Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 71 (2014)
Heft: 7-8: Lavendel gegen Kopfschmerz

Artikel: Blütenreine Köstlichkeiten
Autor: Eder, Angelika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-594456

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Blütenreine Köstlichkeiten

Schmeckt weisser Flieder anders als violetter? Wie bringt man Rosengeschmack in die Flasche? Und schmeckt auch alles, was betörend duftet? Gar nicht so einfach, die Herstellung exquisiter Spezialitäten aus frischen Blüten.

Angelika Eder

Gibt eine Rosenblüte ihr Geschmacksaroma schneller oder langsamer ab als die eines Löwenzahns oder Roten Sonnenhuts? Hängt das Aroma von Farbe, Grösse und Duft einer Blüte ab? Mit derlei aussergewöhnlichen Fragen beschäftigt sich Anja Quäschning, Inhaberin der weltweit einzigartigen Deutschen Blütensekt-Manufaktur in Wiesbaden.

Während andere Menschen mit Augen und Nase in Blütenmeere tauchen, lässt sich die promovierte Biologin die Naturschönheiten im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen. Denn sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, Köstlichkeiten wie Holunderblüten-Schaumwein, Magnolienblüten-Sirup oder Zimtblüten-Salz herzustellen. Den Grundstein für ihre «blütenreine» Produktion legte ihre «Einmach- bzw. Konservierungs-Familie», wie sie sagt. Mit ihr habe sie auf dem Land regelmässig Früchte geerntet, Blüten gesammelt und die Geschenke der Natur gemeinsam verarbeitet.

Mit Onkel, Tanten, Grosseltern und Geschwistern sei anlässlich reifer Äpfel oder Brombeeren jedes Jahr geradezu ein Happening veranstaltet worden. «Mit 14 oder 15 Jahren sammelte ich auf eigene Initiative Löwenzahnblüten und verdonnerte meine klei-

Geduldsarbeit: Anja Quäschning (Mitte) und ihr Team lesen duftende, empfindliche Blüten für die Manufaktur aus.

ne Schwester dazu, sie von den Stielen zu trennen, um daraus Blütengelee herzustellen», erinnert sie sich schmunzelnd.

Aus Hobby wird Beruf

Während des Biologiestudiums wollte sie auch nebenher mit den Händen in und mit der Natur arbeiten, und so pflückte sie beispielsweise Brombeerblätter und fermentierte sie zu Tee. Ihre Versuche, möglichst alle Geschmacksangebote der Natur einzufangen – auch die bis dato unbekannten – beschränkten sich auf die Freizeit, solange sie als Produktmanagerin für ein pflanzliches Herzpräparat bei einem Arzneimittelhersteller arbeitete. Doch als das kleine Unternehmen die Zulassung für das bewährte Heilmittel nicht mehr finanzieren konnte, entschloss sie sich, ihr Hobby zum Beruf zu machen.

Auf der Suche nach Grossmutters Rezepten

Dabei begann alles mit der anfänglich vergeblichen Suche nach einem Holunderblüten-Sirup, der genauso köstlich schmeckte wie der ihrer Grossmutter. Da deren Originalrezept erst einmal unauffindbar war, testete Anja Quäschning fünf Jahre lang Zubereitungsvorschläge und stellte unterschiedlichste Experimente an. Doch was sie auch ausprobierte, sie erzielte nicht den Geschmack, den sie aus Kindertagen so genau auf der Zunge hatte.

Des Rätsels Lösung erschloss sich ihr erst, als ein Onkel ein altes Rezeptbüchlein hervorkramte: Die von den Stängeln gelösten Blüten durften weder gepresst noch gekocht werden, sie mussten über Wochen in kaltem Wasser ausziehen. «Dabei gibt die Holunderblüte ihr Aroma geradezu verschwenderisch preis», so Quäschning, «während die Kirschblüte diesbezüglich eher geizig ist und Monate benötigt. Jede Blüte hat eben ihren eigenen Rhythmus!»

Geschmack an erster Stelle

Ausschlaggebend für ihre Auswahl seien jedoch weder Verarbeitungsdauer noch -aufwand. Beides nehme sie als naturgegeben hin, wenn es sich für den Geschmack lohne, sagt sie. «Dann muss ich da durch!»

Mit derselben Beharrlichkeit, mit der sie dem grossmütterlichen Sirup auf die Spur kam, testete sie die Herstellung ihres mittlerweile in ganz Deutschland bekannten reinen Holunderblüten-Schaumweines (ohne Trauben!), für den sie den Grundwein selbst herstellt/keltert und zur Versektung an eine Sektkellerei abgibt: Bei ihren ersten Versuchen platzten schon mal die Flaschen, wie Quäschning mit entwaffnender Offenheit berichtet.

