

# Laviva

meine Küche ■ LIEBLINGE



Unsere  
**Heldin**  
des guten  
Geschmacks

## Wie eine Biene

*Zu Besuch bei Anja Quäschning, Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur*

**W**enn im April die ersten Kirschbäume blühen, schwärmt Dr. Anja Quäschning aus. Statt Nektar sammelt sie auf biozertifizierten Feldern oder in wilden Obstgärten Blüten. Zupft hier, pflückt da, mit Fingerspitzengefühl, damit keines der zarten Gebilde zerdrückt wird. Die liebevolle Kleinarbeit setzt sich fort: Die handverlesenen Blütenblätter werden in kaltem Quellwasser eingelegt, von Zeit zu Zeit

vorsichtig umgerührt. „Nur so geht das reine Aroma der Blüten in den Auszug über“, sagt die Diplom-Biologin. Dann wird die Blütenessenz weiterverarbeitet, etwa zu Sirup oder Schaumwein. Dabei ist Hartnäckigkeit gefragt – die Entwicklung des Blütensekts dauerte elf Jahre. Doch die haben sich gelohnt: Anjas „Fleur pétillante“ aus Holunderblüten, duftig und doch trocken, wurde mit dem Internationalen Weinpreis 2007 ausge-

zeichnet. Und nach was schmeckt der Blütensirup? „Leicht, aromatisch und überraschend: Fliederblüten schmecken nach einer Idee Brombeere und Zwetschge, Kirschblüten haben ein leichtes Mandelaroma.“ Aus den Sirups lassen sich Desserts zaubern – und traumhafte Sommergetränke: einfach einen Schuss Sirup (z. B. Kirschblüte) mit 0,2 Liter Prosecco oder Mineralwasser mischen. Mögen leider auch Bienen ... [www.bluetengenuss.de](http://www.bluetengenuss.de)