

SAVOIR-VIVRE
DIE KUNST DES LEBENS

IHR REISE- & GOURMETMAGAZIN



VIVRE

Saisonaler Frühlingsgenuss Holunderblüte

Holla, wie der Holler blüht!



Aromentrend Holunder

Siegeszug einer Blüte
in Sterneküche und Bar

Wer sich für überlieferte Hausrezepte begeistert, wird sie bereits zu schätzen wissen. Alle anderen mögen vielleicht ob des Kommenden erstaunt sein: Vom Schaumwein bis zum Sternemenü – in Holunderblüten steckt mehr, als der Holunderblütenaperitif bei Stehempfängen erahnen lässt.

uni. Die Sonne scheint. Ein leichtes Lüftchen weht und trägt einen bekannten Duft an unsere Nasen. Sofort schießen Assoziationen durch die Köpfe: Sirup, Sekt, Aperitif... Holunderblüten! Endlich ist es wieder soweit.

Weiß blühen sie zu Massen im Frühsommer – die Holunderbüsche. Sie schmücken das Landschaftsbild in ganz Deutschland, verströmen ihr kräftiges Honig-Aroma in der Luft, und doch nehmen wir sie erst richtig wahr,



Nord und Süd – die beiden Köche, Stefan Wiesner (oben) aus Escholz matt und Robert Stolz aus Plön (unten), haben zwei Gemeinsamkeiten: Jeweils einen Michelin-Stern sowie die Verbundenheit zur Natur.



wenn ihr Aroma den Prosecco in unserem Aperitifglas verfeinert. Dabei sind Holunderblüten kulinarisch um einiges vielseitiger einsetzbar.

Wolf im Schafspelz

Schwarzer Holunder heißt er mit vollem Namen, der Holunderstrauch. Dies sei ihm auch aufgrund seiner herbstlichen Beerenfrüchte zugestanden, die in schwarzer Tracht daher kommen. Doch sind die vor Vitamin C strotzenden Holunder- beziehungsweise Fliederbeeren nicht das einzig wohlschmeckende, was der „Holder“ oder „Holler“, wie der Busch auch genannt wird, zu bieten hat.

Die weißen Blütendolden, die von Juni bis Juli an den Sträuchern prangen, sind wahre Aromabomben und lassen sich gar hervorragend zu Essig, Sirup, Likör und Sekt weiterverarbeiten – und das auf ganz natürliche Weise, ohne künstliche Geschmacksstoffe.

Von Großmutter bis Sternekoch

Das weiß auch Anja Quäschning, Gründerin und Geschäftsführerin der Deutschen Blütensekt Manufaktur. Ihre Manufaktur stellt von Holunderblüten und neunundfünfzig weiteren Blütensorten Sirup, Salze, Zucker und Extrakte her. Damit hat Frau Quäschning eine Marktlücke entdeckt und sie mit Erfolg ausgefüllt, wie diverse Auszeichnungen belegen. Diese ganz besondere Geschäftsidee wurzelt in einer nostalgisch anmutenden Kindheitserinnerung – der Holunderblütenschorle ihrer Großmutter. „Eine unvergessliche Erfrischung mit einem unverwechselbaren Aroma“, schwärmt Frau Quäschning und bedauert im gleichen Atemzug: „Leider hat meine Oma vor ihrem Tod das Rezept für ihren Holunderblütensirup nicht weitergeben können.“ Die Erinnerung trieb die pro-



In ihrem Element: Blütenexpertin Anja Quäschning bei der Ernte.

movierte Biologin mit Erfahrung in der Marketingbranche dazu, „gefühlte zehn Jahre“ an Rezepten zu experimentieren, bis sie endlich wieder den Geschmack gefunden hatte, der die Erinnerung beim ersten Schluck von Neuem aufleben ließ und heute noch immer lässt.

Einen Schaumwein, mit Holunderblütensirup verfeinert, mag man aus dem Aperitif-Repertoire von Stehempfängen kennen. Anja Quäschning geht nebst Holunderblütensirup jedoch noch einen Schritt weiter und adelt das besondere Aroma der weißen Blüten durch eine ganz besondere Verwendung. Stichwort: Holunderblütensekt. Das ist nicht etwa eine simple Zusammensetzung von Schaumwein und Sirup. Nein, mittels eines selbstentwickelten Herstellungsverfahrens keltert die Blütenexpertin einen „Schaumwein“ direkt aus den kleinen Blüten – ohne dass auch

nur eine Weintraube involviert ist: „Ich stelle einen zeitintensiven Kaltauszug der reinen Blütenköpfchen mit frischem Quellwasser her, den ich etwas anzuckere und mit echten Champagnerhefen versetze“, verrät Quäschning. Dabei sind die biologisch gewachsenen Holunderblüten selbstredend handgeerntet und ebenso manuell von den Stängeln gezupft, damit keinerlei Bitterstoffe den süß-würzigen Geschmack verfälschen könnten. Der Arbeitsaufwand lohnt sich und schafft ein weltweit einzigartiges Produkt. Sogar gestandene Sommeliers der Sternegastronomie reihen den Holunderblütensekt neben exklusiven Champagnern ein.