Allerdings kann sie auf so viel Forschergeist auch stolz sein: Ihr Bio-Blütenschaumwein «Fleur pétillante» gewann nicht nur Gold beim Internationalen Weinpreis, sondern ist inzwischen in vieler Munde – ebenso wie ihre Blütenaromen in Sirup, Salz und Zucker. Über 400 verschiedene Pflanzen hat die Pionierin mittlerweile für ihre Delikatessen ausprobiert und dabei einen Anfangsirrtum korrigiert: «Ich glaubte fälschlicherweise, alles, was frisch gepflückt nicht riecht oder schmeckt, habe kein Aroma.»

Für ihre Zwecke dagegen völlig unbrauchbar waren die durchaus aromatischen Blüten von Lauch und Kapuzinerkresse.

Wer lernen will, muss auch mal leiden

Wenn sie sich in ihrer ungebändigten Experimentier- beziehungsweise «Schmeck-Freude» auf unbekanntem Terrain bewegt, holt Anja Quäschning übrigens stets den Rat der Toxikologen der Mainzer Universitätsklinik ein. Denn infolge ihrer Devise «Keine Blüte ist vor mir sicher!» musste sie schon am eigenen Leibe lernen: Im Urlaub hatte sie bei einer Akazienart nicht widerstehen können. «Um die Blüten schwirrten derart viele Honigbienen,

INFO | **Alles aus Blüten**

Blütensekt-Manufaktur: Dr. Anja B. Quäschning, Lilienweg 48, DE-65201 Wiesbaden
E-Mail: info@bluetensekt.de
Internet: www.bluetensekt.de
Adressen für den Bezug der Produkte finden Sie auf der Webseite.

dass ich dachte, sie müssten schon alleine deshalb gut sein, und einige probierte.» Es folgten höchst unangenehme Vergiftungserscheinungen, die ihr Versuche dieser Art ein für allemal verleideten.
Inzwischen konzentriert sich die 43-Jährige in erster Linie auf die Verarbeitung 60 verschiedener Blüten: Die Palette reicht von Akazie und Hibiskus über Mohn und Paradiesblume bis hin zu Veilchen; die exotischsten Vertreter sind Lotus und Zimt. Nur auf Vorbestellung gibt es Banane und Hortensie.

In Düften baden

Die Ernte bezeichnet Quäschning als Höhepunkt ihrer Arbeit, denn diese hole sie aus Büro oder Lager in die Natur. Zwischen März und Oktober wird an unterschiedlichsten Orten gepflückt, natürlich immer mit entsprechender Genehmigung der Eigentümer, seien es Städte, Landkreise, die Bundesländer Hessen und Rheinland-Pfalz oder Privatleute, die ihr manchmal sehr Spezielles anbieten.
Die Freigabe allein genügt der Biologin jedoch nicht: Sie benötigt eine anschliessende Biozertifizierung, die Verwendung von Dünger beziehungsweise Chemikalien muss ausgeschlossen sein. Beim Pflücken schliesslich achtet Anja Quäschning ausserdem stets darauf, nur so viele Blüten zu entfernen, «dass genug für die Natur, also etwa Fruchtertrag, Optik und Umwelt bleibt.» Je nach Pflanze helfen ihr zwischen zehn und 25 Mitarbeiter, deren Erträge sich zu riesigen Mengen anhäufen.

