

# Regionaleuropäischer Wirtschafts-Spiegel

WIRTSCHAFTSWERBEMAGAZIN FÜR BRANCHEN UND MÄRKTE IM DEUTSCHSPRACHIGEN EUROPA

NAHRUNGSMITTEL & GETRÄNKE

## Die Essenz des Frühlings

**Natürlichen Genuss auf höchstem Niveau versprechen die Delikatessen aus dem Hause *Deutsche Blütensekt Manufaktur*. An biozertifizierten Produkten, die auch Spitzenköche in ihren kulinarischen Kreationen verwenden, stehen Blütensirup, -extrakte, -salz und -zucker in zahlreichen Varianten zur Auswahl. Highlight des Sortiments sind die weltweit einzigen reinen Blütenschaumweine ‚Fleur pétillante brut‘.**

Gewöhnlich bereichern Blüten unseren Alltag als Zierpflanze oder Schnittblume. Eine wohlschmeckende Alternative, sich an den duftenden Schätzen der Natur

‚Blütensekt Manufaktur‘, berichtet Inhaberin Dr. Anja B. Quäschning, die 2005 mit dem Hessischen Gründerpreis in der Kategorie „Intelligente Geschäftsidee“ als

folgend entwickelte Dr. Anja B. Quäschning ein spezielles Verfahren, um den konzentrierten natürlichen Geschmack der Blüten zu extrahieren. Des Weiteren begann sie damit, sich die Vielfalt der Natur zunutze zu machen. Mehr als 400 unterschiedliche Blütenarten unterzog Dr. Anja B. Quäschning einer näheren Untersuchung, von denen sie heute 45 für die Herstellung von Extrakten, Sirups, Salzen und Zucker verarbeitet.

Das Gros der Blüten sammelt sie mit ihren Mitarbeitern in naturbelassenen Flußauen und auf alten Streuobstwiesen. Sämtliche Blütenprodukte entsprechen den strengen Vorgaben für den ökologischen Landbau. Großen Wert legt das Unternehmen darauf, dass nur die besten und schönsten Blüten und Dolden einer Pflanze von Hand geerntet werden. Die

Essenz der Blüten gewinnt die Deutsche Blütensekt Manufaktur nicht durch Erhitzen oder Pressen, sondern im Laufe mehrerer Monate alleinig mithilfe eines kalten Blütenauszugs in reinem Quellwasser. Die schonende Vorgehensweise stellt sicher, dass keine Bitterstoffe der Stängel in den Essenzen enthalten sind.

Voll des Lobes sind Gourmets, Weinhändler und Küchenchefs für den weltweit einzigen Blütenschaumwein ‚Fleur pétillante‘, der gänzlich aus frischen Blüten ohne Zusatz von Trauben oder Wein gewonnen wird. Der in limitierter Auflage und mithilfe der aufwändigen Flaschengärung erzeugte ‚Fleur pétillante‘ präsentiert sich feinerlich und trocken wie ein Spitzensekt. Das Ergebnis überzeugte die Fachwelt: Der 2004er ‚Fleur pétillante brut – Holunderblüte‘ erhielt 2007 den Internationalen Weinpreis 2007 in Gold der DLG. Von der Qualität angetan zeigte sich auch das Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“, der den ‚Fleur pétillante brut – Rosenblüte‘ verkostete. *„In allen Produkten spiegelt sich unsere Achtung vor den Schätzen der Natur wider“*, betont Dr. Anja B. Quäschning. *„Wir setzen alles daran, den wahren Geschmack der Blüten einzufangen.“*



Begeistert seit seiner Einführung Sektliebhaber:  
Der ‚Fleur pétillante brut – Holunderblüte‘  
wurde 2007 mit dem Internationalen Weinpreis 2007  
in Gold der DLG prämiert

zu erfreuen, bietet die Diplom-Biologin Dr. Anja B. Quäschning mit ihren selbst entwickelten Delikatessen. *„Bereits als Kind war ich mit meiner Familie oft in der freien Natur. Die Begeisterung führte zum Biologiestudium und schließlich zur Gründung der Deutschen*

*Siegerin ausgezeichnet wurde. „Meine Großmutter stellte früher eigenen Holunderblütensirup her. Leider hatte sie ihr Rezept zur Herstellung des Sirups vor ihrem Tod nicht weitergegeben. Ich habe dann versucht, den Geschmack meiner Kindheit wiederzuentdecken.“* Nach-

**Deutsche  
Blütensekt  
Manufaktur**

[www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)

**Deutsche Blütensekt Manufaktur**  
Lilienweg 48  
D-65201 Wiesbaden  
[www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)