

FLOWER-POWER

SO VIELFÄLTIG DAS POTPOURRI AN ZAUBERHAFTEN BLÜTENSORTEN IST, SO MANNIGFALTIG IST DAS ANGEBOT KLEINER MANUFAKTUREN, DIE DIESES NATURPRODUKT VERARBEITEN. DURCH SIE WACHSEN BLÜTEN ALS KULINARISCHE KUNSTWERKE GANZ SCHÖN ÜBER SICH HINAUS

Meisterwerk
Traumhaft schöne
essbare Deko
zaubert Angela
Evers aus Blüten
und Zucker

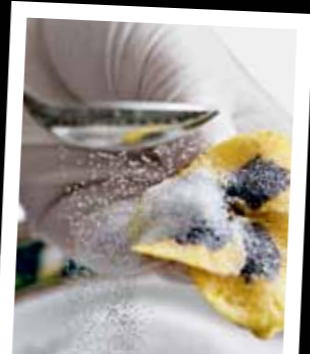


EVERS UND TOCHTER

Die Blütenkönigin

Was gibt es Schöneres als die Pracht von Blüten?“, fragte sich die Modedesignerin Angela Evers vor neun Jahren und probierte monatelang herum, bis sie in filigraner Handarbeit kleine Kunstwerke erschaffen hatte: kandierte essbare Blüten. Hornveilchen, Tausendschön, Gänseblümchen, Rosen & Co. bleiben bei ihr durch eine ausgefeilte Technik in Schönheit und Geschmack über Monate erhalten. Angela Evers ist das Herz der Lübecker Manufaktur, Tochter Dana-Li kümmert sich um das Marketing. Jede einzelne Blüte wird am frühen Morgen von Hand im eigenen Garten gepflückt, um sofort verarbeitet zu werden – das gewährleistet die hohe Qualität der zauberhaften Köstlichkeiten. Bei Evers und Tochter verschmelzen Natur und Handwerk zu einer einzigartigen Einheit. Mit Geduld, Fingerfertigkeit und Liebe schaffen sie Kunstwerke, die fast zu schön zum Essen sind. Die edlen Blüten ergeben kostbare Deko für Coniserie und Patisserie sowie tolle Gastgeschenke auf Hochzeiten oder Events. Als besondere Spezialität gibt es Calissons, das französische Mandelgebäck mit Blütendekor.

www.eversundtochter.de



Rotes Glück

Sven Jacobsen erntet im großen Garten Rosen für seine Marmeladen



ROSENFEINES

Zeit bringt Rosen

Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose – nicht für Sven Jacobsen. Als der Landwirt und seine Frau 1985 die Schweinezucht seines Vaters übernahmen, stellten sie schnell fest: Der Betrieb ist für erfolgreiches Wirtschaften zu klein, sie müssten entweder vergrößern oder etwas anderes machen. So verwirklichten sie ihren Traum vom großen Garten, bauten Erdbeeren an und kochten Marmeladen für den Hofladen. Auf der Suche nach interessanten Kompositionen lieferte die Mutter ein altes Familienrezept für Erdbeer-Rosen-Gelee – der Beginn der Blütenaufstriche von Rosenfeines. Familie und Kunden waren begeistert. Der Erdbeerhof entwickelte sich zum reinen Rosengarten am Deich mit 700 Rosenstöcken auf etwa 1000 Quadratmetern, welche von Juni bis September abgeerntet werden. Und die Duftrosenzucht wächst und gedeiht weiter. „Ich wollte das pure Aroma jeder einzelnen Sorte festhalten, und nach einigen Experimenten sind mir sortenreine Rosenblütenaufstriche gelungen“, so Sven Jacobsen. Seit über zehn Jahren gibt es nun kräftige, liebliche, milde Gelees und Marmeladen mit intensiven Aromen unterschiedlichster Rosensorten. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

www.rosenfeines.de

Fotos: Arendt Schmolze, 2; Daniel Rühlmann, 3; Deutsche Blütensekt Manufaktur, 3; Evers und Tochter, 3; Kraut und Blüten, 4; Von Blythen, 4

KRAUT UND BLÜTEN

Wildkräuterwissen neu belebt

Bei der Solinger Feinkostmanufaktur Kraut und Blüten kommen Löwenzahn, Giersch, Weißdornbeere, Fichtenspitze, Brennnesselsamen und Waldmeister groß raus. Zu Essigen, Chutneys, Kräutersalz, Gewürzmischungen oder Karamell verarbeitet, bewahren sie ihre Aromen. Aus heimischen Gewächsen stellen die Inhaberinnen Miriam Betancourt und Stephanie Dietsche Feinkost her, die den kulinarischen Alltag bereichert. „Traditionelles Wildkräuterwissen wird hier neu belebt“, erklärt die Bio-Gourmetköchin Stephanie Dietsche. So werden etwa Löwenzahnblüten und -knospen nach der Ernte handverlesen und mit biologischen Zutaten von möglichst regionalen Rohstofflieferanten zu Löwenzahnblütenchutney oder Löwenzahnblütensirup verarbeitet. Der Verzicht auf Zusatzstoffe und der schonende Umgang mit den Blüten garantieren echten Genuss. „In der Natur gibt es eine enorme Vielfalt, die uns neu zu Köstlichkeiten inspiriert.“ So entstehen bei Kraut und Blüten ständig tolle Kreationen wie das Bärlauch-Zitrus-Öl oder das Holunder-Birnen-Chutney.

