

Initiativkreis Gründertage



Produkt, Präzision, Persönlichkeit - Perfektion

WIE BLÜTEN DEM ANSPRUCH DEUTSCHER SPITZENKÖCHE ENTSPRECHEN
UND EIN UNTERNEHMEN ZUM BLÜHEN BRINGEN.

„Willkommen bei der Deutschen Blütensekt Manufaktur“ – das Unternehmen von Frau Dr. Anja Quäsching, gegründet Ende 2004, bedient höchste Ansprüche an Geschmack, Qualität und Exklusivität.

Die agile Diplom-Biologin und frühere Produktmanagerin hat sich rundum ihren Produkten aus frischen Blüten verschrieben. Zusammen mit kristallklarem Quellwasser bilden frische, handgepflückte Blüten die Grundlage für erlesenen Sekt, köstliche Blütenirsups und feine Gelees.



Das Hauptprodukt ist der reine Blütensekt, der im Champagnerverfahren von einer in der Region ansässigen Sektkellerei versetzt wird. Das Besondere dabei ist, dass der Grundwein einzig aus Holunderblüten, gänzlich ohne Traube, produziert wird. Das Ergebnis ist ein Jahrgangssekt, der so trocken ist wie Champagner.

Dass ausschließlich frische Blüten verarbeitet werden, die aus biozertifizierten Gebieten bei Wiesbaden stammen, macht einen Teil der Exklusivität der Blütenprodukte aus.

Elf Jahre Experimentieren, eine dicke

Portion Wagemut und Förderer, denen die Gründerin auf ihrem Weg begegnete, halfen ihr, den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen. Von ihren Produkten ist sie absolut überzeugt – und so schafft sie es, die Küchenchefs bekannter Spitzenrestaurants zu begeistern. Wie kommt es, dass Spitzenrestaurants ihre Blütenprodukte verwenden? Es braucht Mut, die ersten Restaurants am Platz anzurufen und zu sagen „Ich hätte gerne Ihren Chefkoch gesprochen“. Aber: Es gelingt, die Idee der Blütenauszüge überzeugt, ihre Produkte finden Anklang. Sie nimmt sie ganz einfach mit, lässt kosten statt zu umschreiben, denn „Hätten sie eine Idee, wie ein Sirup aus weißen Kastanienblüten schmecken könnte?“ Und es gelingt weiter und weiter. Nicht nur die Ente in Wiesbaden oder Schloß Reinhartshausen in Eltville, auch führende Restaurants außerhalb Hessens, wie z.B. das Mandarin Oriental in München, zählen zu ihren Kunden. „Warum kommen Sie erst jetzt – wo waren Sie die ganze Zeit?“- diese Begrüßung zählt zu den erfreulichsten im Laufe Ihrer Kundenakquise.

Der Weg bis zur Gründung der Deutschen Blütensekt Manufaktur zeugt von Sorgfalt und Kompetenz: Studium der Biologie, Promotion in Biophysik, Marketingausbildung, drei Jahre Praxis als Produktmanagerin in der Pharmaindustrie, Außendiensttätigkeit – all dies gibt Anja Quäsching die Basis. Als das pflanzliche Herz-Kreislaufpräparat, für das sie verantwortlich war, an ein anderes Unternehmen verkauft wurde, stand sie vor der Entscheidung: angestellt oder selbständig. Sie entschloss sich, ihrer Liebe zur Natur und ihrer Faszination

für pure Naturprodukte den Zuschlag zu geben und mit Blüten das zu wagen, was schon während des Studiums ihre absolute Leidenschaft war – es entstand die Deutsche Blütensekt Manufaktur.

Auch wenn es von außen so scheint, als liefe alles mühelos – hinter der Erfolgsgeschichte stecken häufig 16-Stunden-Tage, die Blüten sammelt Frau Dr. Quäsching selbst, verarbeitet sie selbst, füllt die Extrakte und den neuesten Sirup aus japanischer Kirschblüte eigenhändig in Flaschen ab. Manches ist derart arbeitsaufwendig, dass der Verkauf nicht lohnt. Veilchenblütenextrakt zum Beispiel produziert sie ausschließlich für den Eigengebrauch. Auch das Design für die Etiketten stammt von ihr, sie vertreibt ihre Produkte selbst und nur an ihrem Stand am Wiesbadener Wochenmarkt hat sie Unterstützung.

Die Sorgen, die so mancher Gründer hat, bewegen auch sie: die Finanzierung stammt zu großen Teilen aus eigenen Mitteln, Fremdmittel kommen aus dem Freundeskreis. Das würde sie heute anders machen und empfiehlt, den Gang zur Bank nicht zu scheuen.

Ihre Produktpalette weitet sie beständig aus, findet Neues, was verwöhnte Gaumen locken könnte – Rosenblüte, wilde Wicke, blaue Malve... Beharrlich arbeitet sie daran, ihre Firma stabil am Markt zu etablieren und sie in den Köpfen ihrer Zielkunden fest zu verankern als die einzige kompetente Adresse für Delikatessen aus Blüten.

Website: www.blutensekt.de

Kontakt: info@blutensekt.de