

Immer auf der Suche nach neuen Geschmäckern

Anja Quäschning aus Wiesbaden machte ihr Hobby zum Beruf / Verschiedene Produkte wie Sekt und Gelees aus Blüten

WIESBADEN Die Kindheits-erinnerung an den Holunder-Blütensirup ihrer Großmutter ließ die Wiesbadenerin Anja Quäschning nicht mehr los. Fünf Jahre wälzte sie Rezeptbücher und experimentierte mit Blüten, Wasser, Raumtemperatur und Zieh-dauer. „Mit Mitte 20 hatte ich den Geschmack meiner Kindheit dann endlich gefunden“, erinnert sich Quäschning.

Biologin ihr Hobby zum Beruf. „Ich habe sowieso schon für viele Freunde ständig Sirups und Marmeladen gemacht.“ Also begann sie im Frühjahr 2004 die verschiedensten Blüten in der freien Natur zu sammeln. „Ich ernte immer ganz behutsam, nehme nie alle Blüten, damit auch für Tiere und Pflanzen genug bleibt“, erzählt sie. Und selbst Raupen und andere Insekten versucht sie an Ort und Stelle zu lassen und nicht versehentlich mitzunehmen.

Ihre Blüten sammelt Quäschning ausschließlich in Landschaftsschutzgebieten, denn all ihre Produkte sind Bio-zertifiziert. Und auch das notwendige Wasser holt sie sich stets frisch aus der Natur aus dem Schöpferskopfstolben im Taunus. „Das ist das beste Quellwasser Deutschlands“, schwärmt Quäschning. Sind die Blüten gesammelt und von den Dolden gezupft – was Quäschning alles in mühsamer Handarbeit macht – kommen sie in das Quellwasser, je nach Intensität bis zu einer Woche. Als Geschmackssträger fügt sie spürbar Bio-Körner und für die Frische Zitronensäure hinzu.

Manchmal ist das Dasein der „Blütenkönigin“ allerdings ganz schön einsam und immer anstrengend. „Noch bin ich ja ein Ein-Mann-Betrieb und mache das meiste allein“, sagt Quäschning. Da sind 16-Stunden-Tage im Sommer keine Seltenheit. Morgens sammelt sie die Blüten, dann geht es ans Zupfen, Ansetzen und Abfüllen in feingewichelte Büchse oder Sträucher stehen immer in der Blüte. Liebevoll entwirft sie die

Etiketten und druckt und klebt diese selbst auf die Flaschen. „Manchmal kommen aber auch Freunde vorbei und zupfen dann gerne mal mit.“ Und mit ihrem Freund, einem Auto-elektriker, robbt sie auch schon mal gemeinsam durch Wald und Wiesen – immer auf der Suche nach neuen Blüten- und Geschmäckern.

Ihr neuestes Produkt ist „Fleur pétillante“, ein Blüten-schaumwein aus Holunder, der ähnlich wie Champagner schmeckt, mit 80 Euro einen ebenfalls sehr hohen Preis hat und mit 1700 Flaschen ähnlich exklusiv ist. „Daran habe ich elf Jahre herumexperimentiert“, erzählt sie. Anfänglich habe sie den nur für den Eigenbedarf hergestellt, doch dann seien von Freunden so viele positive Rückmeldungen gekommen, dass sie den Blüten-sekt nun neben ihren Sirups und Extrakten über verschiedene Läden der Region oder über das Internet vertreibt. Außerdem beliefert sie Spitzen-restaurants in Wiesbaden und Umgebung, sowie in Berlin, München und Weimar.

Quäschning ist stolz, dass sich niemand sonst in Deutschland so auf Blüten spezialisiert habe wie sie. Diese Einzigartigkeit hat allerdings ihren Preis – vor allem auch für die Biologin. „Ich arbeite extrem viel, habe wenig Freizeit und finanziell werfen meine Produkte noch nicht genug ab“, stellt sie fest. Doch Kunden und Gastronomen sind begeistert und im vergangenen Herbst erhielt sie den Hessischen Gründerpreis in der Kategorie „Intelligente Geschäftsidee“.



Anja Quäschning sitzt in ihrer Küche in Wiesbaden zwischen Flaschen mit Blüten-Sirup und Blüten-Sekt, die sie alle aus selbst gesammelten Blüten herstellt. Fünf Jahre wälzte sie Rezeptbücher und experimentierte mit Blüten, Wasser, Raumtemperatur und Zieh-dauer. Heute hat die Biologin mehr als 25 Blütensirupsorten im Sortiment ihrer „Deutschen Blütensekt Manufaktur“. Foto: dpa

Von Britta Schmeis

Heute hat die promovierte Biologin mehr als 25 Blütensirupe im Sortiment ihrer „Deutschen Blütensekt Manufaktur“, dazu kommen Blüten-extrakte, -gelees, -gewürze und ein Blütensekt. Einige davon sind weltweit einzigartig.

„Ich stamme aus einer Frucht- und Blütenfamilie“, erzählt die 35-Jährige, die in der Nähe von Bonn aufgewachsen und in Mainz studiert hat. Dort wurden ständig Marmeladen und Obst eingekocht, Gemüse eingeweckt. „Außerdem bin ich leidenschaftliche Teetrinkerin, hatte aber irgendwann keine Lust mehr teure Tees in Bioläden oder Reformhäusern zu kaufen“, sagt Quäschning. Also zog sie mit einem Heilkräuterbuch unter dem Arm durch die Wälder und Wiesen und suchte sich ihre Kräuter selbst – und stieß auf immer neue Kräuter und Blüten. „Ich mag die Natur und das Experimentieren“, schwärmt sie. Als sie Anfang 2004 nach drei Jahren als Produktmanagerin in einer kleinen Arzneimittel-firma arbeitslos wurde, machte die