



SADGDSGD

Experiment für die Sinne



Do it yourself. Über den Umgang mit essbaren Blüten

Der Ferne Osten hat es vorgemacht. Blütenessen ist dort Teil der Lebenskultur. Das Köpfen und Verspeisen von Blütenschönheiten hat in Asien eine lange Tradition. In den USA liegen essbare Blüten seit den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts im Trend. Wie bei den Insekten und Schmetterlingen werden durch Form, Farbe und Duft auch die Sinne des Menschen betört. Wer sich Blüten einverleibt, verspürt vielleicht auch das Gefühl, ein Stück ewiger Jugend zu pachten, meint ein Psychotherapeut.

„Was die Beschreibung der neuen Geschmackserlebnisse betrifft“, meint Wolfgang Palme, Leiter der City Farm Schön-

brunn und Gemüseexperte der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn, „müssen wir erst einmal, wie beim Wein, einen kreativen Wortschatz entwickeln.“

Er hat einen Infofolder für Einsteiger verfasst, der einen Überblick über essbare Blüten gibt. Interessant, dass auch Blüten von Obst- und Gemüsepflanzen Verlockendes liefern. Im fernen Osten verwendet man Blütentriebe verschiedener Gemüse, meist im gekochten Zustand. In der italienischen Küche sind Kürbis und Zucchini die Klassiker. Unter den Raritäten bestechen zum Beispiel die süß duftenden, feingefiederten Blüten der Schlangenhaar-gurke.

Essbare Blüten sollen immer erst kurz vor dem Verzehr geerntet werden, denn sie verlieren Frische und Farbe meist sehr rasch. „Finger weg von Blüten unbekannter Herkunft“, rät Palme, „die, die auf dem Teller landen, dürfen nicht gespritzt sein.“ Bei Blumen, die man kauft, ist das keine Selbstverständlichkeit. Denn im Gegensatz zum Gemüseanbau gibt es im Zierpflanzenbereich keine gesetzliche Regelung für bestimmte Wartezeiten nach der Schädlingsbekämpfung. Bisher wurden sie allerdings auch kaum verspeist.

– INGRID GREISENEGGER

Info:
w.palme@gartenbau.at

Kulinarische Gartenspaziergänge

Workshop. Blütenwissen für den Hausgebrauch vermittelt die pflanzenkundige Genussbotschafterin Elisabeth Pletzka. In ihrem eigenen Garten mit dem üppigen Wildblumenangebot in Schönberg am Kamp oder auch in fremden Gärten. Dem Erkundungsgang folgen bei ihren Workshops für Kleingruppen auch Zubereitungen zum Verkosten. Kosten: 30 € pro Person
www.gartengenuss.at