

visavis

WIESBADENER PERSÖNLICHKEITEN



Die Blütenflüsterin

Blüten duften nicht nur, sie schmecken auch. Anja Quäschnig entlockt mit ihrer Blütensekt Manufaktur den flüchtigen Naturschönheiten ihre sinnlichen Geheimnisse.

Anja Quäschnig und ihr Team sind im Stress. Im Erntestress. „Es ist superschwierig dieses Jahr“, sagt sie. „Denn nach dem langen Winter blüht gerade alles gleichzeitig. Ich weiß gar nicht, wo ich überall zugleich sein muss.“ Ihre gute Laune lässt sich die Diplom-Biologin und Chefin der weltweit einzigen Blütensekt Manufaktur dadurch aber nicht verderben. Im Gegenteil: „Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen als Blütenpflücken.“ Sie sagt das ganz ohne Ironie, denn während andere in klimatisierten Büros ihrem Tagwerk nachgehen, ist sie draußen in der Natur. „Ich bin in einer ländlichen Gegend groß geworden. Ich brauche Bäume und Blüten um mich herum.“

Jahre des Experimentierens. Ihrer Neugier und der Liebe zum Holunderblütensirup ihrer Großmutter ist es zu verdanken, dass sie heute ein „florierendes“ Geschäft mit 60 verschiedenen Sirupsorten und über 100 verschiedenen Blütendelikatesen führt. Diesen Geschmack der Blüte, die Erinnerung an ein prägendes Kindheitserlebnis, wollte sie sich zurückholen. Da die Großmutter kein Rezept hinterlassen hat, musste sie selbst experimentieren. Fünf lange Jahre. „Alles ging anfangs schief“, weiß sie noch. Der Onkel half ihr dann mit seinen Erinnerungen weiter, als sie in einer Sackgasse feststeckte.

Im Sortiment ist ihr Holunderblütensirup heute der Verkaufsführer. Feinkostexperten wie Käfer halten ihn für den besten, den es derzeit auf dem Markt gibt. „Das macht mich natürlich stolz und ist eine schöne Bestätigung für den Aufwand, den ich treibe.“ Denn bei aller Romantik des Themas braucht es über die ganze Saison gerechnet, die in einem guten Jahr von März bis Oktober geht, Hunderte Kilo Blüten, bis sie ihre Flaschen mit der flüchtigen Essenz gefüllt hat.

Geerntet wird an allen denkbaren Orten. Selbstverständlich nur mit Erlaubnis. Wilde Kirschenblüten pflückt sie beispielsweise an den Rheinauen, Lavendel oder Salbei auf einem Biohof in Mittelhessen. Hilfe bekommt sie in der Erntesaison von bis zu 25 ehrenamtlichen und bezahlten Erntehelfern. Außerdem beobachten Blütenscouts – Freunde und Bekannte mit großem Garten – den Stand der Natur. Wenn gerade ein Baum in voller Pracht steht, klingelt bei Anja Quäschnig sofort das Telefon.

Um den Blüten ihren Geschmack zu entlocken, legt sie die Blätter in kristallklares Quellwasser ein. Kein Pressen, kein Erhitzen. „Ich muss alles sofort verarbeiten, denn je frischer, desto besser, desto intensiver das Aroma.“ Bis die Blüten ihr Geheimnis preisgeben, vergehen oftmals bis zu sechs Monate. Der Verkauf der Sirups und Sekte läuft über Feinkostgeschäfte in Wiesbaden und in ganz Deutschland. Spitzengastronomen verwenden ihre Produkte, zu denen auch Blütensalze und -zucker zählen.

Obwohl sie schon weiß, wie zum Beispiel Jasmin-, Flieder-, Magnolie- oder Nelkenblüte die Sinne verführt, ist ihr Durst auf neue Geschmackserlebnisse ungebrochen. „Ich möchte die kreative Erfahrung nicht missen, und wer mich kennt, weiß: Keine Blüte ist vor mir sicher.“ Für die Zukunft sucht sie eine Unterkunft, bei der Labor und Lager unter einem Dach sind. „Also wer eine Immobilie hat, darf sich gern melden“, lacht sie.



Mehr zur Blütensekt Manufaktur unter www.blutensekt.de. Dort gibt es auch eine Liste aller Sorten und wo man sie bekommen kann.



Dr. Anja Quäschnig in ihrem Labor. Nur frische Blüten ergeben ein intensives Aroma.

