

ÖKO-TEST

RICHTIG GUT LEBEN

www.oekotest.de

RATGEBER

Essen, Trinken & Genießen

Auch gut!

Deutsche Blütensekt-Manufaktur in Freudenberg

Sirup, Sekt, Zucker und Salze, die nach Blühendem schmecken – das stellt die Biologin Anja Quäschnig in ihrer Blütensekt-Manufaktur her. Dafür werden pflückfrische Blüten aus Bio-zertifizierter Wildsammlung aller Art, etwa von Rosen, Holunder, Linden, Mohn oder Kirschen verarbeitet. Für den Blütensekt reift ein in der Blütenmanufaktur hergestellter Grundwein in einer biozertifizierten Sektkellerei. Preisgekrönt ist der *Fleur-Pétillante-Sekt* (0,75-l-Flasche für 98 Euro), der aus vielen Blüten, aber keiner einzigen Traube erzeugt wird. Um die 100 Blütenarten – darunter so außergewöhnliche wie Lotus, Orchidee, Topinambur oder Magnolie – verarbeitet Quäschnig.

Adresse: Deutsche Blütensekt-Manufaktur, Anja Quäschnig, Lili-enweg 48, 65201 Wiesbaden-Freudenberg, Telefon 06 11 / 2 38 58 00.
www.bluetensekt.de

Hier gibt es unter dem Button „Bezugsquellen“ eine Adressenliste.