Allroundtalent Holunderblüte

Doch nicht nur in den Gläsern von Restaurantgästen ist das Aroma der Holunderblüten präsent, es findet ebenso vielseitigen Anklang in den Küchen der Sternenhäuser. Zwei Sterneköche und Verfechter von Naturküche bestätigen mit ihrem Schaffen die Vielseitigkeit des Holunderstrauches und seiner Blüten. Das Schöne: Der eine, Stefan Wiesner, kommt aus der tiefsten Schweiz. Der andere, Robert Stolz, aus dem nördlichsten, deutschen Bundesland – Schleswig-Holstein. Ob Berg- oder Meeresluft vorherrscht, der „Holder“ wächst und gedeiht, bereit zum Einsatz in der Küche.

„Ich schätze die Natur, dass ich bei ihr Gast sein, ihre Erzeugnisse und Kraft benutzen darf“, schreibt Wiesner in seinem Buch „Gold Holz Stein“ und gibt im Weiteren seinen Grundsatz preis:

„In allem die geschmacklichen Schätze suchen.“ In der Holunderblüte hat er definitiv einen jener Schätze gefunden und ihr dafür ein besonderes Rezept in seinem Buch gewidmet. Es ist ein Dessert, und passt somit in die Reihe der süßen Assoziationen, die man typischerweise mit süßlich duftenden Blüten verbindet. Allerdings kombiniert Wiesner sie spannennderweise mit, wie der Schweizer sagt, „Rübli“ – auf deutsch: Karotte. Damit weist Wiesner einen Weg der kulinarischen Verwendung von Holunderblüten, den Sternekoch Robert Stolz aus Plön ebenso beschreitet und dabei betont: „Die Holunderblüte inspiriert mich in viele verschiedene Richtungen. Süß heißt nicht immer gleich Dessert!“ So findet man in Stolz' Menüs das „blumig, vegetabile Sommeraroma“, wie er es beschreibt, auf allen Ebenen der klassischen Menüfolge – und das das ganze Jahr über! Der Sternekoch verleiht dem Aroma das Prädikat „wertvoll“: „In der Blütezeit um den 21. Juni, dem Johannistag, ist die Natur auf ihrem Höhepunkt. Wer die Holunderblüte nicht im Essen einsetzt, verpasst ein ganz besonderes Sommer-Spektrum und ein fröhlich positives Ess-Erlebnis.“ Daher friert Stolz – im wahrsten Sinne des Wortes – den Geschmack des Frühsommers auf seinem Höhepunkt ein und macht ihn seiner Küche zu jeder Jahreszeit zugänglich. „Zum Konservieren: die Blüten mit heißem Wasser oder Milch, Zucker und Salz 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und einfrieren“, erklärt Stolz, „der Zucker ist wichtig, um das Aroma zu lösen.“ Aber: „Das Holunderwasser sollte nicht süß oder salzig schmecken, um die Einsatzmöglichkeiten vielseitig zu halten.“ Diese Vielfalt beweist Stolz genauso mit in Holunderblütenwasser gegartem Spargel im Frühsommer, dem dann nur noch nussig-braune Butter und etwas Meersalz fehlt, wie mit süß-säuerlich pochierem

Holunderblüten-Kürbis im Herbst, für den das Holunderblütenwasser mit feinem Apfel-Balsam- und Rieslingessig ergänzt wird. So lässt der Koch mit dem frischen Geschmack der Holunderblüten ein wenig Sommerfeeling sogar im tiefsten, norddeutschen Winter aufleben.

Alltags-Aufheller

„Es ist außergewöhnlich, da man dieses Aroma sonst einfach nicht nutzt“, erklärte einmal ein Besucher der Blütensekt Manufaktur Anja Quäschning, als er von ihr einen Schuss Holunderblütensirup zur Probe in sein Wasserglas bekam. „Daheim würde man sein Mineralwasser schlicht pur trinken, da sorgt so ein Schuss Holunderblütensirup ab und an für die willkommene Abwechslung im Alltag“, brachte der Herr die Wirkung der Holunderblüten auf den Punkt.

In diesem Sinne sollte man sich schon einmal auf den Juni freuen. Und ob man dann Großmutter's Geheimrezepte aus der alten Zuckerdose im obersten Küchenschrank hervorholt, das Angebot der Deutschen Blütensekt Manufaktur nutzt oder sich an die Tische von Köchen wie Stefan Wiesner oder Robert Stolz begibt – Hauptsache, man genießt die Holunderblüten, solange sie blühen, und nicht nur ab und an auf dem Stehempfang. Jan Michael Stümpert ■



VIVRE EXTRA 3 x ein Blütengenuss-Paket

Gewinnen Sie mit SAVOIR-VIVRE und der Deutschen Blütensekt Manufaktur eins von drei Blütengenuss-Paketen im Wert von 110 Euro. Das Paket besteht aus einer Flasche des premiären Fleur pétillante brut – Holunderblüte 2004er sowie je einem Röhrchen des Hibiskusblütensalzes und Rosenblütenzuckers aus Anja Quäschnings Manufaktur und wird die floralen Aromen des Sommers in ihre Küche bringen.

Noch mehr Blütenspezialitäten auf www.bluetengenuss.de.

Unsere Preisfrage: **An welchem Datum ist „Johanni“ – der Johannistag?**

Das Lösungswort bitte auf den VIVRE-EXTRA Gewinncoupon auf Seite xx mit dem Kennwort X00X eintragen.

Ein exklusiver Schaumwein, ohne jeglichen Zusatz von Wein: Der „Fleur Holunderblüte 2004“ wurde sogar mit dem internationalen Weinpreis in Gold ausgezeichnet.

