

ESSEN & TRINKEN

Wie wär's mit Kirschblüten-Sirup im Salat?

Die Diplom-Biologin Dr. Anja B. Quäschnig hat einen exotischen Namen und exotisch sind auch die Produkte, die sie herstellt [und online vertreibt](#). Aktuell geht es um Kirschblüten-Delikatessen vom Stamm des japanischen Kirschbaums. Diese auch in Deutschland weit verbreitete Spezies lässt keine Kirschen reifen, wohl aber wirft sie pro Baum hunderttausende von rosa Blüten ab. Und daraus (wie auch aus anderen Blüten) produziert die Prinzipalin der „Deutschen Blütensekt-Manufaktur“ – wie der Name schon sagt – Sekt, aber auch Sirup.



Die Kirschblüten hängen maximal eine Woche an den Zweigen, müssen also rasch gepflückt werden – und zwar in diesem Fall in einer biozertifizierten Wildsammlung aus der Region um Wiesbaden. Als dieser Beitrag verfasst wurde (Mitte Mai 2013), war die Biologin gerade als Sammlerin unterwegs. Bis sie aus der neuen Ernte ihre Produkte hergestellt hat, werden noch einige Wochen vergehen.

Dementsprechend wird empfohlen, da alle Kirschblüten-Produkte der Ernte aus 2012 ausverkauft sind, die Wartezeit mit dem Kauf des Blüten sirups „Wilde Wicke“ zu überbrücken. Damit lässt sich ein Salatdressing ebenso verfeinern, wie eine Blütenschorle herstellen im Verhältnis 1:10 Sirup:Wasser.

Im Shop der Frau Dr. Quäschnig sind aber auch erhältlich Akazienblüten-Sirup, Fliederblüten-Sirup, Hibiskusblüten-Sirup und weiterer Sirup aus Blüten – nicht zu übersehen auch Blütenschaumwein aus der Rosenblüte, die halbe Flasche zu 73,49 €. Wer bisher der Meinung ist, dass man Rosenblüten allenfalls einer geliebten Frau in die Badewanne schüttet, der wird hier eines Besseren belehrt.