

TOP

# MAGAZIN

## MANUFAKTUREN DIE QUALITÄTS-HANDWERKER

Sie sind Handwerker. Sie setzen Qualität vor Quantität: Manufakturen sind in. Vor allem bei Lebensmitteln ist es vielen Verbrauchern nicht mehr gleichgültig, woher die „Mittel zum Leben“ kommen, und wer sie wie hergestellt hat. **Barbara Goerlich** stellt einige Frankfurter Genusshandwerker vor.

### Es blüht die Heimatruhe

Mit ihrer Blütenmanufaktur hat die Biologin Anja Quäschnig in Wiesbaden nach Jahren des Probierens einen Hit gelandet ([www.blutensekt.de](http://www.blutensekt.de)). Sie kreiert weltweit einzigartig aus 40 Blütenarten reinsortige Sirupe, die den Geschmack der Blüten einfangen. Magnolienblüte ist dabei, Bananenblüte oder weiße Kastanie. Die Blüten werden von Hand geerntet, einzeln von den Stielen gezupft und pflückfrisch verarbeitet. Die Sirupsorten sind vielfältig verwendbar: in Desserts, Dressings, mit Mineralwasser oder Sekt aufgegossen. Die zuckerfreien Blütenextrakte und die Gewürzsalze eignen sich zum Verfeinern von Speisen: Hibiskusblütensalz für Fisch, Rosenblütensalz für Salate, Muskatblütensalz für Kartoffel- und Fleischgerichte. Ganz neu ist Bio-Blütenzucker aus Bio-Blüten zum Verfeinern von Schlagsahne, Kaffee und Nachspeisen. In Frankfurt führt das Frischparadies einen Teil des Sortiments.

