

Blütenbouquet im Sektglas

Delikatessen aus Blüten von der Deutschen Blütensekt Manufaktur. Dr. Anja Quäschning

Dass Blüten nicht nur eine Freude für die Augen, sondern auch für den Gaumen sein können, ist bekannt. Blüten der Kapuzinerkresse verfeinern Salat, Holunderblüten geben Sprudelwasser ihren Geschmack und kandierte Veilchenblüten verführen zum Naschen.

Doch die Produkte, die Dr. Anja Quäschning entwickelt hat, sind neu: Sekt aus Holunderblüten, Extrakte, feine Gelees und Sirup. Die Grundstoffe sind ausschließlich Blüten aus biologisch zertifiziertem Anbau und kristallklares Quellwasser. Das bürgt für hohe Qualität, die auch Küchenchefs der deutschen Spitzengastronomie überzeugt hat; darunter die "Ente" in Wiesbaden und Schloss Reinhartshausen in Eltville. Hier werden die Produkte von Anja Quäschning für die Kreation neuer Geschmackserlebnisse genutzt.

Das Hauptprodukt ist der reine Blütensekt, der im Champagnerverfahren von einer in der Region ansässigen Sektkellerei versektet wird. Das Besondere dabei ist, dass der Grundwein einzig aus Holunderblüten, ganz ohne Trauben, produziert wird. Das Ergebnis ist ein Jahrgangssekt, der von professionellen Kennern mit Champagner verglichen wird.

Dem Erfolg der Deutschen Blütensekt Manufaktur gingen elf Jahre des Experimentierens voraus. Dr. Anja Quäschning ließ sich zunächst vom Holundersirup ihrer Großmutter zu ihrer Geschäftsidee anregen. Hilfreich waren die Fachkenntnisse, die sie aus ihrem Studium zur Doktorin der Biophysik, einer Marketingausbildung und drei Jahren Praxis als Produktmanagerin in der Pharmaindustrie mitbrachte.

Nach Überwindung der anfänglichen Hürden hat das Ende 2004 gegründete Unternehmen seinen Markt gefunden. Nun kommt es darauf an, mit Qualität und Neuentwicklungen zu überzeugen. Dr. Anja Quäschning geht an keiner Blüte vorbei ohne die Frage: "Wie sie wohl schmecken mag?" Der Weg zum fertigen Produkt ist dann mit viel Handarbeit verbunden: "Ich mache mir immer noch die Mühe und zupfe die Blütchen von den Stängeln." Die Mühe lohnt sich, denn nur das reine Produkt hat den erlesenen Geschmack.

Dr. Anja Quäschning wurde mit ihrer Deutschen Blütensekt Manufaktur auf den Hessischen Gründertagen in Wiesbaden 2005 mit dem Preis für die "Intelligenteste Geschäftsidee" ausgezeichnet. Ihre Pläne für die Zukunft: "In der Natur gibt es noch so unendlich viel zu entdecken, was man zu neuen Geschmacksrichtungen verarbeiten kann."

