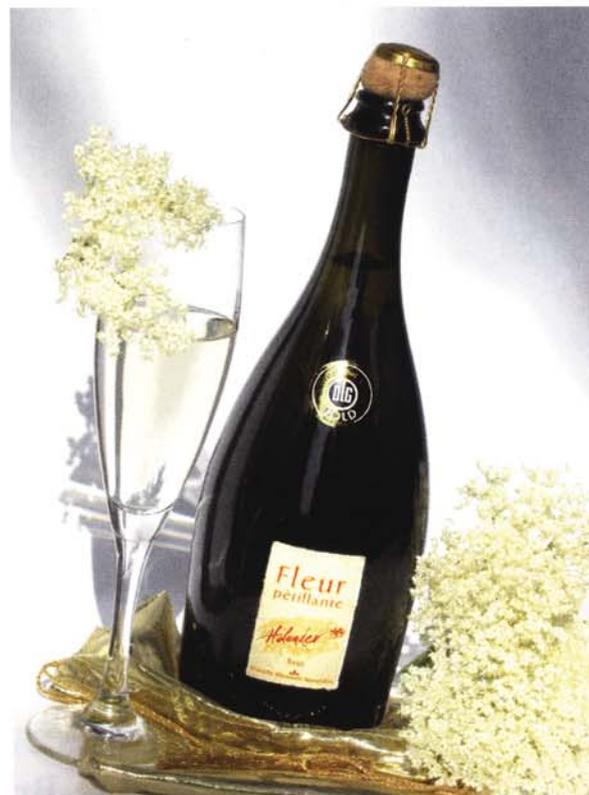
„Ich schätze die Natur, dass ich bei ihr Gast sein, ihre Erzeugnisse und Kraft



Nord und Süd – die beiden Köche, Stefan Wiesner (oben) aus Escholzmann und Robert Stolz aus Plön (unten), haben zwei Gemeinsamkeiten: Jeweils einen Michelinsterne sowie die Verbundenheit zur Natur.



benutzen darf“, schreibt Wiesner in seinem Buch „Gold Holz Stein“ und gibt im Weiteren seinen Grundsatz preis: „In allem die geschmacklichen Schätze suchen.“ In der Holunderblüte hat er definitiv einen jener Schätze gefunden und ihr dafür ein besonderes Rezept in seinem Buch gewidmet. Es ist ein Dessert, und passt somit in die Reihe der süßen Assoziationen, die man typischerweise mit süßlich duftenden Blüten verbindet. Allerdings kombiniert Wiesner sie spannenweise mit, wie der Schweizer sagt, „Rübli“ – auf deutsch: Karotte. Damit weist Wiesner einen Weg der kulinarischen Verwendung von Holunderblüten, den Sternekoch Robert Stolz aus Plön ebenso beschreibt und dabei betont: „Die Holunderblüte inspiriert mich in viele verschiedene Richtungen. Süß heißt nicht immer gleich Dessert!“ So findet man in Stolz' Menüs das „blumig, vegetabile Sommeraroma“, wie er es beschreibt, auf allen Ebenen der klassischen Menüfolge – und das das ganze Jahr über! Der Sternekoch verleiht dem Aroma das Prädikat „wertvoll“: „In der Blütezeit um den 21. Juni, dem Johannistag, ist die Natur auf ihrem Höhepunkt. Wer die Holunderblüte nicht im Essen einsetzt, verpasst ein ganz besonderes Sommer-Spektrum und ein fröhlich positives Ess-Erlebnis.“ Daher friert Stolz – im wahrsten Sinne des Wortes – den Geschmack des Frühsommers auf seinem Höhepunkt ein und macht ihn seiner Küche zu jeder Jahreszeit zugänglich. „Zum Konservieren: die Blüten mit heißem Wasser oder Milch, Zucker und Salz 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und einfrieren“, erklärt Stolz, „der Zucker ist wichtig, um das Aroma zu lösen.“ Aber: „Das Holunderwasser sollte nicht süß oder salzig schmecken, um die Einsatzmöglichkeiten vielseitig zu halten.“ Diese Vielfalt beweist Stolz genauso mit in Holunderblütenwasser gegartem Spargel im Frühsommer, dem dann nur noch nussig-braune Butter und etwas Meersalz fehlt, wie mit süß-säuerlich pochierem Holunderblüten-Kürbis im Herbst, für den das Holunderblütenwasser mit feinem Apfel-Balsam- und Rieslingessig ergänzt wird. So lässt der Koch mit dem frischen Geschmack der Holunderblüten ein wenig Sommerfeeling sogar im tiefsten, nordeutschen Winter aufleben.



