

Liebes Land

Die beste Art zu Leben

Prost auf den Sommer

Der Geschmack von heißen, langen Tagen steckt im Holunderblütensekt



Blüte um Blüte zapft Anja Quäschnig aus Salbei und Holunder (unten).

Sobald Ende Juli das große Azo-renhoch in Stellung geht, haben prickelnde Sommergetränke Hochkonjunktur. Denn für lauschige Abende ist Rotwein zu schwer und Wasser zu langweilig.

Möglichkeiten, den Sommer durch die Kehle rinnen zu lassen, gibt es viele. Selber zu saften, ist eine, der Gang in die Lohnmosterei eine andere. Auch Frucht mit Schuss ist eine Sünde wert, denn Apfelwein schmeckt nicht nur Volksmusikfreunden. Bowle hat sich längst vom Spießler-Image befreit. Besonders experimentierfreudige Menschen verwandeln ganz gewöhnliche Pflanzen zu ganz außergewöhnlichen Leckereien.

Zu diesen Menschen gehört Anja Quäschnig. Nach dem ersten Schluck lächelt sie zufrieden: „So einmalig schmeckt nur Holunderblütensekt.“ Der Schaumwein ist ihre große Leidenschaft. Der Aufwand dafür ist allerdings immens. Für eine einzige Flasche zapft sie einen halben Kubikmeter Holunderblüten. Dann weicht sie die Dolden einige Monate in kristallklarem Quellwasser aus dem Taunus ein und vergärt den Auszug mit Biozucker und Champagner-Hefe zu einem trocken ausgebauten Blütenschaumwein. So entsteht ganz ohne Trauben ein frischer Aperitif mit 12 Prozent Alkohol, der intensiv duftet und aromatisch schmeckt.

Während andere Sektproduzenten ihre Rohstoffe im Weinberg ernten, streift die promovierte Biologin aus dem Rhein-



gau durch die Landschaftsschutzgebiete an Rhein und Main. Hier pflückt sie die Blüten von Kastanien, Magnolien, Lavendel, Rosen, wilden Wicken oder Holunder. In einer Saison erntet Anja Quäschnig mehr als eine Tonne Blüten. Passanten, die irritiert beobachten, wie sie in Bäumen herumklettert, Sträucher inspiziert und körbchenweise Blüten pflückt, lässt sie einfach gucken. Die offizielle Genehmigung zum Ernten bekam sie sowohl von Behörden als auch von Biobauern.

Seit fünf Jahren zapft die Saft-Gärtnerin die Natur professionell an. Damals gründete sie ihre „Deutsche Blütensekt-Manufaktur“ und quittierte den Dienst in der Marketingabteilung eines Arzneimittel-

herstellers. Die Manufaktur hat mittlerweile fünf Mitarbeiter plus Saisonkräfte. Dabei wollte Anja Quäschnig anfangs nur mal den Geschmack der Kindheit einfangen. „Bei meiner Großmutter gab es im Sommer Holunderblütenschorle, einfach herrlich“, sagt sie. Irgendwann starb die Oma, die Kindheits Erinnerung war weg. „Ich wollte diesen fruchtigen Geschmack unbedingt wiederfinden“, erzählt die Biologin. Sie experimentierte viele Sommer lang, bis sie endlich zufrieden war. Beim Holunder blieb es aber nicht. „Es blüht so viel in der Natur, da wäre eine Sorte allein langweilig gewesen“, sagt Anja Quäschnig. Mittlerweile bietet sie 50 verschiedene Sirups an – von Akazie bis Wildrhabarber.