

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Küche, Köche und Termine

Eröffnet, geschlossen, neuer Chef, andere Karte: Die Lokalszene ändert sich schnell und stetig. Das Update im März mit Namen und Nachrichten aus der Gastronomie.

Neue Blütensalze

Immer umfangreicher wird das Sortiment der Blütensekt-Manufaktur, die in Wiesbaden die Biologin Anja Quäschnig betreibt. Bekannt geworden ist sie mit ihren Blütensirups und vor allem mit ihrem wunderbaren Holunderblüten-Sekt „fleur petillante“, seit eini-

ger Zeit mischt sie auch Salze. Basis ist Flor de Sal, die Blüten, vorwiegend ungespritzte, erntet Quäschnig selbst. Schöne Geschenkideen zu Ostern unter: Deutsche Blütensektmanufaktur Wiesbaden, 0 611/23 85 80 0; das Sortiment im Internet unter www.bluetensekt.de.