

# General-Anzeiger

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG

## Die Blütenflüsterin

Einzigartig und extravagant:  
Die Biologin Anja Quäschnig  
stellt Rosenblütensekt her

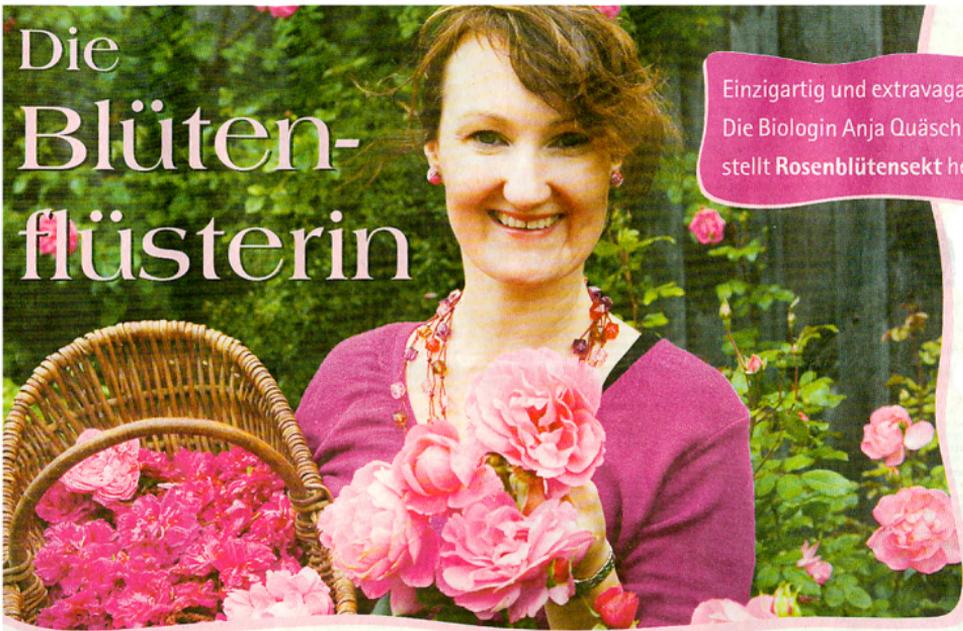


Foto: Bernd Rossler (4) | Wetzlar (3)

VON CARO MAURER

Sie liebt Rosen. Doch statt einen Strauß davon dekorativ in einer Vase zu arrangieren, zupft sie lieber die Blütenblätter aus und versenkt diese ganz vorsichtig in einem Fässchen voller Wasser. Denn was für andere nur ein schöner Anblick ist, endet bei Quäschnig als aromatischer Beitrag in ihrem Rosenblütensekt.

dieser Vielfalt heraus: „Rosa Rugosa“, eine Wildrose mit „tiefgründigem Rosenduft, der in die Nase steigt“, und aus der Klasse der historischen Rosen die zart florale „Rose de Resht“ und Damaszener Rosen wegen ihres lieblichen Dufts. Sie blühen von Juni bis in den späten Herbst hinein gleich mehrmals. Dann wandert die 39-Jährige jedesmal vom Strauch zu Strauch, schneidet die Blütenköpfe ab, steckt sie vorsichtig in Säcke oder Körbe, um sie anschließend gleich

Wie lange der kalte Auszug dauert, hängt von der Dicke der Blütenblätter ab. Es gibt großzügige Sorten wie Holunder, der schon in einigen Wochen alles herausrückt, oder knausrige wie Orchideen, die sich monatelang zieren. Von den Rosen ist die Rosa Rugosa die freigiebteste, weil ihre Blütenblätter am dünnwandigsten sind, die üppigen Damaszener Rosen brauchen dagegen ein paar Wochen mehr. Am Ende lässt Quäschnig einfach die duftige Essenz ablaufen, die verbleibenden Blüten werden nicht gepresst. Die bis auf ein paar Blütenpollen klare Flüssigkeit wird auch nicht gefiltert, sondern bekommt nur etwas Zitronensäure zur Stabilisierung zugesetzt.

re enthält wie ein herkömmlicher Sekt, bedeutet dies höchstens einen Hauch von Süßwein, so Singer-Fischer. „um den floralen Charakter zu unterstützen“.

Auf keinen Fall dürfe er kitschig wirken, sagt Anja Quäschnig. Sie empfiehlt ihren Rosenblütensekt als extravaganter Aperitif. Deshalb hat sie ihn auch nur in 0,375-Liter-Flaschen abgefüllt, insgesamt gibt es nur 190 davon. Sie kosten den stolzen Preis von rund 98 Euro. Es stecken ja auch viel Straube Rosen drin.



Schmeckt mir, schmeckt mir nicht, schmeckt mir: Blütenblatt um Blütenblatt zupft Quäschnig aus den Rosen, legt sie in Wasser ein (oben links) und lässt den Auszug anschließend vergären (oben rechts)

Die Biologin findet auch an anderen Blüten Geschmack. An Hortensien zum Beispiel oder Orchideen, Koreanische Minze oder Lavendel, Blaue Nachtkeuze oder Wilde Wicke. Wie Jean-Baptiste Grenouille, der finstere Held aus dem Roman „Das Parfum“, versucht sie, ihre Düfte einzufangen und als Extrakt, Sirup oder Gelee zu konservieren. Der Rosenblütensekt ist ihre neue Kreation. Anja Quäschnig ist Gründerin und Inhaberin der Ersten Deutschen Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden.

