

Gemüse

Das Magazin für den professionellen Gemüsebau

SPEZIAL

SPEZIAL

Wildsammlung und Verarbeitung von Kräuterpflanzen

Blüten für Sekt und Sirup

Holundersirup kennen viele. Doch kaum jemand weiß, wie die Blüten der japanischen Kirsche, der weißen Kalkstanie schmecken. Auch Gurke, Mohn, Echinacea, Rose und Lavendel, Frauenmantel, Salbei oder Wilde Wicken lassen sich verarbeiten. Anja Quäschnig macht in der von ihr 2004 gegründeten Deutschen Blütensekt Manufaktur etwas ganz Besonderes daraus: Sie stellt Blütensekt und -sirup her. Heute produziert sie bereits fast vierzig Sorten.



Anja Quäschnig: „Mit Anfang zwanzig habe ich begonnen, für den Eigenbedarf Holunderblütensirup herzustellen. Daraus wuchs die Firmenidee und die Unternehmensgründung.“

Schon am frühen Morgen ist Anja Quäschnig unterwegs. Ein Handwagen, Körbe, eine zarte Frau sammelt Blüten von Feldern und Wiesen. Zusammen mit kristallklarem Quellwasser ergeben frische, handgepflückte Blüten die Grundlage für erlesenen Sekt, köstliche Blütensirups und feine Gelees, die weltweit einzigartig sind. „Ich hatte auf einer Veranstaltung Gelegenheit, einen Sternekoch kennen zu lernen und ihm meine Delikatessen vorzustellen. Er riet mir zur Serienproduktion und wurde mein erster Geschäftskunde“, erinnert sich die Biologin. Die Deutsche Blütensekt Manufaktur ist das bislang einzige Unternehmen, das sich im Nahrungsmittelbereich auf Blüten spezialisiert hat. Da-

für wurde die Diplom-Biologin 2005 mit dem „Hessischen Gründerpreis“ ausgezeichnet.

Biosiegel erkämpft, Sammelgenehmigungen erworben

Alle Produkte entstammen der eigenen Herstellung und schonenden Verarbeitung nach strengen ökologischen Richtlinien. Ein Jahr lang kämpfte Anja Quäschnig darum, das Biosiegel zu bekommen und so auch in Landschaftsschutzgebieten sammeln zu dürfen. Ob öffentliche Grünflächen, das Schiffsamt oder Naturschutzgebiete – die Sammelgenehmigungen liegen vor – und schon manche städtische Gemeinde war mehr als verwundert, als die Biologin anfragte und sich für die Blüten einer Kastanienallee interessierte ...

Lediglich Fässer, Flaschen, Deckel, Etikettierpapier, Zitronensäure und Zucker für die Haltbarmachung werden zugekauft.

Produktion nur mit hohem Arbeitsaufwand möglich

Nur die besten und schönsten Blüten und Dolden einer Pflanze werden einzeln von Hand und mit Rücksicht auf den Bestand geerntet. Die frischen Blüten werden meist vor Ort zunächst gewissenhaft gelesen



In diesen Fässern wird nach einem eigenen Verfahren mit Quellwasser die zarte Essenz der Blüten ohne Bitterstoffe ausgezogen.

und dabei von Stielen und eventuell aufsitzenen Insekten befreit und die abgezipften Einzelblüten in Sammelbehälter gegeben. „Ich ziehe die Blüten sogar von den Stängeln, ein hoher Arbeitsaufwand, der aber sicher stellt, dass keine Gerbstoffe mit in den Sirup gelangen und die Qualität mindern“, so Anja Quäschnig. Nach dem Einsammeln der Blüten wird Quellwasser des Schläferskopfstollen oberhalb von Wiesbaden zugesetzt. In einem rund 300 m² großen Kellergewölbe stehen auf Holzregalen zwischen weiß gekalkten Wänden die Fässer, Tanks und Boxen für Flaschen. In einem speziellen Verfahren erfolgt

ARZNEI- UND GEWÜRZPFLANZEN

ein kalter Blütenauszug im reinen Quellwasser. Auf Erhitzen oder gar Kochen sowie Pressen der Blüten wird gänzlich verzichtet. Die Blüten liegen einige Wochen bis Monate im Wasser. Dünnwandige Blüten lagern kürzer, dickwandige länger. An dem Verfahren selbst hat Anja Quäschnig fünf Jahre gearbeitet. Es gewährleistet, dass nur die zarte Essenz der Blüten ausgezogen wird, nicht zum Beispiel Bitterstoffe aus den Stängeln, die den Geschmack verfälschen. Für ein 200-Liter-Fass Wasser braucht Quäschnig bis zu mehrere hundert Kilo Blüten.

Nach dem Auszugsverfahren wird dem gewonnenen Extrakt Zitronensäure hinzugefügt. In welchen Mengen und wie lange diese Mischung ziehen muss, ist Teil des Betriebsgeheimnisses der Manufaktur. Im Anschluss daran gibt Zucker dem Ganzen den letzten Schliff und macht den Sirup haltbar. Mittels eines kleinen manuellen Abfüllgeräts wird in Flaschen abgefüllt, die zuvor auf dem Herd sterilisiert wurden. Schrift, Design und Etikettendruck werden am heimischen PC kreiert.

