

meine gute Landküche

KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN

Von Traubensekt bis Rosensalz

Delikatessen aus Blüten – der Geschmack eines sonnigen Tages



Wilde Brombeeren oder Löwenzahn haben wir früher zu Marmelade oder Getränken verarbeitet“, erzählt Anja Quäschning. Am liebsten war ihr eine mit Holunderblütensirup aromatisierte Schorle ihrer Oma. Jahre später hat die Biologin den Geschmack ihrer Kindheit wiedergefunden. Sie entwickelte ein schonendes Verfahren, das Aroma von Blüten ohne Erhitzen oder Pressen zu konservieren. Heute produziert sie aus etwa 60 Bio-Blüten wie Akazie, Jasmin, Rose, Malve oder auch Muskatblüte 90 Bio-produkte: Blütensalz und -zucker, Sirup, Sekt und Schaumwein.

Deutsche Blütensekt
Manufaktur, Internetshop:
www.bluetengenuss.com

ANJA QUÄSCHNING
genießt ihren prämierten
Schaumwein aus
frischen Holunderblüten