

NZ/HA/NPLUS/NPLUS3 - Fr 29.09.2006 NÜRNBERG

Blüten erobern die Küche

Dekorativ und gut im Geschmack

Ob ein Gläschen Sekt mit Holunderblüten, ein Lavendeleis oder Calendulablütenbutter: Die Blüten machen sich nicht nur als Dekoration, sondern auch in Speisen gut. Sie sind in der Küche auf dem Vormarsch.

»Gourmet-Restaurants kommen in ihrer Küche immer mehr auf die Blüten zurück. Aber es ist ihnen nicht vorbehalten«, zeigt sich Gisela Kadegge überzeugt. Seit einem Jahr bietet die Kräuterfachfrau Kurse in der Blütenküche an. Sie möchte die Menschen »für den Geschmack an nicht zu vordergründigen Aromen begeistern.«

16 verschiedene Gläser mit Blüten bietet sie den acht Kursteilnehmerinnen an. »Kosten Sie, fassen Sie alles an, riechen Sie!«, ermutigt die Kursleiterin. Blütenküche soll Genuss für alle Sinne sein - auch bei ihrer Zubereitung. Frischkäsetrüffel im Blütenmantel, Gemüsejulienne mit Rosenbalsam und Ingwerbirne auf einem Löwenzahnspiegel mit Phloxblüte, diese Eigenkreation von Gisela Kadegge stehen auf dem Kochplan des Kurses.

Für sie selbst gehören die zarten Blüten bereits seit Jahren auf ihren Teller. »Früher haben sich die Menschen mit Blüten sehr gut ausgekannt und mit ihnen gekocht«, weiß die Nürnbergerin. Bei den Römern zählte die Pflanze voller Rosenblüten zu den begehrten Speisen. Ganze Schiffsladungen vom Nil ließen sie sich kommen, um den Bedarf zu decken. »Mit Rosen kann man sich den ganzen Tag lang befassen. Sie enthalten mehr als 400 verschiedene Substanzen,« erläutert die Blumenexpertin. Es gibt auch solche, die der Blüte einen bitteren Geschmack verleihen. Um das zu vermeiden, verrät die Kursleiterin einen Trick: »Zum Entfernen der Bitterstoffe schneidet man der Rose mit einer Nagelschere den unteren Blattsatz weg.«

Die Rosen, aber auch andere Blumen wie Holunderblüte, wissen nicht nur die Menschen, sondern auch die vielen Käfer zu schätzen. Zugegeben, appetitlich ist es nicht. Es ist jedoch auch kein Hindernis für die Nürnbergerin, auf die Blüten zu verzichten: »Man bereitet sie auf einem Zeitungspapier aus. Dann kriechen die Käfer schon raus. Oder man entfernt sie vorsichtig mit einer Pinzette.«

Wer mit Blumen kocht, muss sich auf sie einstellen, erklärt die Kursleiterin: »Man kann sie nicht Stunden vorher zu den Speisen dazugeben, sondern muss sie auf den Punkt genau, wenn das Essen fertig ist, servieren. Das ist eben die große Kunst bei der Blütenküche.«

Aber wenn man die Blüten gepflückt hat, eignet sich der Kühlschrank ganz gut zu einer kurzen Aufbewahrung: »Sie riechen und schmecken dann ganz gut.« Für Blüten Speisen gilt: Die Blüten und ihr Aroma halten sich in den Speisen am besten, deren Trägermasse luftdicht ist - und das sind Gerichte mit viel Öl, Butter und Sahne. Von wegen leichte Kost!

»Man soll sie nie waschen, sonst schwindet das Aroma.« Deswegen sei die Umgebung, in der die Blumen aufwachsen sehr wichtig. »Auf der Gewinnerseite ist jemand, der auf dem Land lebt und die Blumen im Garten hat, oder jemanden kennt, der einen mit frischen unbelasteten Blumen aus eigenem Anbau versorgt.« So schön die Pflänzchen in Blumenläden ausschauen, sie sind alle chemisch vorbelastet und disqualifizieren sich dadurch für die Küche.

Doch selbst bei Blüten aus eigenem Garten ist Vorsicht angesagt. »Wir haben sehr viele Blumen, die wir essen können, aber auch viele, die giftig sind.« Deswegen lautet die Devise: Erst nachschauen, ob die Blume essbar ist. Wenn man sich nicht sicher ist, dann es lieber sein lassen.

Vorsichtig wälzt Reinhild Groß die Frischkäsekügelchen in klein gehackten Rosenblättern. Der letzte Schwung und die Frischkäsetrüffel sind fertig für den Verzehr. »Sie schauen wie Pralinen aus«, stellt die Kursteilnehmerin fest. Dann führt sie eine zum Mund: »Schmecken aber besser.«

Ella Schindler