www.krautundblueten.de



Aromafänger

Aus Wildkräutern und -blüten wird Feinkost wie Sirupe, Essige oder Chutneys



DEUTSCHE BLÜTENSEKT
MANUFAKTUR

Kostbares
Kirschblütenaroma

Erhitzen oder gar Kochen und Pressen kommen für Dr. Anja Quäschnig bei der Verarbeitung ihrer Blüten nicht infrage. Ihre Essenzen erhält die Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur über ein spezielles Auszugsverfahren in reinem, kristallklarem Quellwasser. So geben zum Beispiel Kirschblüten in mehreren Monaten ein besonders geschmacksintensives Aroma und ihre charakteristische Farbe ab. Das Ganze vermischt mit Zitronensäure und Biozucker, und fertig ist kostbarer Kirschblütensirup für Cocktails, Extrakte der Haute Cuisine, Blütenschorle und -sekt und zur Verfeinerung herzhafter und süßer Köstlichkeiten. Zuvor werden die Blüten in biozertifizierter Wildsammlung auf naturbelassenen Flussauen und alten Streuobstwiesen geerntet. Elf Jahre feilte Dr. Anja Quäschnig an den Rezepten ihrer Produkte. „Wir haben die größte Auswahl an Blütensirupen weltweit“, erklärt sie ein bisschen stolz. Der kleine Familienbetrieb bietet ausgezeichnete Delikatessen aus 60 frischen Blüten aus eigener Entwicklung, Ernte und Herstellung an. Ein Potpourri an Kostbarkeiten.

www.bluetensekt.de



Feinarbeit
Die Blüten für die Sirupe von Biologin Dr. Anja Quäschnig werden von Hand geerntet



VON BLYTHEN

Blüten kulinarisch
entdecken,
erleben, genießen

Die Blütenexpertin Martina Göldner-Kabitzsch, Gründerin und Inhaberin der Manufaktur von Blythen, teilt ihre Passion auf vielfältige Weise: In drei Kochbüchern, Kochshows und im Fernsehen zelebriert sie die Schönheit von Blumen und Kräutern. Ein Standbein ist der Kochsalon mit dem Blüten-Dinner – einem Sechs-Gänge-Menü, das in der offenen Küche zubereitet wird – und den Blütenkochkursen. Dort werden nach einer kleinen Führung die essbaren Blüten aus dem eigenen Garten gepflückt und mit wertvollen Tipps zur Zubereitung in der Küche zu Köstlichkeiten verarbeitet. Martina Göldner-Kabitzsch greift dabei auf einen großen Erfahrungsschatz zurück. Seit 18 Jahren kreiert sie in Schöneiche bei Berlin Gourmetspezialitäten. Ob Lavendel-Zimt-Marina, Jasmin-Pflaumen-Sauce oder Heidelbeer-Veilchen-Konfitüre – ausschließlich naturreine Blüten in Bioqualität kommen in die Gläser. Über 50 verschiedene Sorten essbarer Wunderwerke wachsen in ihrem Garten. Wer also Blüten liebt, wird bei ihr auf alle Fälle fündig.

www.von-blythen.com

Feines im Glas
Köstliche Produkte aus Früchten und Blüten – ein besonderer Genuss



RÜHLEMANN'S KRÄUTER
UND DUFTPFLANZEN

Essbare Blüten vom
Kräuterpapst

Frisch gepflückt sind sie zum Verzehr am allerfeinsten. Und wer keinen Garten hat, kann die Pflanzen essbarer Blüten auch in Blumentöpfen oder -kästen heranziehen. Spezialist auf dem Gebiet Kräuter und Duftpflanzen ist Daniel Rühlemann. Seit 25 Jahren betreibt er eine der bekanntesten Kräutergärtnereien Deutschlands. Mit über 800 verschiedenen Kräuter- und Heilpflanzen ist er der Trendsetter, der neue Sorten ins Land bringt. Neben seinen Kräutern bietet er je 50 verschiedene Sorten Saatgut und Jungpflanzen für essbare Blüten an. „Es gibt jede Menge köstlicher Blüten. Wichtig ist nur, sicher zu sein, dass sie genießbar sind“, weiß er. „Toronjil Morado schmeckt süß-zitronig, Strauch-Levkoje nach Rettich, und die Kapuzinerkresse ist fein für Pikantes. Die Blütenknospen des japanischen Ingwers sind wegen ihres leichten Ingweraromas gedünstet eine perfekte Beilage. Und große und feste Blüten lassen sich prima frittieren.“ Daniel Rühlemanns Wissensschatz und Angebot scheinen endlos. Kein Wunder, dass er als der Kräuterpapst schlechthin gilt. Seine Kunden schätzen das und kommen aus ganz Europa.

www.kraeuter-und-duftpflanzen.de



**Exotische
Pflanzen**

Daniel Rühlemann mit Blütenknospen des japanischen Ingwers