Mehr Blüten als im Film

Für 100 Liter Extrakt benötigt sie schliesslich mehrere Hundert Kilogramm Blüten, und allein in einer Flasche Rosensekt stecken die Blätter von 300 Blütenköpfen. «Wir brauchen also solche Massen, dass ich richtig enttäuscht war, als ich auf Anraten von Freunden in den Film ‹Das Parfum› ging. Ich sollte mir darin unbedingt die angeblich immensen Blütenmengen anschauen. Aber als die ins Bild kamen, dachte ich nur: Ist doch nichts gegen das, was wir verarbeiten...»
Trotz der wachsenden Nachfrage nach den Delikatessen, die Feinkostläden in ganz Deutschland verkaufen, erntet die Manufakturchefin nach wie vor mit. Ihre Hände sprechen Bände von dieser Arbeit, die mit winzigen Blütchen des Holunders sehr viel schwerer ist als mit dem grossblättrigen Roten Sonnenhut. In jedem Fall ist das Abzupfen von den Stielen ein unumstössliches Prinzip, denn «Blüten haben ein leichtes Aroma, Stängel dagegen aufgrund der Gerbstoffe ein eher dumpfes, schweres, und das würde man durchschmecken.»
Das frisch gepflückte Erntegut für die Delikatessen wird weder gepresst noch erhitzt, denn das würde dumpfe, blättrige Aromen freisetzen. Also bevorzugt man das schonende Einlegen in kaltes Quellwasser, in dem die Blüten, dunkel gelagert, zwischendurch bewegt werden. Die Temperatur müsse ihr Geheimnis bleiben, sagt Quäschning, denn diese exakt zu ermitteln, habe viel Zeit und Erfahrung gekostet, ihr viele verdorbene Blüten beschert. Erschwerend komme hinzu, dass die Bedingungen von Jahr zu Jahr unterschiedlich seien, das Vorgehen also immer wieder neu ausgetestet werden müsse. Wie verschieden die einzelnen Jahrgänge ausfallen, beweisen Geschmacksproben mit Experten, die die Produkte zeitlich einordnen können.

Vom Blütenwasser zur Aromabombe

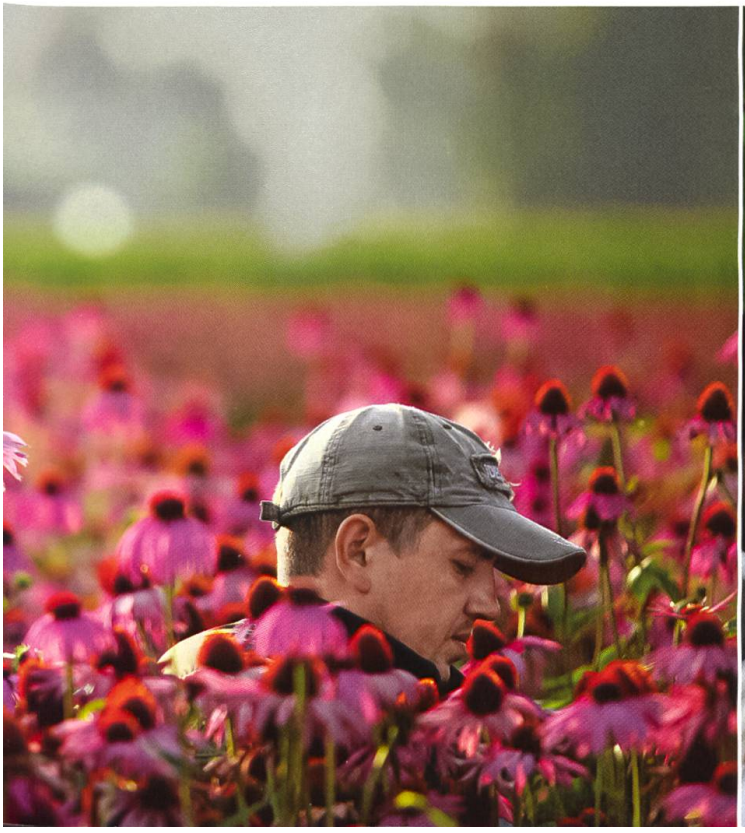
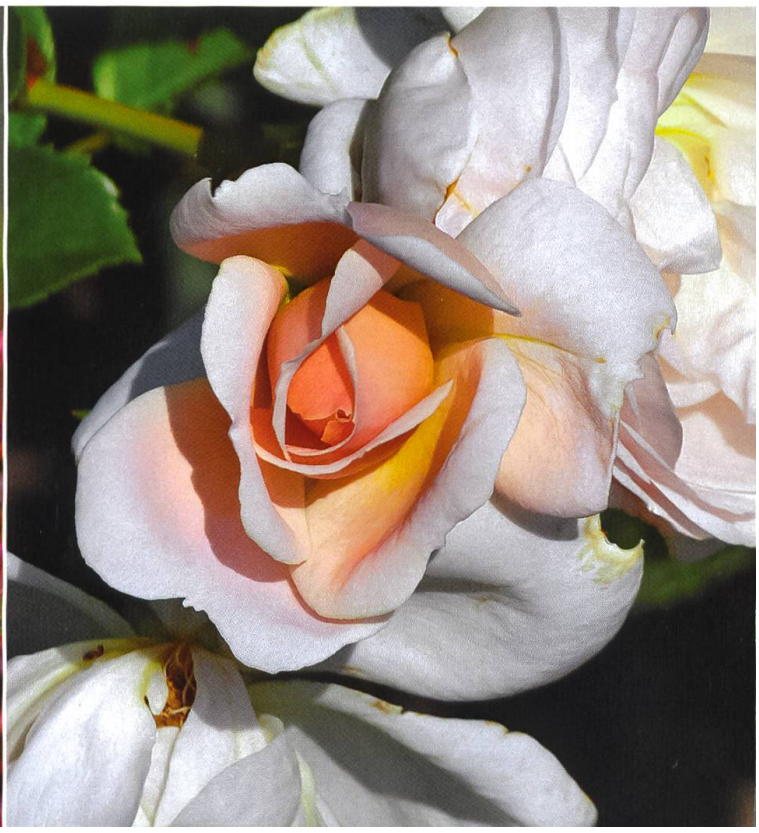
Ist das Extrahieren schliesslich beendet, wurden also ausreichend Farbe und Aroma abgegeben, trennt man Wasser und Blüten und verarbeitet Ersteres je nach Endprodukt. Mit Zitronensäure etwa entsteht ein Blütenextrakt, den Restaurants beispielsweise zum Marinieren für Fisch oder Geflügel verwenden. Mit Biozucker werden unterschiedliche Sirupsorten hergestellt. Diese empfiehlt die «Blü-

