

Wohnen & Garten

Landhaus

Sekt aus Blüten



In der hessischen Landeshauptstadt Wiesbaden stellt Anja Quäschnig süße Blütensirupe und feine Schaumweine aus wahrhaft blumigen Zutaten her



Es ist Erntezeit
Oben: Wenn die Kirschbäume von April bis Mai in voller Blüte stehen, ist das Ernteteam der Deutschen Blütensekt Manufaktur tagelang im Einsatz. Nur die qualitativ besten Blüten und Dolden werden pflückfrisch zu Sirup, Sekt und Salzen verarbeitet

Alte Streuobstwiesen und naturbelassene Flussaue sind im Frühling und Sommer der liebste Arbeitsplatz von Dr. Anja Quäschnig, studierte Biologin und Gründerin der Deutschen Blütensekt Manufaktur. Dann ist sie zusammen mit ihrem Team den ganzen Tag an der frischen Luft unterwegs, um die duftenden Blüten von Kirsch- und Apfelbäumen, Magnolien, Malven, Ringelblumen und vielen weiteren Pflanzen einzusammeln.

Wieder in ihrer Wiesbadener Manufaktur angekommen, stellt sie aus den handgepflückten Blüten mithilfe eines eigens von ihr entwickelten Verfahrens einen sogenannten kalten Blütenauszug her. „Wir erhitzen, kochen oder pressen die Blüten nicht“, erklärt die Biologin. „Nur so können wir sicher sein, dass nur die zarten Blütenessenzen und keine Bitterstoffe aus Blättern und Stielen extrahiert werden.“ Aus den blumigen Essenzen entsteht dann in mehreren Schritten ein Blütengrundwein, der von einer biozertifizierten Sektellerei zu prickelnden Blütenschaumweinen weiterverarbeitet wird.

Neben immer neuen feineren Sektvarianten bietet die Manufaktur auch Blütensalze und Blütensirupe an, die sich zum Verfeinern von sommerlichen Getränken, Salaten oder Desserts eignen. Informationen und Händleradressen finden Sie im Internet unter www.blutensekt.de

Maresa Dusek-Paluch



Die Blütenflüsterin

Links: Auf der Suche nach neuen Rezepturen schnuppert sich Dr. Anja Quäschnig quer durch die Blüten. Die Entwicklung eines neuen Rezepts dauert oft mehrere Jahre

