

Martina Kabitzsch | Mit Fotos von Nikolaus Becker

Blüten- menüs

Der Garten bittet zu Tisch



JAN THORBECKE VERLAG

6	Einleitung
10	Einführung in die Blütenküche
36	Orangenblüten - ZARTHEIT UND VERFÜHRERISCHER DUFT
52	Veilchen - SITTSAM, BESCHEIDEN UND REIN
66	Rose - DIE KÖNIGIN DER BLUMEN
82	Lavendel - DAS BLAUE WUNDER DES SÜDENS
96	Nelken - GÖTTLICHE BLUMEN
110	Lilien - DAS SYMBOL DER REINHEIT UND UNSCHULD
124	Pelargonien - EIN HEIMELIGES GEFÜHL DER GEBORGENHEIT
138	Hibiskus - DIE FESTLICHE SCHÖNHEIT
154	Dahlien - GUTER GESCHMACK UND ELEGANZ
168	Chrysanthemen - FÜR GLÜCK UND EIN LANGES LEBEN
182	Anhang



Ich habe schon immer gern gebacken und gekocht, aber noch nie mit Blüten. Einige Jahre zuvor hatte ich mich mit einer kleinen Manufaktur selbstständig gemacht und stellte Liköre nach traditionellen Rezepten her. In meinen alten Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert, das wusste ich, gab es einige Rezepte mit Blüten, aber ich hatte mich bisher noch nicht daran gewagt. Man verwendete damals Veilchen, Rosen, Lavendel, Nelken und viele andere Blumen mehr in der Küche. Mit einem neuen französischen Kochbuch und einigen getrockneten Blüten im Gepäck machte ich mich auf den Weg nach Hause in meine Küche. Zuerst probierte ich natürlich Blütenliköre, dann Blütenzucker und Blütengelees aus. Meine Neugier/Leidenschaft war

geweckt und ich beschäftigte mich intensiver mit der Blütenküche. Und zwar nicht nur mit der »süßen«, sondern auch mit der »herzhaften« Variante. Ich fand viele Rezepte, die ihre Wurzeln in der Vergangenheit hatten, aber auch viele aus anderen Kulturen. Doch jedes Mal bescherten sie mir ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Ich erfuhr, welche Blüten essbar sind und wie man sie in der Küche verwenden kann. Mir ging es dabei nicht um die Dekoration von Speisen mit ein paar hübschen Blüten, sondern ich wollte mit den einzigartigen Aromen arbeiten und experimentieren und so einem Gericht eine besondere Note verleihen. Vor drei Jahren legte ich einen »essbaren« Blütengarten an, der mittlerweile auch die frischen Zutaten für meine

Blütenkochkurse liefert. Denn während die Kräuterküche in aller Munde ist und heute mit den exotischsten Gewürzen gekocht wird, steckt die Blütenküche noch in den Kinderschuhen. Viele Kursteilnehmer haben Blumen im Garten und ahnen nicht im Entferntesten, dass sie essbar sind und welchen Genuss sie bereiten können. Oder kennen Sie den feinen Geschmack von Magnolien oder Jasmin? Haben Sie schon einmal Taglilien oder Chrysanthemen probiert? Ein Versuch lohnt sich auf jeden Fall. Dabei ist die Blütenküche sicher keine neue Modeerscheinung, sondern eine jahrhundertalte kulinarische Tradition. Es besteht kein Zweifel, dass Blüten auch hier bei uns in Europa früher regelmäßig verwendet wurden und zum Küchenalltag gehörten. Diverse schriftliche Aufzeichnungen und Kochbücher aus dem 16. und 17. Jahrhundert, vor allem aus England, belegen dies.

Mit meinem Buch möchte ich all diejenigen, die gern kochen und Freude am sinnlichen Lebensgenuss haben, in die Geheimnisse der Blütenküche einweihen. Die im Buch vorgestellten Menüs versprechen ganz besondere Gaumenfreuden und sind eine Quelle der Inspiration, unabhängig davon, ob Sie ein komplettes Menü zubereiten möchten oder nur einzelne Komponenten daraus. Alle Rezepte, so ausgefallen sie auch sein mögen, sind leicht nachkochbar. Darüber hinaus gibt es eine »Einführung in die Blütenküche« mit Rezepten für Ihre Vorratsküche und als Grundlage für die folgenden Menüs. Lavendelhonig, Rosenzucker und Blütenessig sind nur einige davon. Wo immer es möglich ist, habe ich angegeben, wie man anstelle von frischen Blüten, die nicht jedem zur Verfügung stehen, auf getrocknete Blüten zurückgreifen kann.

Eingeleitet werden die Menüs mit einem kleinen Ausflug in die »Entstehungsgeschichte« der jeweiligen Blüte und ihre traditionelle Verwendung in der Küche. Bei meiner Recherche zu den Blüten lernte ich diese Geschichten aus der antiken Mythologie kennen und lieben und ich möchte Sie Ihnen zur Einstimmung nicht vorenthalten. Am Ende der Menüs findet dann der passionierte Hobbygärtner Tipps für den Anbau der Pflanzen im Garten und die geeigneten Sorten für die Küche. Begleitet werden die Kapitel von vielen wunderschönen Fotos, welche die Schönheit der Blüten im Detail zeigen und Lust machen, sie in die Küche zu holen.

Ich möchte Sie nun einladen, mir in die faszinierende Welt der Blüten zu folgen. Vom Duft und Aroma berührt, kommt man ins Schwärmen und wird regelrecht verzaubert. Probieren Sie die Rezepte aus. Zu Beginn halten Sie sich vielleicht an meine Vorgaben, doch wenn die Leidenschaft Sie packt, entdecken Sie, dass es sehr viel mehr Spaß bereitet, ein Rezept nach eigenen Ideen und Vorlieben zu verändern und ihm so etwas ganz Persönliches zu verleihen.

Denn Blüten in der Küche verwöhnen all unsere Sinne, ihre Schönheit, ihr Duft und ihr Geschmack sprechen unsere Augen, unsere Nase und unseren Gaumen an. Vielleicht ahnen Sie ja bereits, welche kulinarischen Entdeckungen die Blütenküche für Sie bereit hält...

MARTINA KABITZSCH