

LANDSPIEGEL

www.landspiegel.de

Halten Sie den Sommer im Glas!

Wie warme Sonnenstrahlen schmecken die erfrischenden Blütenirsups, sommerwürzig die Blütenalzlake und frisch-aromatisch der Blütenzucker.

Blütenirsup

Die Blütenirsups einfach als Blütenchorle mit Mineralwasser auflösen oder, passend für den Herbst, als „Heiße Blüte“. Dafür gießen Sie einen Teil Blütenirsup mit 8-10 Teilen heißem Wasser auf. Besonders geeignet für Teetrinker, die den Genuss schätzen – um ohne die 10 Minuten Wartezeit, mit der ein guter Kräutertee ziehen soll. Direkt verfügbar, lecker, gesund!

Sekt mit Sternequalität Rosenblüten-Sekt

Text: Jana Schütze Fotos: Andreas Krone

Johann Lafer kocht mit ihren Salzen, Sterneköche streuen ihren Zucker über Süßspeisen, im Schloss Bellevue werden Speisen mit ihren Blütenirsups verfeinert und für ihren Sekt hat Anja Quäschnig aus Wiesbaden den Internationalen Weinpreis in Gold bekommen.

„Der Geschmack von Kirschenblüten erinnert an Marzipan und Schwarzkirschen, der von Kastanienblüten dagegen an Karamell, von Magnolienblüten an reifes, süßes Apfelkompott. Lauchblüten dagegen schmecken unappetitlich.“ Anja Quäschnig aus Wiesbaden kennt den Geschmack fast aller Blüten. Kein Wunder – seit mehr als zehn Jahren verarbeitet sie Blüten zu Sirup, Zucker, Salz und sogar zu Sekt.

Angefangen hat alles mit der Suche nach dem Geschmack von Großmutter's Holunderblüten-Sirup. Wenn Anjas Großmutter an heißen Tagen den Sirup mit Wasser verdünnte, duftete die ganze Küche. Die Schorle schmeckte frisch und sehr aromatisch. Doch als Anja Quäschnig diesen Geschmack ihrer Kindheit selbst herstellen wollte, war ihre Großmutter schon tot. Sie hatte das köstliche Rezept mit ins Grab genommen. Also pflückte Anja Quäschnig körbeweise Holunderblüten. Mal kochte sie sie mit Wasser und Zucker auf, setzte sie ein anderes Mal mit kaltem Quellwasser an, sie presst die Blüten aus oder lässt sie unberührt im Wasser schwimmen. „Einenweise kippete ich den gewonnenen Auszug weg, weil er nicht annähernd so gut wie Großmutter's Sirup schmeckte.“ Eines Tages jedoch, nach Jahren des Experimentierens, hielt Anja Quäschnig inne: da war er end-

lich, Großmutter's Holunderblüten-Sirup. „Zum Glück hatte ich mir dieses Rezept aufgeschrieben. Als studierte (promovierte) Biologin habe ich gelernt, im Labor jeden Arbeitsschritt genau zu dokumentieren.“ So konnte sie im nächsten Jahr gleich noch einmal (2 Lezerzeichen) Großmutter's Holunderblüten-Sirup produzieren. Von da an packt sie die Leidenschaft für Blüten.

Sie probiert alles aus: Frittierte Blüten, getrocknete Blüten, Blütenlikör und Blütenwein. Der Holunderblütenwein schmeckte gut, war aber unglaublich süß. „Wenn ich einen Schaumwein daraus mache, brauche ich weniger Zucker“, überlegt Anja Quäschnig. Doch so einfach ist es nicht. Immer wieder explodierten die Flaschen. „Ich weiß nicht, wie oft ich meine Experimente von den Kellerwänden wischte.“ Elf Jahre experimentiert die Blütenfrau, bis ihr endlich der „Fleur pétillante brut“ schmeckte. Damals ahnt sie noch nicht, dass sie eines Tages ihr Hobby zum Beruf machen würde. Sie arbeitet als Produktmanagerin für ein pflanzliches Herzpräparat bei einem Arzneimittelhersteller. Die Arbeit macht ihr Spaß und sie hätte vielleicht nie den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt, wenn ihre Stelle nicht eines Tages wegrationalisiert worden wäre.

So kam es, dass sie sich Anfang 2003

mit ihren Blütenprodukten selbständig macht, die „Deutsche Blütensekt Manufaktur“ gründet. „Seitdem ziehe ich von Ende März bis Oktober in die Feld- und Waldgebiete rund um Wiesbaden, um Wildblüten zu sammeln. Nur frische, perfekte Blüten kommen für meine Produkte in Frage. Innerhalb weniger Stunden nach dem Pflücken zupfe ich Blütenblätter für Blütenblatt ab, säubere sie und fülle sie in 120-Liter-Fässchen, gebe sie mit Quellwasser auf.“ Für 1000 Liter Wasser braucht Anja Quäschnig mehrere hundert Kilogramm Blüten. Dann heißt es warten, manchmal Wochen, manchmal Monate, bis die Blüten ihr Aroma an das Wasser abgegeben haben. Was aber genau in diesen Fässern passiert, ist ein Betriebsgeheimnis. Profiköche, Sommeliers und Barkeeper jedenfalls lieben das Elixer. Aus diesem Extrakt rührt die Blütenkönigin dann mit Bio-Zucker den Sirup, ohne das Substrat zu erwärmen. Heute bietet sie so verschiedene Blütenirsups an und je 12 Blütenalzlake und 12 Blütenzucker. Mit Johann Lafer hat sie gemeinsam eine Blütenalz-Kollektion entwickelt. Der Holunderblüten-Sekt wurde 2007 beim Internationalen Weinpreis mit Gold ausgedzeichnet. „Statt im Büro zu sitzen, arbeite ich heute oft den ganzen Tag mit duftenden, schönen Blüten: Was kann es schöneres geben?“



Blütenalz

Zum Kochen und für Salate. Vielfältig einsetzbar und immer delikats und raffiniert.

Geben Sie mit Muskatblütenalz allen Kartoffelgerichten den besonderen Pfiff, ob Salz- oder Bratkartoffeln, Kartoffelpüree oder Gratin. Testen Sie das nach Zimt und Pfeffer schmeckende Magnolienblütenalz. Eine einzigartige Entdeckung.

Blütenzucker

Eine echte Bereicherung für feine Desserts. Denken Sie auch schon ein bisschen an die Weihnachtsbäckerei? Backen und verzieren Sie Ihre Plätzchen doch dieses Jahr einmal mit Blütenzucker. Aromatisch-würzig!

Rezept

Blütendressing

Zutaten:

- 40 ml Olivenöl
- 50 ml Balsamicoessig
- 10 g Blütenalz
- 50 ml roter Kastanienblütenirsup
- Pfeffer nach Geschmack klein geschnittene Zwiebeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mit einem Schneebesen verrühren. Fertig.

Passt sehr gut zu kräftigen Salaten wie Rukola oder Feldsalat.

Geeignete Sorten Blütenirsup sind u.a.

- Akazienblüte
- rote Kastanienblüte
- Lavendelblüte
- rote Sonnenhutblüte
- wilde Wickenblüte

Geeignete Sorten Blütenalz sind u.a.

- Lavendelblüte
- Rosenblüte
- Salbei
- Topinamburblüte

Und hier gibt es die köstlichen Produkte der Deutschen Blütensekt Manufaktur: www.bluetensekt.de
Onlineshop: www.bluetengenuss.de