

## **Essbare Blüten:**

### **Die Geschmacksknospen anregen**

„Der Mensch ist, was er isst.“ Dieses gastrophosphische Diktum weist auf den Denker und Aufklärer Ludwig Feuerbach hin. Der Philosoph wettete mit seiner Streitschrift gegen die Trennung von Leib und Geist und sprach sich für die Wiederentdeckung der menschlichen Sinnlichkeit aus. Heute erleben wir eine Renaissance des Landlebens und der Gärten. Reales Wachstum in der Natur ist sinnlich erlebbar und ein Ausgleich zu dem virtuellen Wirtschaftswachstum um jeden Preis.

Seit über einem Jahr baut die Berliner Gartenarchitektin Anja Merkel in der Uckermark neben alten Obstsorten auch Blüten an, um sie zu süßen Köstlichkeiten zu verarbeiten. „Ich habe das Pflanzensortiment sorgfältig ausgelesen und aromatische Sorten gefunden, die robust genug sind, um in der Uckermark auch ohne chemische Hilfsmittel zurecht zu kommen“, erzählt Merkel. „Ich möchte, dass die Blüten so schmecken, wie sie duften.“ Hornveilchen, Minze, Melisse oder Mandarinen-Gewürztagetes liefern die Blüten, die nach der Ernte in einem Sprühnebel aus Zucker kandiert werden und dadurch ein ganzes Jahr haltbar sind. Dazu gehört auch die alte Sorte ‚Ungarische Konditorrose‘, die in den 20-er Jahren des letzten Jahrhunderts eigens für das Kandieren gezüchtet wurde. „Geerntet wird morgens, wenn der erste Tau getrocknet ist. Dann hat die Blüte auch schon Sonne getankt und ihren Duft entwickelt“, so Merkel. Damit die Blüten Form und Farbe behalten, wurde nach sechsmonatigem Experimentieren ein besonderes Verfahren entwickelt, das etwa acht bis zwölf Stunden dauert. „Ich benutze keine gefärbten Zuckermassen oder Aromastoffe. Der

Eigengeschmack der Blüten soll erhalten bleiben und wird durch den Zucker sogar verstärkt. Die Blüten schmecken so, wie sie duften.“

Das einmalig breite Sortiment von der klassischen kandierten Rose, über Flieder, Nelken bis zu Lavendel, Pfefferminzblüte und Wiesenkerbel lädt geradezu zum Probieren ein. In Berlin ist Anja Merkel etwa einmal im Monat auf dem Kollwitzmarkt anzutreffen, der in Prenzlauer Berg bei Gourmets und Touristen Kultstatus genießt. Dort sind die Blüten auf einem Zuckerbett in einem transparenten Döschen erhältlich.

Mit den kandierten Blüten bietet Merkel ein weltweit ziemlich einmaliges Sortiment an, auf das inzwischen auch Konditoren aufmerksam geworden sind. Die ungewöhnlichen und dekorativen echten Blüten eignen sich hervorragend zur Verzierung von Torten, besonders für Hochzeitstorten. Allerdings ist der Genuss von Blüten noch sehr exotisch. „Oft trauen sich die Leute nicht, die Blüten mitzuessen oder es wird nur vorsichtig daran probiert. Man muss sich erst wieder an die Natürlichkeit gewöhnen“, so Merkel. Dabei haben die Blüten garantiert weniger Kalorien als eine Marzipan-Verzierung. Als Einstieg sind schokolierete Minze- oder Zitronenmelisseblätter zu empfehlen – ein himmlischer Genuss, der im Fall der Minze an englisches Konfekt erinnert, aber sehr viel natürlicher schmeckt.

### **Ausflug zum Patenbaum**

Begonnen hat alles mit einer Streuobstwiese in der Uckermark. Anja Merkel hat sie angelegt, um geschmackvolle, alte Obstsorten zu retten. Denn wer alte Obst- und Pflanzensorten sucht, wird in den modernen Gartencentern enttäuscht. Hybride Kulturen für schnelles Wachstum und garantierte Blütenpracht werden dort feilgeboten. Und vielen Kunden fehlt das Wissen um die schmackhaften alten Obst- und Gemüsesorten.

„Die verschiedenen Geschmäcker alter Obstsorten zu entdecken, hat mich fasziniert“, erzählt Merkel. „Der Rosenapfel schmeckt beispielsweise wirklich sehr blumig.“

In ihrem Gourmetgarten werden die Bäume gehegt, die sie in Sortenerhaltungsgärten von Universitäten und in Baumschulen ausfindig gemacht hat. Finanziell abgestützt wird das Projekt über Baumpaten, die 75 Euro im Jahr investieren, um nach rund fünf Jahren eigenes Obst ernten zu können. Vor allem für Großstädter ohne eigenen Garten ist dies eine schöne Alternative zu Obst aus dem Supermarkt. Nicht nur zur Erntezeit ist dann Potzlow ein lohnendes Ausflugsziel für die Baumpaten und ihre Kinder, die so erleben können, wie Früchte reifen und geerntet werden. Jeder Baum hat genügend Platz auf zwei rund 6000 m<sup>2</sup> großen Streuobstwiese, die nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet werden. Übrigens lassen sich auch Apfel-, Pflaumen und Birnenblüten kandieren und so zu schmackhaftem Konfekt oder Tortendekorationen umwidmen.

Kontakt:

Obstgarten Uckermark GbR  
Anja Merkel und Jan Leymann  
Pozlow Ausbau 8a  
17291 Oberuckersee  
Tel.: 039863-639085  
[www.obstgarten-uckermark.de](http://www.obstgarten-uckermark.de)

Redaktionsbüro  
Annette von der Heide  
Kuglerstraße 16  
10439 Berlin  
Tel.: 030-40574975  
annette.heide@t-online.de