Die Wiesbadenerin macht alles selbst. „Eigentlich bin ich fünf Personen in einer. Ich ernte, produziere, fülle ab. Im Winter widme ich mich dem Vertrieb, der Vermarktung und dem Gewinn neuer Kunden. Zwischendurch suche ich stetig nach neuen Blüten, die noch niemand verarbeitet hat. Ein 16-Stunden-Tag ist normal.“ Beklagen möchte sie sich dennoch nicht: „Ich wollte diesen Job, um Teil der Natur sein zu können.“

So gerät selbst der Teneriffa-Urlaub zur Ideenfindung: Eine Bananenplantage mit ungenutzten Blüten wurde entdeckt, angesprochen und nun gibt es auch Bananenblütensirup. „Sobald ich neue Blüten entdecke, überlege ich so-



Nobel-Gastronomen und Sommeliers schätzen den Blütensekt aus der Manufaktur Anja Quäschnigs.

fort, wie ihr Geschmack wohl sein könnte.“

Hauptprodukt „Blütensekt im Champagnerverfahren“

Das Hauptprodukt des Unternehmens ist der reine Blütensekt, der im Champagnerverfahren von einer in der Region ansässigen biozertifizierten Sektkellerei versetzt wird.

„An diesem reinen Holunderblütensekt, brut wie Champagner, habe ich elf Jahre experimentiert, bis er so geworden ist, wie ich ihn haben wollte. Und das Beste daran ist, dass selbst gestandene Sommeliers und Leute, die sich wirklich auskennen, ihn für absolut gleichwertig mit Champagner halten“, gab die Biologin preis.

Im Gegensatz zu den konventionellen Sekten wird der Grundwein einzig aus Holunderblüten und gänzlich ohne Traube produziert. Zunächst gleicht das Verfahren jenem für den Sirup. Zu den Blüten aber wird hier Champagnerhefe hinzu gegeben, dann wiederum Biozucker, der zu zwölfprozentigem Alkohol vergoren wird.

Der Sekt kostet pro Flasche stolze 79 Euro, der Sirup zehn bis 25 Euro und kann außer über den Einzelhandel auch im Internet bestellt werden. Dort erwartet den Kunden zwar noch kein Bestellformular, doch die Emailadresse ist hinterlegt und eigenhändig kümmert sich die Firmeninhaberin nach Eingang auch um die Kundenwünsche und den Versand.

Heute beliefert Anja Quäschnig die lokale Spitzengastronomie, regionale Wein- und Bio-Läden sowie überregionale Sternerestaurants – und Umsatz sowie Erträge entwickeln sich positiv: „Meine Produkte wurden sehr gut angenommen. Ob durch die Domäne Mechtildshausen in Wiesbaden Erbenheim oder sogar von Käfer Feinkost in München!“

Auch im Bekanntenkreis sind die Blüten-Delikatessen zu beliebten Mitbringseln und Geschenken geworden.

Erntehelfer und Blüten ab Hof?

Um Erntehelfer bemüht sich Anja Quäschnig nur bei den großen Beständen wie Holunder, Kirsche. Bisher bekommt sie leider nur wenige Blüten direkt vom Biobauern, beispielsweise Lavendelrispen. Zupfen muss sie selbst ...

Eine Ausnahme, die ausgebaut werden soll, aber überrechnet werden muss. So bleibt es zunächst dabei, dass die Firmeninhaberin drei bis vier Tage in der Woche draußen ist. „Vormittags erfolgt die Ernte. Nach acht bis neun Stunden geht es nachmittags in die weitere Verarbeitung. Von März bis September ist Erntezeit, danach werden die weiteren Arbeitsschritte erledigt.“

Alles Erwirtschaftete wird direkt wieder eingesetzt. Das Unternehmen wurde ohne Inanspruchnahme von Krediten gegründet. Lediglich private Hilfe wurde Quäschnig anfangs zuteil. So wurde die Firma in Etappen ausgebaut – und Träume bleiben.

Eine Abfüllanlage würde unnötige Handarbeit ersetzen, ein automatischer Verschleißer das manuelle Zudrehen der Schraubverschlüsse und damit auch die stete Sehnenscheidenzündung eindämmen. „Auch ein Etikettiergerät wäre etwas Feines ...“

Kann man von der Manufaktur leben? „Muss man“, lacht Anja Quäschnig, „denn für anderes bleibt wirklich keine Zeit.“

■ Barbara Schuhrk, Flörsheim

Bücher

Gewürze aus aller Welt, von Brigitte Beutner, 2006, 2. Auflage, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, ISBN-13: 978-3-8001-4923-0, ISBN-10: 3-8001-4923-0, 132 Seiten, Taschenbuch, mit 63 Farbfotos, 9,90 Euro.

Tipps zum Anbau von Gewürzpflanzen und Rat rund um Gewürze mit weltweiter Herkunft bietet das Buch „Gewürze aus aller Welt“ mit dem Untertitel in Garten und Küche, das jetzt in der zweiten Auflage erschienen ist. Besprochen werden die wichtigsten Gewürze von Anis bis Zitrone, unterteilt nach den genutzten Pflanzenteilen und von den Pflanzen produzierten Substanzen. Demnach sind Gewürze zu finden, die aus den Wurzeln, aus Rinde, Blättern, Zweigen, Blüten, Früchten, Samen und aus dem Milchsaft von Pflanzen gewonnen werden. Jede Pflanzart wird begleitet durch die gebräuchlichen Namen, Aussehen und Herkunft, Inhaltsstoffe, Gewinnart, Verarbeitung, Angaben zur Kultur, Konservierungsmöglichkeiten, Verwendung und Gesundheitswert. Darüber hinaus enthält das Buch einen allgemeinen Teil, in dem nachzulesen ist über die Geschichte von Gewürzen, den Gewürzhandel, über Aromastoffe, Geschmacksempfindung und Gesundheitswirkungen. Für den Verwender von Gewürzen ist weiter das Kapitel interessant, in dem es um die Herstellung von Gewürzmischungen, -saucen und -pasten geht.

Gewürze aus aller Welt



Die Ernte der feinen Blüten ist mit hohem Aufwand verbunden.