FIZZZ

FÜR DIE SZENEN-GASTRONOMIE

Neue Perlen an der Bar

Auf dem Schaumweinmarkt tut sich was:
Blüten rein, Alkohol raus
heißen die Trends der Saison.

Rosen- und Holunderblüten sind bei Anja Quäschnig aus Wiesbaden nicht nur stimmungsvolle Dekoration. Die Diplom-Biologin ist Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur und verwöhnt anspruchsvolle Gaumen mit Blütenextrakten, -gelees, -sirupen und besonderen Schaumweinen (www.blutensekt.de; Produkte auch erhältlich über www.bosfood.de). „In der gehobenen Gastronomie ist die Nachfrage nach erlesenen Delikatessen aus frischen Blüten groß. Das hat mich auf die Idee gebracht, auch im Schaumweinsegment mit Holunder- und Rosenblüten zu experimentieren.“ Nach langem Tüfteln hat Anja Quäschnig vor drei Jahren ihren ersten Jahrgang „Fleur pétillante Holunderblüte“ auf den Weg gebracht. Der Schaumwein mit 12 Vol.-% Alk. wurde ausschließlich auf Basis natürlicher Blütenauszüge gewonnen und im Frühjahr 2007 auf der Messe BioFach in Nürnberg nach vorausgehender Blindverkostung mit dem Internationalen Weinpreis in Gold ausgezeichnet. Erst im Juli dieses Jahres hat die Blütensekt Manufaktur den weltweit ersten Rosenblüten-Schaumwein auf den Markt gebracht. Für eine 0,375-l-Flasche benötigt Anja Quäschnig bis zu 300 Blüten, die sie in mühevoller Handarbeit auf biozertifizierten Flächen sammelt und zu duftiger Essenz verarbeitet. „Das Besondere ist, dass die Blüten einige Wochen bis Monate im Quellwasser liegen und weder erhitzt noch gepresst werden“, erklärt Quäschnig. Die zarte Blütenessenz wird dann mit weißem Bio-Zucker und Champagnerhefe vergoren und nach traditioneller Flaschenmethode versetzt.

Blütenzauber im Glas

„Selbst gestandene Sommeliers halten den floralen, aber trockenen Schaumwein für absolut gleichwertig mit ausgesuchten Spitzener-

zeugnissen aus edlen Trauben. Er ist feinperlig wie Champagner und von unglaublichem Aromenreichtum“, so Quäschnig. Der Blütenschaumwein richtet sich an Gourmets, die über Champagner hinaus den besonderen Gaumenkitzel suchen, zudem an diejenigen, die neue und natürliche Geschmackserlebnisse schätzen. Johann Lafer, die Domäne Mechtildshausen und Käfer Feinkost in München zählen bereits zum Kundenstamm der „Blütenwinzerin“ aus Wiesbaden. Gut gekühlt bei 7-9 °C wird der Blütensekt als Aperitif kredenzt oder auch als Begleiter zu kräuterbetonten, leichten Speisen und Desserts wie Zitronentarte serviert. Anja Quäschnig bietet ihre prickelnden Raritäten aktuell in drei Varianten an: als „Fleur pétillante brut - Holunderblüte“ 2004er oder 2005er Jahrgang und als „Fleur pétillante brut - Rosenblüte“. Nur wenige hundert Liter, von denen eine 0,75-l-Flasche um die 90 Euro kostet, stellt die Blütenexpertin pro Jahr her.

Das Auge trinkt mit – Prosecco & Blütensirup

Fast genauso einzigartig wie die Blütenschaumweine sind die Blütensirupe aus ihrer Manufaktur. Sie werden - nur mit trockenem Prosecco aufgefüllt - gerne als prickelnder Starter gereicht. 40 Sorten, darunter japanische Kirschblüte, Traubenblüte oder weiße Kastanienblüte, umfasst das Sortiment. „Während der Blütenschaumwein überwiegend Brut-Trinker und besonders anspruchsvolle Gäste fasziniert, spricht der aromatisierte Prosecco ein breiteres Publikum an. Die Blütensirupe schmecken frisch und wenig süß. Im Verhältnis ein Teil Sirup zu zehn Teilen Prosecco erhält man einen köstlichen Aperitif“, informiert die Blütenexpertin. Wer den Sirup als Blütenschorle mit Mineralwasser auffüllt, könne seinen Gästen gleichzeitig eine stilvolle, alkoholfreie Variante anbieten. Zum Kennenlern-Vorzugspreis stellt die Blütensekt Manufaktur interessierten Gastronomen ein kleines oder großes Probiersortiment (77,70 Euro netto bzw. 117,90 netto, Lieferung frei Haus), bestehend aus einer Flasche Blütensekt „Fleur pétillante brut - Holunderblüte 2005er“ und verschiedenen Blütensirupen, zusammen. Infos können unter info@blutensekt.de angefordert werden.