

Wiesbadener Tagblatt

Die Stadtzeitung



Anja Quäschning hat sich inzwischen mit ihrer „Deutschen Blütensekt-Manufaktur“ einen Namen gemacht.

Foto: RMB / Heiko Kubenka

„Blütenkönigin“ im Aufwind

GESCHÄFTSIDE Vor fünf Jahren begann Anja Quäschning mit ihrer Manufaktur

Von
Anja Baumgart-Pietsch

WIESBADEN. Geschäftsideen gibt es viele, Gründerinnen auch. Oft jedoch scheitern Vorhaben schon nach kurzer Zeit, mögen sie auch noch so kreativ erdacht und mit Herzblut in Angriff genommen worden sein. Eine Wiesbadener Gründerin jedoch kann sich nach fünf Jahren über ein florierendes Geschäft, jede Menge Medienpräsenz und eine dauerhaft erfolgreich besetzte Marktnische freuen.

Anja Quäschning, die Gründerin und Inhaberin der „Deutschen Blütensekt-Manufaktur“, hat klein angefangen. Die promovierte Biologin setzte ihre Idee als Ein-Frau-Betrieb mit Hilfe von Familie und Freunden in einer winzigen Mietwohnung im Wellritzal um.

Anfangs wollte sie für sich nur kulinarische Kindheitserinnerungen zurückholen, zum Beispiel an die Holunderblütenschorle der Oma. Die damals noch in der Pharmaindustrie tätige Anja Quäschning experimentierte mit Holunder- und anderen Blüten, entwickelte bald eine an Besessenheit grenzende Leidenschaft und entschloss sich, die Blütenjagd hauptberuflich zu betreiben. Das mutete sehr exotisch an,

und war zunächst auch nur mit riesigem persönlichem Einsatz zu verwirklichen.

Den bringt Anja Quäschning immer noch, aber nach fünf Jahren ist sie in der Gourmet-Szene bekannt geworden, und lange schon sind ihre vielen unterschiedlichen Produkte keine Geheimtipps mehr. Neuester Coup ist eine Produktpartnerschaft mit dem allgegenwärtigen Sternekoch Johann Lafer, für den Quäschning fünf Sorten Blütenalz produziert, deren Tiegeln das schnurbartige Konterfei des Küchenmeisters schmücken darf.

Blütensalze und -zuckersorten sind die aktuelle Ergänzung zur Produktpalette der „Blütensekt-Manufaktur“, deren namensgebendes Produkt den geringsten Anteil am Verkauf hat. Schon allein aus praktischen Gründen: Der „Fleur petillante“ Blütensekt, den Anja Quäschning weltexklusiv produziert, ist so aufwendig in der Herstellung, dass es nur wenige Flaschen pro Jahrgang gibt, die dann auch entsprechend teuer sind.

Holunder, Rose und Wildrose sind die Grundlagen. Anja Quäschning weiß, wo sie die Blüten pflücken kann. Die meisten erntet sie selbst in der näheren Umgebung, mittlerweile natürlich auch mit diver-

sen Erntehelfern. Zum Beispiel von den japanischen Kirschbäumen am Kasteler Rheinufer. Mit ihren Blütensirupen ist sie richtig bekannt geworden.

„Der echte Einstieg war die Bio-Fachmesse in Nürnberg 2006“, erinnert sie sich. Das sei die weltweit führende Messe für Bioprodukte – „Gottseidank in Deutschland, die hätte ja auch in Tokio sein können“. In Nürnberg war ihr Stand stets umlagert, sie konnte wertvolle Kontakte knüpfen, nicht nur zu Kunden, sondern auch zu Lieferanten. „Seitdem beziehe ich zum Beispiel Zimtblüten aus Asien von dortigen Biobauern“, erzählt die Geschäftsfrau. Neben heimischen Gewächsen wie Frauenmantel, Sonnenblume oder Kastanienblüten verarbeitet sie auch gerne Exoten wie Lotosblume, Koreanische Minze oder Paradiesblume. Dutzende Sorten umfasst die Palette, doch nicht alle Blüten, mit denen sie experimentiert habe, seien tatsächlich geeignet, sagt die „Blütenkönigin“, die diesen Titel bereits in der Presse erhielt. Viele Fach- und Publikumszeitschriften, Fernseh- und Radiosender haben sich in den fünf Jahren des Bestehens von Anja Quäschnings Manufaktur bereits auf das Thema gestürzt.

Ob sie an den Erfolg geglaubt

habe? „Schon“, gibt Anja Quäschning zu. Sie habe hart gearbeitet und tue das noch, bis hin zu Buchhaltung und Marketing, sagt sie. Ihr strenger Qualitätsanspruch habe ihr das Selbstvertrauen vermittelt, voll hinter ihren – übrigens komplett bio-zertifizierten – Produkten zu stehen. Preise und Auszeichnungen wie der „Hessische Gründerpreis 2005 für die intelligenteste Geschäftsidee“ und der „Internationale Weinpreis 2007“ für ihren Blütensekt gaben zusätzlichen Auftrieb. Im Moment denkt die Biologin nicht an weitere Produkte, „vielleicht mal Tee, aber eigentlich verarbeite ich viel lieber frische als getrocknete Blüten“. Kosmetika möchte sie keinesfalls ins Sortiment aufnehmen. „Mein Metier sind kulinarische Delikatessen.“

Von der Kleinst-Produktionsstätte im Wellritzal ist Anja Quäschning mit ihrem Mann Steffen Seidel-Quäschning mittlerweile weggezogen. Produktion und Lager befinden sich nun in einem Kellergewölbe in der Schwalbacher Straße. Und die Privatadresse samt Experimentier-Labor hat eine Adresse, wie sie passender nicht sein könnte: Im Freudenberg Liliweg residiert jetzt das Ehepaar Quäschning mit seiner „Deutschen Blütensekt-Manufaktur“.