

„Dies ist der erste Blumenstrauß, den ich gegessen habe!“

...so der Ausspruch von Markus Reinhard, Oberstleutnant der Kaserne Seedorf im Landkreis Rotenburg.

Neben den „Wilden Gesellen“ in der Kräuterküche liebe ich das Thema essbare Blüten. Die Vielzahl ist unendlich, und immer wieder kommen neue hinzu. Blüten sind milder im Geschmack als das Kraut, sie dienen als Verfeinerung, Dekoration oder auch zum Färben von Speisen. Über Jahrhunderte wurden Blüten in der Küche geschätzt. Vergessenes Wissen hält wieder Einzug und es lohnt sich, die alte Kunst, mit Blumen zu würzen und zu kochen, wieder zu entdecken. Zudem enthalten Blüten wertvolle Inhaltsstoffe, die in anderen Pflanzenteilen nicht vorkommen.

Für manche Gäste ist es eine Überwindung, in Blüten zu beißen, so meine Erfahrung. Männer sind hier viel vorsichtiger als weibliche Gäste. Sie warten ab, wie das Urteil ausfällt und erst dann kosten auch sie.

Doch es gibt Ausnahmen. Meine Freundin hatte Geburtstag und sie bekam einen riesigen Kräuterstrauß von mir.

Neben italienischer glatter Petersilie, Sauerampferblättern, Rosmarin und Salbei enthielt der Strauß viele „Essbare Blüten“. Doch nicht nur die Blüten erregten Aufmerksamkeit, sondern auch der Duft des Straußes.

Die Auswahl war vielseitig und reichte von der Blüte des Franzosenkrautes über Lavendel, Schnittknoblauch bis zur Dahlie, um nur einige zu nennen.

Neugierig geworden, kam den Gästen die Idee, den Strauß zu verkosten. Ich wählte geeignete Blüten aus, die pur angenehm schmecken. Bei der Blüte ist es wie beim

Kraut, manche werden erst in Verbindung mit anderen Lebensmitteln zum Geschmackserlebnis, weil sie zu herb oder scharf sind. Chinesischer Lauch, Kapuzinerkresse und Dahlien boten für den herberen Bereich eine interessante Auswahl. Bei den Dahlien gibt es geschmackliche Unterschiede zwischen den Sorten. Wie bei vielen Blüten und Früchten, lassen sich bei ihr besonders gut die Sonnenstunden herauschmecken.

Übrigens, man kann alle Zierlaucharten essen. Mir persönlich gefällt am besten der Goldlauch, mit seiner Blüte im Juni/Juli. Klee und Taubnessel haben einen leicht süßlichen Geschmack.

Sie eignen sich hervorragend für Wildkräuterbowlen mit und ohne Alkohol.

Es gibt Blüten, die neutral schmecken, die aber Farbe in den Strauß brachten und früher als Safran der armen Leute gehandelt wurden. Die Rede ist von der Ringelblume, mit der sie natürlich noch heute Suppen und Soßen gelb färben können. Besonders häufig verwende ich Duftrosen und Lavendelblüten. Letztere verwende ich zum Kekse backen, für Marmeladen, eingelegt in Öl zu roter Beete und zur Herstellung von Likör. Lavendelblüten überbrüht sind übrigens ein guter Schlaftrunk. Blüten des Staudenfenchels überraschten mit einer feinen süßen Anisnote und die letzten Blüten des Drachenkopfes verströmten einen intensiven Zitronenduft.

Für unsere Verkostung waren Höhepunkte die Indianernessel (Monarda) mit ihrem süßlichen Aroma und die Agastache „Toronjil Morado“. Eine bezaubernde, winterharte



Blütenstaude, mit einem Duft nach Zitrone und einem ebensolchen Geschmack. Herr Rühlmann empfiehlt sie auf Ananas - es ist total köstlich - und auch als Tee ist sie hervorragend.

So kam Herr Reinhard als Gast zum ersten Blumenstrauß, der aufgegessen wurde.

Eines aber sollten sie bedenken. Es gibt giftige Blüten. Nehmen sie nur die Blüten, von denen sie ganz sicher sind, dass sie auch essbar sind.

Zaubern sie mit Blüten in Speisen, als Dekoration und zum Wohlfühlen. Sie werden überrascht sein, wie schön und vielfältig dieses Thema sein kann.

Ulla Schröder - Führungen und Seminare