DER GENIESSER und die Deutsche Blütensektmanufaktur verlosen 3 x 1 Flasche Fleur Holunderblüte 2004

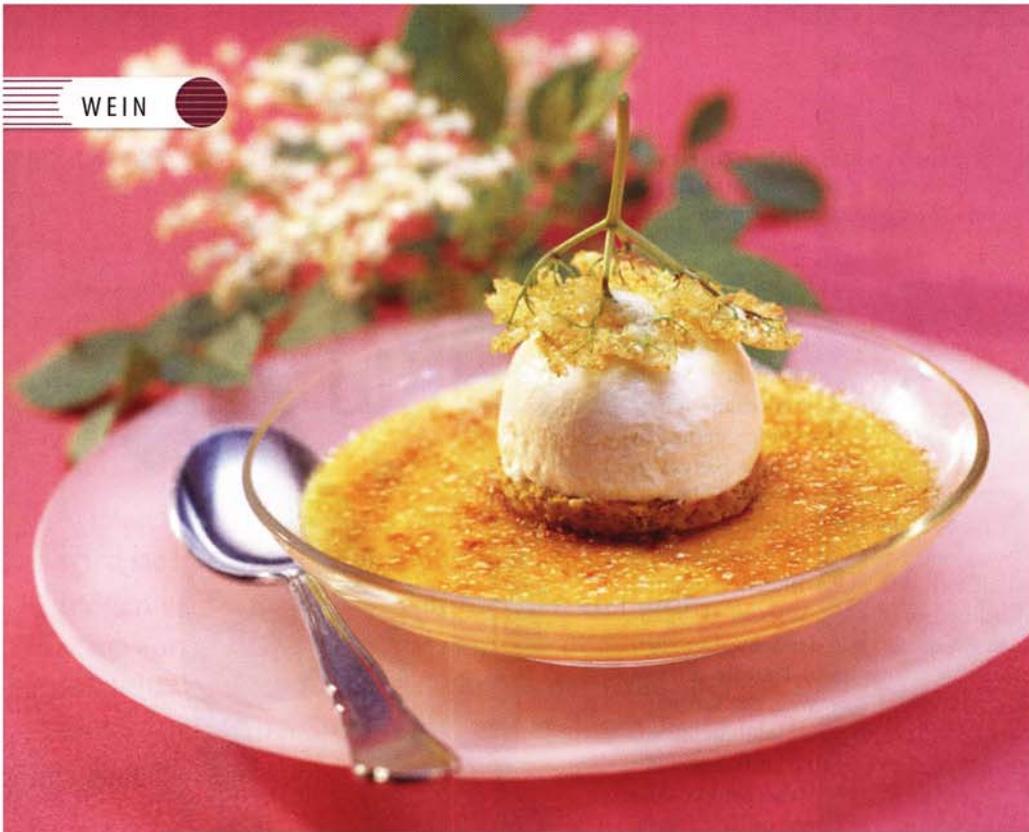
Gewinnen Sie eine Flasche des frühlingshaften Trinkgenusses! Unsere Frage: **In welchem Monat blüht der Holler?** Senden Sie eine Postkarte an: go! Pressebüro & Verlag, Rothenbaumchaussee 27, 20148 Hamburg. Einsendeschluss ist der 15.08.2012, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Mehr zum Holunderblütensekt und weiteren Produkten finde Sie auf www.bluetengenuss.de.

Alltags-Aufheller

„Es ist außergewöhnlich, da man dieses Aroma sonst einfach nicht nutzt“, erklärte einmal ein Besucher der Blütensektmanufaktur Anja Quäschnig, als er von ihr einen Schuss Holunderblütensirup zur Probe in sein Wasserglas bekam. „Daheim würde man sein Mineralwasser schlicht pur trinken, da sorgt so ein Schuss Holunderblütensirup ab und an für die willkommene Abwechslung im Alltag“, brachte der Herr die Wirkung der Holunderblüten auf den Punkt.

In diesem Sinne sollte man sich schon einmal auf den Juni freuen. Und ob man dann Großmutter's Geheimrezept aus der alten Zuckerdose im obersten Küchenschrank hervorholt, das Ange-



Knusprig
frittiert
und erfris-
chend
cremig –
in jeder
Form
unver-
wechsel-
bar.

