



CAFÉ TREND

MDR FERNSEHEN | **Köstliches aus Blüten**

Blüten von Bananen, Gurken, Magnolien, Orchideen oder japanischen Kirschen - das sind die Zutaten für erlesene, extravagante Essenzen und Sirupe. Anja Quäschning fängt den Duft und Geschmack von Blüten ein. Und das sehr erfolgreich: Ihre Kreationen gelten mittlerweile als Delikatessen. Wir haben die "Blütenkönigin" in ihrer Manufaktur in Wiesbaden besucht.

Anja Quäschning will den Duft und Geschmack von Blüten konservieren. Je nach Saison schwärmt sie zu unterschiedlichen Pflanzenarten aus. Von März bis September pflückt die 36-Jährige zum Beispiel die Zutaten für ihren Rosenblütensirup. Mit ihren Blütenessenzen hat sie sich einen Traum erfüllt:



Anja ist immer auf der Suche nach neuen Blütenideen.

"Zu meinen schönsten Kindheitserinnerungen gehört die Holunderblütenschorle meiner Großmutter. Vom Spielen nach Hause zu kommen und unterm Kirschbaum die Blütenschorle zu trinken, das war für mich ganz großartig. Leider ist meine Großmutter gestorben, ohne ein Rezept zu hinterlassen. Ich habe ganz viele Jahre damit verbracht, dieses Rezept nachzuempfinden, den Geschmack meiner Kindheit nachzuempfinden."

Anja Quäschning

Jede einzelne Blüte wird von Hand entblättert, damit sich keine Stiele oder Insekten verfangen. Nur die besten gehen ins Körbchen. In ihrer Manufaktur in Wiesbaden verarbeitet Anja die wertvolle Ware. Die Blüten werden nicht erhitzt oder gepresst, sondern in kaltes Quellwasser gegeben. Dort liegen die Blätter mehrere Wochen bis Monate - je nachdem wie dick sie sind. Später kommen Zucker und Zitronensäure dazu. Fünf Jahre lang recherchierte, tüftelte, experimentierte die promovierte Biologin, um das ideale Verfahren zu finden. Insgesamt probierte sie 400 verschiedene Blütensorten aus, von denen jetzt 40 in der Produktion sind. Für ihre Idee erhielt sie den hessischen Gründerpreis.



Anja Quäschning ist die "Blütenkönigin".

Im 400 Quadratmeter großen Keller der Blütenmanufaktur herrscht eine konstante Temperatur von 15 Grad - optimale Bedingungen für die Reifung und Lagerung der Blüten-Delikatessen. Für eine Flasche Sirup braucht Anja circa 200 ganze Blüten, sämtlich gewachsen im Bioanbau. Um alles zu schaffen, arbeitet sie sechs Tage in der Woche. Zeit für Urlaub bleibt da kaum. Jeden Handgriff macht Anja selbst - vom Ernten übers Produzieren bis hin zum Etikettieren. Ihr Sirup kostet zwischen 7 und 20 Euro.



Spezialität aus der Blütenmanufaktur: Rosensirup

Den blumigen Geschmack schätzt man in der Spitzengastronomie. Sternekoch Johann Lafer kredenzt daraus in seinem Restaurant raffinierte Gerichte, Feinkost Käfer hat ihr Sortiment im Angebot, und in vielen Weinkellern lagern ihre edlen Tropfen. Denn neben Sirup verarbeitet Anja ihre Blüten auch zu Schaumweinen. Dafür bekam sie bereits einen internationalen Weinpreis. Bis zu 100 Euro muss man für eine solche Rarität hinblättern.

Blumige Ideen für die Zukunft hat Anja Quäschning viele:

"Ich würde unbedingt die Sorten ausprobieren, von denen man die Früchte kennt. Also Kakaoblüte oder Zimtblüte, Kaffeeblüte fände ich unheimlich spannend. Und Vanilleblüte brauche ich natürlich auch ganz dringend."

Anja Quäschning

Exotische Aussichten... Aber bis es soweit ist, bleibt Anja gern auf dem heimischen Blütenteppich.