

# STU Z

STADT | KULTUR | EVENTS

## Den Blüten verfallen

Die gekrönte Deutsche Blütensekt Manufaktur aus Wiesbaden stellt neben einem einzigartigen Blütenschaumwein auch Blütensirup her. Der Holunderblütensirup gilt als der beste auf dem europäischen Markt.



Von Lale Sabchi

**D**r. Anja Quäschnig, Inhaberin und Gründerin der Deutschen Blütensekt Manufaktur stellt in ihrem Büro im Lilienweg allerlei aus Blüten her: Sirupe, Extrakte, Salze, Zucker und Schaumweine. An kalten Tagen empfiehlt sie ihre „Heiße Blüte“. Wie bei heißer Zitrone werden die Sirupe, beispielsweise Japanische Kirschblüte oder Salbeiblüte, mit heißem Wasser aufgegossen.

Anja Quäschnigs Sirupe werden ausschließlich aus Quellwasser, Bio-Zucker, Zitronensäure und den pflückfrischen Einzelblüten hergestellt. Ihr eigenes schonendes Verfahren ermöglicht es, dass die Blüten ihr Aroma ohne Erhitzen abgeben.

### Perfektionistin, Feinschmeckerin, Unternehmerin

Ihre biozertifizierten Blütenprodukte sind alle aus jahrelangem Experimentieren und Perfektionieren entstanden. Ursprünglich war die promovierte Biologin auf der Suche nach dem Holunderblütensirup-Rezept ihrer Großmutter, die ein solches nie geschrieben hatte. Dafür durchforstete sie sogar die Stadtarchive nach Rezepturen aus vergangenen Jahrzehnten. „Da war es schon gang und gäbe, Naturprodukte zu Lebensmitteln zu verarbeiten.“

Von dem Holunder kam sie dann zur Akazie, die gemeinsam vor ihrer Studentenbude wuchsen. „Auch die Kunden steigen mit Holunderblütensirup ein und werden später experimenteller“, erklärt Quäschnig.

„Früher habe ich nur die Blüten verarbeitet, die gut riechen und toll aussehen. Gänseblüm-

chen-Sirup schmeckt scheußlich.“ Sie erklärt, dass die ausreichende Verfügbarkeit der Blüte und ein außergewöhnlicher, klarer und reiner Geschmack der Auszüge viel wichtiger seien, damit sie in ihrem Sortiment bestehen können.

### Anja Quäschnig hat ein Händchen für das Zarte und Zerbrechliche

Ihre eigentlichen Prachtstücke sind jedoch die weltweit einzigartigen Blütenschaumweine. Ein Schaumwein ist quasi ein Sekt, der völlig ohne Trauben gegoren wird. Er besteht aus frischen Holunder- oder Rosenblüten und Champagnerhefe. Beide ihrer Schaumweine gehen für einen stolzen Preis über die Ladentheke. Dieser ergibt sich aus der langen Verarbeitungszeit, die in einer Flasche steckt, der Blütenverfügbarkeit und dem Blütenpreis. In einer 375ml Flasche Rosenschaumwein steckt das Aroma von dreihundert Rosenköpfen.