

## MARKTFÜHRER

# Sirup aus Kastanienblüten

Mit Waldemar Thomas bei der exklusiven Deutschen Blütensekt-Manufaktur in Wiesbaden



BILD: G. KUMPFMÜLLER

„Delikatessen aus frischen Blüten waren jahrelang mein Hobby“, erzählt Anja Quäschning von ihrem ungewöhnlichen Gewerbe. „Ich stelle sie seit 15 Jahren für den Eigenbedarf her.“ Am Anfang habe sie versucht, hinter das Geheimnis des Holunderblüten-Sirups ihrer Großmutter zu kommen. Zig Flaschen seien ihr dabei explodiert, aber sie gab nicht auf. Denn „meine schönste Kindheitserinnerung ist die an die Holunderblüten-Schorle meiner Großmutter gewesen, aber sie hat kein Rezept hinterlassen“, sagt die über Wahrnehmungsforschung promovierte Biologin. Bis ein Onkel sich daran erinnerte, daß die Oma nichts gekocht, die Blüten jedoch abgezupft habe.

Auf dieser Grundlage entwickelte Anja Quäschning ihre eigenen Rezepturen. Angefangen hat sie mit Holunder, und es dauerte nicht lange, bis sie sich mit Holunderblüten-Sekt beschäftigte. Sie erinnert sich: „Mit meinem ersten Ansatz für den Sekt habe ich elf Jahre experimentiert, ich wollte was richtig Edles machen.“

Inzwischen wird ihr Sekt nach der Champagner-Methode professionell versetzt, er durchläuft eine zweite Gärung. „Der Aufwand ist einfach riesig, ich schaffe nur ein paar hundert Flaschen im Jahr.“ Kein Wunder, dass die Flasche 80 Euro kostet.

Dreißig verschiedene Blüten-Sirupe hat Anja Quäschning außerdem zu bieten. Das Besondere bei ihren Sirupen ist, dass bei der Herstellung nichts erhitzt und nichts gepresst wird. „Ich nehme ausschließlich kaltes Quellwasser. Das ist ein spezielles Verfahren, das ich entwickelt habe. Meines Wissens nach einzigartig. Es ergibt auch diesen wunderbaren Geschmack, dass diese ganz intensive Blüte rauskommt und nicht verfälscht wird.“ Irgendwie fühlt man sich dabei an Patrick Süßkinds großen Bucherfolg „Das Parfüm“ erinnert.

„Die Blüten zupfe ich von den Stengeln ab, ziehe sie in Quellwasser aus, dann

kommt ein bisschen Zitronensäure dazu und ein bisschen Bio-Zucker.“ Die genauere Prozedur behält Anja Quäschning natürlich für sich und verrät nur soviel: „Über bestimmte Tricks kann ich die Blüten dazu überreden, mir ihr Aroma zu schenken, ohne dass ich koche, erhitze oder presse.“

Die Konzentrate könne man mit Mineralwasser aufgießen oder mit Sekt, man kann sie aber auch „ganz toll in der Küche einsetzen“. Bei Salatsaucen, Desserts, zum Marinieren von Fisch oder Geflügel.

Eine Flasche Blütensirup kostet 9 bis 18 Euro. Auf den Wochenmärkten in Mainz und Wiesbaden kann man sie probieren. Zum Beispiel Sirup von weißer Kastanienblüte. Es schmecke „nach vollreifer Birne-Quitte“. Sirup von roten Kastanienblüten schmeckt „komplett anders, mehr nach Datteln und Rosinen“. Japanische Zierkirschen, deren Blüten keinerlei Duft verströmen und „sehr grasig“ schmecken, verblüffen als Blütensirup mit einem „intensiven Mandel- und Kirschkompostgeschmack“.

### DEUTSCHEN BLÜTENSEKT-MANUFAKTUR

Anja B. Quäschning

Lilienweg 48

65201 Wiesbaden

Tel: 0611/2 38 58 00, Fax: 2385955

Mobil: 0163-6463355

Freitags verkauft Anja Quäschning auf dem Wochenmarkt in Mainz, samstags auf dem Wochenmarkt in Wiesbaden.

[www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)

### MOUSSE MIT KIRSCHBLÜTE

■ Für sechs Portionen: 50 g Zucker, 2 Eier, 80 g Kirschblütensirup, 220 g weiße Kuvertüre, 500 g geschlagene Sahne, 3 Blatt Gelatine.

■ Zucker mit Eigelb heiß aufschlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auf dem Herd warm und flüssig werden lassen. Kuvertüre flüssig machen auf dem Herd. Nur warm, nicht heiß! Alles mit Kirschblütensirup verrühren, geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

■ Das Rezept für Mousse von weißer Schokolade und japanischer Kirschblüte stammt von Eurotoques-Chef Mario M. Wegmann, Parkhotel Schlangenbad.