

## manu factum



### DEUTSCHE BLÜTENSEKT MANUFAKTUR, DR. ANJA QUÄSCHNING

Delikatessen aus frischen Blüten bietet die Deutsche Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden-Freudenberg. Die Inhaberin, die Biologin Dr. Anja Quäschning, entwickelt seit über 15 Jahren ausgefeilte Rezepturen für ihre exklusiven Produkte, weltweit einzigartig, biozertifiziert und aus eigener Entwicklung und Herstellung. Nur die besten Blüten und Dolden einer Pflanze werden von Hand geerntet und pflückerfrisch verarbeitet. Erst wenn die kleinen Einzelblüten aller ihrer Stiele entledigt sind, werden über spezielle Verfahren Blütenauszüge gewonnen, wobei auf Erhitzen oder Pressen gänzlich verzichtet wird. Dies garantiert puren Genuss ursprünglicher, hochwertiger Naturprodukte. So entstehen Bio-Blütenschaumweine wie der preisgekrönte 2004er „Fleur pétillante“ Holunderblütenschaumwein oder der weltweit erste Rosenblütenschaumwein, der rein aus frischen Rosenblüten gekeltert wird. 40 Sorten Blütensirupe aus Flieder-, Bananen-, Lotus- oder Magnolienblüten, Blütenextrakte für Marinaden, erlesene Blütensalze aus der Topinambur oder Japanischen Kirsche oder Blütenzucker aus Rose oder Sonnenblume stehen zur Wahl. Die Blütensektmanufaktur ist ein klassischer Saisonbetrieb und hat in der Regel zwischen April und Oktober Hochbetrieb, wenn eine Tonne Frischblüten verarbeitet werden. Quäschning hat die ersten drei Jahre alles

allein bewerkstelligt, jetzt beschäftigt sie pro Saison bis zu 25 Mitarbeiter, im Winter reichen fünf. Geliefert werden die Blüten aus Landschaftsschutzbetrieben in der Umgebung. Holunderblüten aus Kostheim, Kirschblüten aus Mainz. „Ich habe super Biobauern, die mir Eins-a-Qualität liefern.“ Sobald es morgens hell wird, geht die Ernte los. Wichtig ist, dass auf den Blüten kein Tau mehr haftet, das verfälscht das Ergebnis. In der Saison gibt es für die Blütensektchefin viele Sechzehnstundentage, es wird gepflückt und gleich verarbeitet, nonstop – eine Höchstleistung. Wenn man Quäschning nach ihren Favoriten fragt, kommt prompt: „Holunderblütensirup, das erinnert mich heute noch an meine Oma, und Japanische Kirschblüte. Die ist nicht nur nach der Veredelung ein absolutes Highlight in Aroma und Geschmack, auch bei der Ernte machen die pinkfarbenen, pomponartigen Blüten einen einzigartigen Eindruck, als explodiere die Natur.“

#### Verkaufsstellen (unter anderen)

Wiesbaden: Pflanzen Kölle, Domäne Mechthildshausen und Helmut Spiegel

Eltville: Wein Dekanei und Vinothek Prinz von Preußen.

Deutsche Blütensekt Manufaktur, Dr. Anja Quäschning  
Lilienweg 48, 65201 Wiesbaden, [www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)