

Frankfurter Allgemeine

SONNTAGSZEITUNG



Der Sommer zum Aufgießen: Kleiner Ausschnitt eines inzwischen auf 30 Sorten angewachsenen Sortiments der „deutschen Blütensekt-Manufaktur“

Foto: Marcus Kuthold

Die der Natur den Geschmack abtrotzt

Holunder, Gurke, Mohn, Rose und Lavendel – Sekt und Sirup daraus: Wie eine Biologin die Schöpfung abfüllt

VON JACQUELINE VOGT

WIESBADEN. Wenn sie so über den Maidamm läuft, Kostheim vor sich, Hochheim hinter sich, Naturschutzgebiet rundum, sieht sie aus wie eine verschrobene Figur aus einem Kinderbuch. Trägt ein freundliches Lächeln zum flatternden Rock, zieht einen Handwagen hinter sich her, auf dem blaue Netzkörbe stehen, Strohschalen und Plastik-

lesen und Häufchen für Häufchen der fingernagelkleinen, fedrig-leichten Gebilde zum Transport in die Fässer zu geben. Produktionsschritt Nummer eins in der „Deutschen Blütensekt Manufaktur“. Gründerin, Inhaberin, so gut wie einzige Arbeitskraft ist die promovierte Biologin Quäschning.

Sommer, Sonne, Holunderscholle – am Anfang stand der Wunsch, Kindheitserinnerung einzufangen: „Ich wollte Sirup machen wie früher meine Oma, aber ich hatte kein Rezept“, erzählt Anja Quäschning. Also experimentierte sie, bis sie ein Verfahren entwickelt hatte, das heute die Grundlage ihres Geschäftes ist und vereinfacht gesagt bedeutet: Man braucht Quellwasser und Blüten – auf keinen Fall Stiele, das ist wichtig, weil in denen die ganzen Gerbstoffe sind, die den Geschmack verfälschen“, später noch Zitronensäure und Zuckerlösung.

Arbeitsprinzip ist der sogenannte kalte Auszug: Die Blüten liegen, je nachdem, wie dickwandig ihre Blätter sind, sieben Tage bis neun Wochen in Wasser, ohne gepreßt, ohne erhitzt zu werden. Was dann aus dem Faß abgelaßen wird, ist der pure Blütenextrakt – mit Zuckerlösung versetzt, wird Sirup daraus. Den Extrakt kaufen vor allem Spitzenköche, die ihn dann selbst süßen. Den Sirup können auch andere Geschmacksverliebte erwerben. Man kann ihn mit Wasser aufgießen und trinken, damit kochen

oder ganz einfache Gerichte veredeln, einen Gurkensalat etwa mit ein bißchen Gurkenblüten-Sirup.

300 Quadratmeter, weiß geklackt, weiß geheizte Holzregale, blaue Kunststoffboxen. Ein Keller am ruhigen Ende einer vielbefahrenen Innenstadstraße in Wiesbaden ist Anja Quäschnings Abfüllort und Lager. Kühl ist es hier und feucht, ideal zur Aufbewahrung. Nur den (selbstentworfenen, selbst aufgeklebten) Etiketten tut das nicht gut, deshalb kommen die Flaschen in Kisten. Die sind wie Wandertüten, bergen Extrakte aus Eßkastanienblüte, roter Kastanienblüte, Mohnblüte, Lavendel, Sirup aus Akazienblüte, Malven, Orchideen, aus Sonnenhutblüte, Traubenblüte, Bananenblüte. „Ich kann nichts sehen in der Natur, ohne mir vorzustellen, ob und wie man den Geschmack einfangen kann“, sagt Quäschning. Mehr als 30 Sorten bietet sie an, sämtlich biozertifiziert – eine auf dem deutschen Markt einmalige Vielfalt.

Gespäst wird sie nicht nur von Neugier, sondern auch von beseßnen Qualitätsstreben, der Zeitaufwand ist immens. Für ein 200-Liter-Faß Wasser etwa, aus dem Sirup werden soll, braucht Quäschning bis zu mehrere hundert Kilogramm Blüten. Für bezahlte Entreehelfer reicht der Gewinn noch nicht. Immerhin hat sie unlangst eine Praktikantin eingestellt, manchmal helfen auch Freunde,

wenn sie frei haben und an die frische Luft kommen möchten. „Ich wollte diesen Job ja auch, damit ich in der Natur bin. Und es sollte in Teilzeit zu bewältigen sein“, sagt Quäschning, die mit einer Arbeit aus der Wahrnehmungsforschung promoviert wurde. Während sie daran schrieb, war sie Produktmanagerin bei einer Pharmafirma. Bekommen hat sie, als sie sich selbstständig machte, einen Tag, der oft 16 Arbeitsstunden lang ist.

„Ich muß noch bekannter werden“, sagt Quäschning, und welche Scheu sie davor habe, „meine Sachen anzupreisen, Sterneköchen zum Beispiel, das sind für mich solche Respektspersonen“. Wo sie die Schüchternheit überwunden hat, hat sie nicht andere als begeisterte Re-



Bei der Holunder-Ernte: Für die Produktion werden nur Blüten verwendet.

aktionen erlebt; wenn irgendwo in einem sehr guten Restaurant der Region etwas mit blumigem Geschmack auf der Karte steht oder die Aromen der Natur in einem Gericht herausstechen, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit Anja Quä-

schning geliefert. Gerd Eis, damals noch Chefkoch in der „Ente“ in Wiesbaden, war ihr erster Kunde.

In manchen Lokalen, zum Beispiel auf Schloß Reinhartshausen in Eltville, kann man heute auch trinken, was Quäschnings ganz große Leidenschaft ist. Es ist das Produkt, das nach Zahlen das unwichtigste in ihrem Geschäft ist, an dem ihr Herz aber hängt und nach dem sie ihre Firma benannt hat: ein „Sekt“ aus Holunderblüten, der keine Traube gesunden hat und dennoch viel von einem Spitzen-Champagner, ganz trocken, mit kräftigem Rückgrat. „Elf Jahre hat es gedauert, bis ich das hatte“, sagt Quäschning, „immer mit ein paar Liedern experimentiert“. Nur ein paar hunderte Flaschen gibt es von „Fleur pétillante“ jeweils. Geizig darf man nicht sein, wenn man eine kaufen will, bekommt dafür eine absolute Rarität: „Phantastisch“, sagt der Sommelier auf dem Rheingauer Schloß.

Zum Eintrinken in die Welt der Blüten taugen aber ebenso die Sirups, die es zum Beispiel in Wiesbaden in dem Weins- und Delikatessenladen der Sommelière Anke Fuchs gibt (Vincius“, Seerobenstraße). Manches kennt man ähnlich von anderen Anbietern, anderes ist richtig überraschend. Der Sirup aus der japanischen Kirschlorbete etwa, die am Zweig nicht duftet; er riecht nach Marzipan und Kirschkompott und schmeckt nach Mandeln.



Sagt, Sie sei von Blumen verzaubert: Anja Quäschning

fisser. Irgendwann bleibt sie stehen, betrachtet einen Holunderstrauch und beginnt Dolden abzumachen, eine nach der anderen. Stundenlang wird das gehen, und wenn jemand fragt, was sie da tut, zeigt Anja Quäschning ihre Pflückerlaubnis. Wortlos am liebsten, „sonst kann ich ewig erzählen und schlaffe mein Pensum nicht“.

Zu dem gehört auch, die Blüten von den Stielen abzustreifen, zu ver-



Ein-Frau-Betrieb: Die Firmeninhaberin in ihrem Lager beim Etikettieren