pressetext
Nachrichtenagentur

Wie eine Biologin in Wiesbaden zur Blütenflüsterin wurde

Wiesbaden (pts/11.11.2009/13:15) - Die Zeitschrift Feinschmecker nannte sie "Blütenflüsterin", die Frankfurter Rundschau machte sie zur "Blütenkönigin", und viele andere Fachmedien und Zeitungen zeigten sich beeindruckt von Diplom-Biologin Dr. Anja B. Quäschning, Gründerin und Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur (http://www.bluetensekt.de) in Wiesbaden. Im Sortiment sind Blütensekte, -Salze, -Sirups, -Extrakte und -Zucker. Die Blüten werden von Hand geerntet, sorgfältig verlesen und pflückfrisch verarbeitet. Alle Produkte stammen aus eigener Entwicklung und Herstellung. Sie sind von herausragender Qualität und fast alle weltweit einzigartig. Dafür erhielt die kreative Geschäftsfrau den Gründerpreis 2005 für die intelligenteste Geschäftsidee, ein Bio-Siegel und das goldene Qualitätssiegel Internationaler Weinpreis der deutschen Landwirtschaft (DLG). Im Filmbericht unter http://www.bluetensekt.de/presse24.html bekommt man einen guten Einblick in Produktion und Verwendung der Blütenprodukte. Über ihre Firmenphilosophie sagt Quäschning: "So wie Blüten unsere Sinne und unseren Geist erfreuen, müssen wir die traditionellen Natur- und Kulturräume, in denen sie wachsen, erhalten. Durch die aufwändige Verarbeitung per Hand wird die hohe Qualität der Produkte der Deutschen Blütensekt Manufaktur gewährleistet." Die HESSEN Wochenschau (http://www.hessen-hat-was.de) stellt die Bio-Blütensalze der Deutschen Blütensekt Manufaktur vor und präsentiert auch in dieser Ausgabe Top-Leistungen, Veranstaltungen und Produkte aus Hessen.

Bio-Blütensalze: die besondere Geschmacksidee
Die Deutsche Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden - Teilnehmerin von "HESSEN hat was! im Bild" http://www.hessen-hat-was-im-bild.de - ist ein Beispiel für höchste Qualität und Innovation bei der Herstellung von Delikatessen. Zum Beispiel Bio-Blütensalze: Die Salzblüte Flor de Sal wird mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert. Das Ergebnis sind hochwertige geschmacks- und farbintensive Gewürzsalze zum Verfeinern von Speisen: z.B. Hibiskusblütensalz für Fisch, Rosenblütensalz für Salate, Muskatblütensalz für Kartoffel- und Fleischgerichte ... Mit hochwertigem Meersalz und in der Johann-Lafer-Selection mit Kalaharisalz. Siehe weitere Infos und Fotos unter http://www.bluetensekt.de/produktinfo/Bluetensalz_Produktinfo.pdf.