www.wiesbadener-kurier.de

WIESBADENER KURIER

ZEITUNG FÜR DIE LANDESHAUPTSTADT

Grundrezept stammt von der Oma

Biologin Anja Quäschning stellt aus Blüten köstliche Produkte her / Auch in Gastronomie begehrt

Von
Anja Baumgart-Pietsch

WIESBADEN Ganz den Blüten verschrieben hat sich die Biologin Dr. Anja Quäschning. Die 34-Jährige hat vor kurzem ihre eigene Firma gegründet, nachdem sie viele Jahre lang die Rezepturen für ihre köstlichen Produkte aus frischen Blüten entwickelt hat. Aus Eitorf bei Bonn stammt sie ursprünglich, in unsere Region kam sie über ihren Studienplatz in Biologie an der Mainzer Universität. Dort beschäftigte sie sich nicht, wie man meinen könnte, hauptsächlich

Porträt am Montag

mit Botanik – ihre Doktorarbeit schrieb sie zum Thema „Wahrnehmungsforschung".

„Aber draußen in der Natur, da war ich schon immer in meinem Element", versichert Anja Quäschning. Ihre Großmutter stellte früher schon leckeren Holunderblütensirup her, „von ihr habe ich das Grundrezept geerbt". Als sie dafür dann vor über zehn Jahren Holunderblüten sammelte, hatte sie den Geistesblitz: Was mit diesen Blüten geht, müsste doch auch mit anderen gehen. „Blüten sind in der Küche sehr begehrt, aber nur als Dekoration. Warum also nicht auch die einzigartigen Aromastoffe der Blüten kulinarisch erschließen?" fragte sich die Biologin.

Gesagt, getan, und so experimentierte sie mit den verschiedensten Sorten. Zuerst waren Akazienblüten an der Reihe. Das schmeckte überaus lecker und sehr erfrischend. So wurden immer mehr Experimente gewagt und Entdeckungen gemacht. An ihrem Hauptprodukt, dem vielleicht weltweit einzigen echten Blütensekt, arbeitete Anja Quäschning elf Jahre. Nach ihm hat sie auch den durchaus ehrgeizig gewählten Firmennamen „Deutsche Blütensekt Manufaktur" benannt.

Nach langen Jahren des Experimentierens und zahllosen Versuchen mit vielen, vielen Blüten war endlich die Zeit reif, ihre Firma zu gründen. „Ich habe alles hineingesteckt, was ich an Zeit, Ideen, Motivation und Geld hatte – und mich nicht beirren lassen", sagt die fachkundige Blütenexpertin. In Marketing und Vertrieb konnte Anja Quäschning sich während ihrer Tätigkeit als Produktmanagerin für ein Medikament weiterbilden. „Ich bin Perfektionistin", versichert sie. So arbeitet sie momentan noch alleine und hat vom Sammeln der „Rohstoffe" bis zum Design der Etiketten und der Werbung alles im Griff. „Direkt nach der Gründung habe ich Kontakte zur Spitzengastronomie geknüpft und dort meine Produkte vorgestellt", berichtet sie.

So verwenden viele Top-Restaurants in der Region mittlerweile Blütenaromen aus der Herstellung von Anja Quäschning. „Gerd Eis in der ‚Ente' hat mit meinem Akazienblüten-Extrakt beispielsweise ein Fischgericht mit Bachsaibling kreiert", weiß sie. Die ungewöhnlichen Blütenextrakte und -sirupe sind sicher noch für manche Speisekarten-Überraschung gut. Wie Rosenblüte oder Kirschblüte schmeckt, kann man sich ja noch spontan vorstellen – aber Mohnblüte? Sonnenhutblüte? Kastanienblüte? Gar Gurkenblüte? Das sind Geschmackserlebnisse weitab vom Alltäglichen. Man kann die Sirupe als Blütenschorle mit Wasser genießen, auch als Aperitif mit Prosecco schmecken sie. „In meine Salatdressings gebe ich mittlerweile immer einen Schuss roten Kastanienblütensirup", sagt Anja Quäschning.

Auch ein Top-Küchenhersteller bittet die Expertin zu seinen Events, um Gourmets über ihre ungewöhnlichen Produkte zu informieren. Der bürokratisch aufwändigen Prozedur der Bio-Zertifizierung hat sie sich ebenfalls unterzogen. Nun trägt jedes der hübschen Etiketten auch das Bio-Siegel. Die Preise bewegen sich in gehobeneren Regionen: „Ich pflücke alle Blüten gewissenhaft per Hand in den eigens biozertifizierten Gebieten in der Umgebung", erzählt Anja Quäschning. Dann werden die Blüten verlesen, alle Stängel werden in mühevoller Arbeit von den Blüten abgezupft. Die Blütenauszüge werden über spezielle schonende Verfahren mit kristallklarem Quellwasser hergestellt. Sie kommt ganz ohne Erhitzen und Pressen aus, und gefiltert wird auch nichts.

Der Holunderblütensekt, entstanden in einer exklusiven Charge von 1700 Flaschen, ist das Produkt, von dem sie am meisten begeistert ist. Nur aus frischen Blüten, ohne Traube, entsteht das prickelnde Luxus-Getränk „Fleur pétillante". Feinperlig ist es und trocken wie ein Champagner. Auch andere Blütensorten zu versekten, plant sie – ein Rosenblütensekt beispielsweise könnte schon bald folgen. Überhaupt - Anja Quäschning sprüht vor Ideen. In Wiesbaden sind die Blütenprodukte in ausgewählten Läden erhältlich. Auch einen eigenen Stand auf dem Wiesbadener Wochenmarkt gibt es mittlerweile, an dem man die Produkte probieren kann.

Die Biologin Anja Quäschning hat eine eigene Firma gegründet, die Deutsche Blütensekt Manufaktur. Foto: RMB/Kubenka

Wer mehr wissen will, kann im Internet noch vieles erfahren unter: www.bluetensekt.de