

essen & trinken

DELIKATESSEN | Holunderblütensekt

Expeditionen ins Reich der Blüten

Fleur pétillante brut

„Wir haben oft Gäste, die immer etwas ganz Besonderes von uns erwarten. Denen servieren wir im Moment am liebsten einen Fleur pétillante brut als Aperitif. Das ist ein reiner Holunderblütensekt, der hier in Wiesbaden von der Deutschen Blütensekt Manufaktur im Champagnerverfahren und ganz ohne Trauben gemacht wird. Wie gesagt, dieser Jahrgangssekt ist unser Geheimtipp für besondere Anlässe, weil er in seiner Art ganz einzigartig ist und mit einem unglaublichen Aromenreichtum überrascht.“ Jan Buhrmann, Chef-Sommelier der legendären Ente in der Luxusherberge Nassauer Hof, ist begeistert.

Der Erfolg hat einen Namen: Dr. Anja B. Quäschning. Die junge Inhaberin der Manufaktur ist eine wirkliche Qualitätsmacherin. So verwendet sie für ihren Fleur nur regionale, pflückfrische Blüten von biozertifizierten Flächen. Aus kristallklarem Quellwasser, das aus dem Wiesbadener Neroberg sprudelt, und den sorgsam verlesenen Blüten entsteht ein kalter Blütenauszug ganz ohne Erhitzen und Pressen. Im Übrigen liegt das Besondere an allen Produkten von Frau Dr. Quäschning in der Qualität der Blüten, in der Vielfalt und Sorgfalt. Zu den Kunden der Manufaktur gehören Delikatess-Bioläden und die gehobene Gastronomie.

„Angefangen hat alles mit selbst gemachtem Blütensirup“, erzählt die junge Frau: „In meiner Kindheit gab meine Großmutter uns an schönen Tagen Holunderblütenschorle zu trinken. Das war ein Gefühl von Heimat, Sommer und Unbeschwertheit.“ Das Rezept ist verschollen. Auf der Suche nach dem Geschmack von früher brauchte die Enkelin viele Jahre, um zum heutigen Ergebnis zu kommen. Bereits während ihres Biologiestudiums experimentierte sie mit Holunderblüten und mit der Herstellung von Wein. Die Küche in ihrer Studentenbude diente als Versuchslabor, in der sie Rezepte nachkochte, veränderte oder verfeinerte. Ganz allmählich entwickelte sich das kleine Küchenlabor so zur Deutschen Blütensekt Manufaktur.

Dank ihrer Neugier und Liebe zum Detail kann Anja Quäschning auf dreißig verschiedene Blütensirupe, -extrakte und den Blütensekt, den Fleur, blicken. Unter den Sirupen befinden sich so einzigartige Sorten wie japanische Kirschblüte, Traubenblüte und weiße Kastanienblüte. Sie lassen sich hervorragend als erfrischende Schorle oder als Aperitif mit Prosecco genießen. Die Extrakte finden ihren Einsatz auch in der Küche – bei der Zubereitung von Dressings, Marinaden und Desserts. Anja Quäschning sagt: „Eigentlich bin ich fünf Personen in einer. Ich ernte, produziere und fülle ab. Im Winter widme ich mich dem Vertrieb und der Vermarktung. Ich bin ständig auf der Suche nach neuen Blüten, die noch niemand vor mir verarbeitet hat.“ Anja Quäschning lacht und scherzt, wenn sie von ihren 16-Stunden-Tagen erzählt. Das kann sie nur, weil sie ihre Passion gefunden hat, weil sie liebt, was sie tut. Vor allem deshalb ist ihre Deutsche Blütensekt Manufaktur etwas ganz Besonderes. YVONNE VON CZARNOWSKI



Immer unter Blüten:
Dr. Anja B. Quäschning
Deutsche Blütensekt
Manufaktur, Lilienweg 48
D-65203 Wiesbaden
www.bluetensekt.de

0,75-l-Flasche
Fleur pétillante brut