Ein Strauß allein reicht nicht, gleich einen ganzen Korb voller Rosenblüten braucht Quäschnig, um ihnen das Aroma für eine einzige Flasche (0,375l) zu entlocken. Es ist ein Sekt aus reiner Rosenblütensenz, nicht aus Wein gemacht und anschließend mit Sirup aromatisiert, sondern einzig und allein geprägt vom natürlichen Geschmack der Blumen.

Was für normale Sektproduzenten der Weinberg, das ist für Anja Quäschnig bei der Lesé das Blütenmeer der Bioland Rosenschule Ruf. Weiß, gelb, rosa und rot in allen Schattierungen leuchtet es auf den Feldern im hessischen Hinterland zwischen Steinfurth und Bad Nauheim. 80.000 Rosen auf sechs Hektar. Erdrosen, Zwergrosen, Kletterrosen, Strauchrosen. „Roy Black“ entfaltet dort seine Pracht neben „Penelope“, „Leonardo da Vinci“ neben „Robin Hood“. Nur drei Sorten pflückt sich Quäschnig aus

pflückfrisch weiterzuverarbeiten. Ihre Manufaktur liegt mitten in der Wiesbadener Innenstadt. In das weiß gekalkte Kellergewölbe dringt kein Tageslicht vor, um den zarten Blüten zu schaden. Angenehm kühl ist es, auch mitten im Sommer. Dorthin bringt Quäschnig ihre tägliche Ernte, zupft Blütenblatt für Blütenblatt heraus, streift kleine Käfer ab, entfernt Stengelchen und Blätter.

Die Blüten füllt sie in kleine 20-Liter-Fässer aus Edelstahl und PE-Kunststoff und gießt sie mit kaltem Quellwasser auf. Das heißt es warten – und ab und zu mal schwenken. Mehr nicht. „Ich überrede sozusagen die Pflanzen, mir ihre Aromen zu schenken.“

Seit fast 20 Jahren ist Anja Quäschnig eine Blütenflüsterin, wollte anfangs nur ihre Kindheitserinnerungen an Omias Holunderblütensirup aufleben lassen, musste jedoch mangels Rezept experimentieren. Und was hat sie nicht alles angestellt: die Holunderblüten getrocknet, in Kuchenteig eingebakken, als Tee aufgegossen – und am Ende vergoren und verseskt. Ihr Holunderblütensekt „Fleur pétillant“ wurde sogar mit einem „Weinpreis“ ausgezeichnet. Quäschnigs Sortiment an Blütenextrakten, -gewürzen, -gelees und -sirups umfasst heute rund 30 verschiedene Sorten.

Der Rosenblütensekt ist nach dem „Fleur pétillant“ jedoch erst der zweite seiner Art.

Anja Quäschnig verschneidet ihre drei unterschiedlichen Rosenextrakte anschließend so, dass sich die Intensivität der Rosa Rugosa, die Zartheit der Rose de Resht und die Lieblichkeit der Damaszener Rosen zu einem schmeichelfhaft floralen, nachhaltigen, aber nicht aufdringlichen Buket vereinen. Zur Vergärung gibt sie weißen Biozucker hinzu und Champagnerhefe, die den Zucker in Alkohol umwandelt. Nach neun Wochen bei 15 bis 16 Grad Celsius ist die Rosenblütensenz wieder knochenreicht und hat einen Alkoholgehalt von elf Volumenprozent.

Ihre 2007er Ausbeute ließ die Wiesbadenerin beim Weingut Singer-Fischer im rheinbessischen Ingelheim nach der traditionellen Flaschenmethode versenken. Kirsch- oder Erdbeersekt habe er schon gemacht, sogar Eisweinspekt, aber Rosenblütensekt – das ist auch für Winzer Klaus Singer-Fischer eine Premiere. „Aber eigentlich ist es ja egal, woraus der Grundwein besteht, das Prinzip ist immer das gleiche: Als sogenannte Trazger und Champagnerhefe dazu, füllt die alkoholisierte Rosenblütensenz in Sektflaschen, verschließt sie mit Kronkorken und lässt sie zum zweiten Mal gären, wobei die Kohlensäure diesmal nicht entweichen kann.“

Sekt müsste jetzt neun Monate auf der Hefe reifen, um so möglichst viele typisch autolytische Champagnernoten zu entwickeln wie Nuss oder Bisquit. Weil der Rosenblütensekt jedoch keinem Weingesetz unterliegt und der florale Charakter möglichst unverfälscht bleiben soll, ruht er nur vier bis sechs Monate, um seine Kohlensäure als feine Perlage besser einzubinden. Nach weiteren drei Wochen auf dem Rüttelputz, wo die Hefe sich im den Flaschenhals absetzen kann, wird er degogiert – und mit einer Dosage vor dem endgültigen Verkorken geschmacklich eingestellt. Für den Rosenblütensekt, der keine natürliche Sü-

Deutsche Blütensektmanufaktur, Liferweg 48  
65201 Wiesbaden, Tel. (0611) 2 38 58 00  
www.blutensekt.de



Drin, was draufsteht: Der Fleur pétillant Rose ist nicht aromatisiert, sondern ausschließlich aus Rosensenz hergestellt