

Wiesbaden

Wiesbadener Geschäftsideen

Das Magazin der hessischen Landeshauptstadt Wiesbaden

DIE BLÜTENSEKT-MANUFAKTUR

Wie aus Blüten
Delikatessen werden



Nicht nur ein Genuss für die Augen: Anja Quäschning und ihre Mitarbeiter erschaffen aus Blüten einzigartige Delikatessen wie Blütensirup.

In der Deutschen Blütensekt Manufaktur ist Handarbeit gefragt.



Einfach nur den Anblick blühender Sonnenblumen oder den Duft frischer Rosen zu genießen, ist Anja Quäschning nicht genug. Sie will auch wissen, wie Sonnenblumen oder Rosen schmecken. Und deshalb fängt sie deren Geschmack ein.

Von weitem ist nur ihr Strohhut zwischen den strahlend gelben Blumen zu sehen. Anja Quäschning steht inmitten eines Feldes von Sonnenblumen und hält einen geflochtenen Korb in der Hand, in dem schon einige Blumen liegen. Die Wiesbadenerin erntet. An diesem Tag sind es Sonnenblumenblüten, an anderen japanische Kirschblüten oder Holunderblüten. Aus den frischen Blüten entstehen später weltweit einzigartige Delikatessen.

Quäschning ist Gründerin und Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur, die zahlreiche außergewöhnliche Produkte anbietet. Bei ihr gibt es zum Beispiel Blütensirup aus Salbei- oder Echinaceablüte, Zimtblüten- oder Hibiskusblütensalz, Blütenzucker, aber auch

Holunderblütensekt. Rund 120 Bio-Produkte bietet Quäschning an.

Gegründet hat die promovierte Biologin ihr Unternehmen im Jahr 2004. Doch geweckt wurde ihre Liebe zu Blüten und deren Geschmack schon in ihrer Kindheit – durch den Holunderblütensirup ihrer Großmutter. „Der war köstlicher als alles andere“, erinnert sich Quäschning. Doch die alte Dame hinterließ nach ihrem Tod kein Rezept. Also machte sich die Enkelin daran, dem Geheimnis auf die Spur zu kommen – mit Erfolg. Und nach jahrelanger Freizeitbeschäftigung mit Blüten entschloss sie sich, ihr Hobby zum Beruf zu machen.

Für diese Geschäftsidee bekam sie im Jahr 2005 sogar den hessischen Gründerpreis. Fünf Jahre später führt

sie ein Kleinunternehmen mit fünf festen Mitarbeitern und zahlreichen Helfern, die sie vor allem zur Erntezeit von März bis Oktober unterstützen. Diese Zeit bedeutet nicht nur enorm viel Arbeit, sondern erfordert oft auch sehr schnelle Reaktionen. Denn die Pflanzen stehen nicht zu einem festen Stichtag in der Blüte – und dann manchmal nur für kurze Zeit, wie etwa die japanische Kirsche. „Sie entfaltet nur fünf Tage im Jahr ihr volles Aroma“, erklärt Quäschning.

Insgesamt rund 60 Blüten haben sich bislang als geeignet erwiesen, um daraus zum Beispiel Sirup oder Salz herzustellen. Denn beileibe nicht alles, was schön blüht, muss auch gut schmecken. Mit 450 Blüten habe sie bislang schon experimentiert, sagt Quäschning. In den

meisten Fällen scheitern also die Versuche, den Geschmack der Natur einzufangen.

Doch wie gelingt es überhaupt, Kirschblütensirup, Rosenblütensalz oder Holunderblütensekt herzustellen? An diesem Punkt gibt sich die sonst so offene Firmenchefin zugewinkelt. Nur in Umrissen lässt sie durchblicken, wie ihre Produkte entstehen: Nach der Ernte kommen etwa die Blüten, aus denen Sirup entstehen soll, für einige Wochen oder gar Monate in kaltes Quellwasser. Der daraus entstehende Extrakt wird für den Sirup mit Zitronensäure und Zucker vermischt, den zuckerfreien Extrakt mit seinem intensiven Aroma nutzen zum Beispiel Spitzenköche. Chemie, versichert Quäschning, sei an keiner Stelle im Spiel. Und wie gelingt es dann? Geheimnisvoll antwortet sie darauf nur: „Ich überrede die Blüten, dass sie mir ihr Aroma schenken.“

Blütensalze wiederum entstehen, indem die Blüten nach einem ebenfalls geheimen Verfahren mit Salz vermischt werden. Ein Aushängeschild und zugleich Namensgeber



Fotos (6): Gerhard Hirsch

ihres Unternehmens ist der Blütenschaumwein: Durch die so genannte Versektung von frischen Holunder- oder Rosenblüten mit Champagnerhefe entsteht, völlig ohne Trauben, Blütensekt. Elf Jahre tüftelte Quäschning, bis sie die perfekte Rezeptur für ihren Holunderblütensekt gefunden hatte.

Am Ende ihrer Pläne ist sie aber noch lange nicht. Während ihre Produkte bislang vor allem in ausgewählten Einzelhandelsge-

schäften zu finden sind oder direkt in die Gastronomie gehen, bietet sie seit diesem Jahr auf ihrer Internetseite www.bluetensekt.de auch die Online-Bestellung an. Vor allem aber sucht sie noch immer neue Blüten, denen sie ihren Geschmack entlocken kann. Deshalb ist vor ihr auch kein Blumenstrauß sicher, wie sie offen zugibt: „Wenn ich die Blüten noch nicht probiert habe, nehme ich jeden Strauß auseinander.“ ☘