Holunderblüten-Quarkköpfchen auf Rüebli-Quark und Rüebli-Crème-Brulée, serviert mit frittierten Holunderblüten

Rüebli-Quark

Für eine Springform (Ø 24 cm):

6 Eigelb (120 g), 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 15 ml heißes Wasser, 1 Zitrone, abgeriebene Schale, 300 g Karotten, geröstet und an der Bircherraffel gerieben, 150 g Haselnüsse, gemahlen, 75 g Weizenmehl, gesiebt, 4 g Backpulver, 4 Eiweiß (120), steif geschlagen

Zubereitung: Die Backform ausbuttern und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit Zucker, Salz, Wasser und Zitronenschale aufschlagen, bis die Masse schön hell und luftig ist, Zuerst die Karotten und anschließend die Haselnüsse, das Mehl und das Backpulver untermischen, zuletzt den Eischnee vorsichtig darunterziehen. Die Masse in die vorbereitete Backform gießen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 45-55 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und vor dem Anrichten in die gewünschten Stücke schneiden.

Holunderblüten-Quarkköpfchen

130 g Holunderblütensirup, 2 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt, 250 g Rahmquark, ½ Zitrone, abgeriebene Schale, 125 ml Vollrahm, geschlagen

Zubereitung: Den Holunderblütensirup auf etwa 60 Grad erwärmen und die eingeweichten Gelatineblätter einrühren. Den

Quark begeben und glattrühren. Die Zitronenschale und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Masse sofort in passende Förmchen füllen und mit Klarsichtfolie zugedeckt kühl stellen.

Frittierte Holunderblüten

50 g Weizenmehl, gesiebt, 75 ml Riesling x Sylvaner oder ein anderer Weißwein, 1 Eigelb (20 g), 1 gehäufter Kaffeelöffel (10g) Zucker, ¼ Zitrone, abgeriebene Schale, 1 Eiweiß (30 g), 10 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 schöne Holunderblütendolden, gewaschen, mit Küchenpapier trockengetupft, Kokosfett zum Frittieren

Zubereitung: Das Mehl mit Weißwein, Eigelb, Zucker und Zitronenschale vermischen und durch ein Sieb streichen. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Vorteig heben. Die Holunderdolden sofort in diesen luftigen Teig tauchen und im 160 Grad heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen, wenig auskühlen lassen und sofort servieren.

Rüebli-Crème-Brulée

250 g junge Karotten, geschält, in kleine Würfel geschnitten (milde, süße Sorte verwenden), 100 g Zucker, 3 Eier (150 g), 1 Eigelb (20), 250 g Vollrahm, Rohrzucker zum Karamellisieren

bot der Deutschen Blütensektmanufaktur nutzt oder sich an die Tische von Köchen wie Stefan Wiesner oder Robert Stolz begibt – Hauptsache, man genießt die Holunderblüten, solange sie blühen, und nicht nur ab und an auf dem Stehempfang. Jan Michael Srümpert □

Zubereitung: Die Karottenwürfel im Dampf (ohne Salz) sehr weich kochen und gut ausdampfen lassen. Mit Zucker und Eiern sehr fein mixen und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Rahm begeben und vermischen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann vorsichtig kurz durchrühren und in eine passende Form füllen (z. B. in 1,5 cm hohe Dessertschalen; wird die Masse höher eingefüllt, verlängert sich die Pochierzeit).

Im Steamer: Im Dampf bei 87 Grad 12 Minuten pochieren; auskühlen lassen.

Im Backofen: Ein tiefes Blech mit Küchenpapier auslegen. Die Formen hinstellen und das Blech bis wenig unter den Förmchenrand mit kochendem Wasser auffüllen (darauf achten, dass kein Wasser in die Creme kommt). Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad 25 Minuten pochieren. Aus dem Wasserbad nehmen und auskühlen lassen.

Die Crème Brulées satt mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner oder sehr starker Oberhitze karamellisieren.

Anrichten

Die Crème Brulée auf einem Teller anrichten und eine Scheibe Rüebli-Quark darauf legen. Das Holunder-Quarkköpfchen kurz in warmes Wasser tauchen und auf die Rüebli-Quark stürzen. Mit einer frittierten Holunderblütendolde ausgarnieren.