tenflüsterin» mit kaltem Wasser im Verhältnis 1:10 für Schorle, in trockenem Sekt und Champagner oder in heissem Wasser als Tee.
Aber auch in Salatdressings auf Essig-Öl-Basis oder zum Verfeinern von Saucen, Süssspeisen und Desserts sorgen sie für delikate Geschmacksnoten. «Magnolie etwa schmeckt, zu Sirup verarbeitet, nach Beeren und vollreifen Äpfeln; in Form eines Blütensalzes entfaltet sie Aromen, die an Pfeffer und Zimt erinnern, und sich würzig-aromatisch für Gemüse, Geflügel, dunkles Fleisch und Marinaden eignen.»
Weisser Flieder schmecke eher nach Kräutern, während violetter an Brombeere und Zwetschge erinnere. Geschmacklich ist Anja Quäschnings absoluter Favorit die Japanische Kirsche: «Ein bisschen nach Marzipan, ein bisschen nach Bittermandel», beschreibt die Blütenexpertin und leckt sich unwillkürlich über die Lippen.

Heilpflanzen schmecken auch

Den Roten Sonnenhut bevorzuge sie persönlich im Winter, also während der Erkältungszeiten. «Aber ich darf ja nichts über eine Heilwirkung meiner Produkte sagen», betont die Unternehmerin, fügt allerdings noch hinzu, dass ihr Salbei-Sirup und Salbei-Salz bei Kratzen im Hals oder Husten beste Dienste leisteten. «Der Sirup enthält die ätherischen Öle, aber keine Bitterstoffe.»

Mal reinschnuppern

Alle Erzeugnisse werden in der Wiesbadener Manufaktur verarbeitet und verpackt. «Denn so sorgfältig wie wir selbst geht niemand mit unseren Produkten um. Sie sind in ihrer Natürlichkeit weltweit einzigartig, biozertifiziert und stammen aus eigener Entwicklung und Herstellung. Dafür wurden wir 2005 mit dem 1. Platz des Gründerpreises für die ‹intelligenteste Geschäftsidee› ausgezeichnet.»
Ausgezeichnet wird Anja Quäschning seitdem auch mit grösstem Lob von Liebhabern des guten Geschmacks, der Organisation «Slow Food» sowie von Starköchen und Feinschmecker-Zeitschriften, die ihren Jahrgangsschaumwein etwa als «kostbare Rarität» bezeichnen.
Dafür, dass jedermann ihre Delikatessen aus frischen Blüten selbst in der Küche ausprobieren kann, sorgt die Biologin mit ausgefallenen Rezeptvorschlägen auf ihrer Webseite: Guten Appetit bei «Marzipanrisotto mit Magnolienblütensalz» oder «Chicken-Curry und Rosenreis mit Rosenblütensalz und Zimtblütenzucker»! Und wer schon immer mal wissen wollte, wie der Sommer schmeckt, der gönne sich ein Glas «blütenreinen» Rosen-Schaumwein.

Ob zarte Holundersternchen (Seite 22), kräftiger Roter Sonnenhut oder die Duftkönigin Rose: Anja Quäschning entlockt ihnen ihr ureigenes, besonderes Aroma.