



Blütenkelche im Sektkelch

Elvira Metzger bietet Delikatesse

Waibstadt. (rth) Pflückfrische Blüten, von Hand geerntet, sorgfältig verlesen und mit Sektkorken zum Schaumwein veredelt: Aromatische Delikatessen aus frischen Blüten finden sich im hintersten Regal bei Elvira Metzger, im Nebenraum des Getränkevertriebes, etwas abseits von Wasser, Bier und Limonade. Ob Sirup, Salz oder Sekt: Die Blüten haben es ihr angetan.

Die Aromen sind intensiv, echt und sehr verführerisch. Rosen beispielsweise sollen an blumige, sonnige Tage erinnern, Lavendel an weite Felder in mediterraner Landschaft, Hibiskus, Flieder und Frauenmantel umgarnen die Sinne.

Die exklusiven Bio-Schaumweine Brut haben 2007 den Internationalen Weinpreis gewonnen und bestehen aus edlen Rohstoffen wie Wildrosen- oder Holunderblüte. Doch die Qualität und der Seltenheitswert haben ihren Preis. Um die 80 Euro kosten die Raritäten. Elvira Metzger führt sie nur auf Bestellung. Der „Fleur pétillante“ wird aus der Versektung pflückfrischer Holunderblüten – wohlgeriecht ohne Traube – hergestellt – im Unterschied zu der konventionellen Zubereitung von „Holunderblütensekt“, der eine Mischung aus Traubensekt und



Ganz auf Blüten eingestellt ist Elvira Metzger. Alles „bic“ mit erlesenen Aromen, noch bevor die Frucht heranreift: Das ist eine wahre Delikatesse, findet sie. Foto: Barth

Holunderblütensirup ist. Daher auch die Bezeichnung Blütenschaumwein. Sekte nämlich sind Schaumweine aus den Früchten, den Trauben also. Die Holunderblüten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, der Schaumwein zudem aus Quellwasser und Champagnerhefe. Eine einzige Flasche benötigt immerhin einen halben Kubikmeter Blüten. Dies dürfte die Sommeliers zum Schwärmen bringen: die Holunderblüte mit Grapefruit gepaart mit Aromen von Minze und hellem Steinobst – fein strukturiert und im Abgang sanft gerundet womöglich. Der Schaumwein wird gepriesen als feinperliger und trocken wie ein Spitzensekt.

Die Blüten-Gewürzsalze außerdem verfeinern Gerichte. So soll die Muskatvariante den Kartoffelbrei besonders delikater machen. Elvira Metzger schwärmt davon.