

Blüten verführen zum Hineinbeißen

GOURMETGÄRTNEREI Ein zarten Hauch von Frühling und Sommer konserviert Anja Merkel auf ihre Art. Sie hüllt Blumen und Wildkräuter in eine Zuckerkruste.

VON MONIKA STREHLOW

POTZLOW-AUSBAU. Einen zarten Hauch von Frühling und Sommer konserviert Anja Merkel auf ihre besondere Art. Die Gartenarchitektin umhüllt auserlesene Blüten von Blumen oder ganze Wildkräuter mit einer zarten Zuckerkruste, die Rosen, Hornveilchen oder Minze und Melisse haltbar machen. Wie Eiskristall glitzernd, verführen die zerbrechlichen, zartfarbenen Geschöpfe geradezu, von ihnen zu knabbern, ihr Aroma zu erleben.

Für den uckermärkischen Gaumen ist solcherart Verführung ungewohnt, denn der bodenständige Mensch hier isst meist, was er auch kennt – mal ganz freundlich gesagt. Das kann sich ändern, meint die junge Frau, die mit ihrem Partner Jan Leymann in Potzlow-Ausbau mit der Obstbau Uckermark GbR nicht irgendeine Firma ins Leben gerufen hat. Sie verstehen ihr Projekt als Gourmetgärtnerei, die vor allem Geschmacksknospen bedienen soll. Denn essbar seien die zuckersüßen Blütenblätter in jedem Fall, versichern sie. Berliner Konditoren schätzen die kandierten Blumenköpfe, greifen gern auf das ungewöhnliche Angebot zurück, wenn es gilt, Hochzeitstorten



Anja Merkel und Jan Leymann treten mit Produkten jetzt auch an die uckermärkische Öffentlichkeit: Echte Blüten und Kräuter aus eigenem Anbau, stabilisiert mit Gummi arabicum und zart mit Zucker umhüllt. FOTOS (2): MONIKA STREHLOW

zu zieren oder in der Confiserie Auserlesenes feilzubieten. Im Berliner Prenzlauer Berg – im Café „Anna Blume“ und in der Werkstatt „Der Süße“ – gehen die klei-

nen Zauberwerke schon über den Ladentisch. Der Anfang ist gemacht, doch der Markt müsse erweitert werden, meinen die beiden Neu-Uckermärker, die vor drei Jah-

ren in der Region sesshaft wurden. Schon als Kind träumte Anja Merkel vom Gärtnerin-Beruf, plant seit 1992 Privatgärten, Spielräume und Stadtplätze. In Guben zum Beispiel



Eine Phloxblüte im Zuckermantel.

hatte sie einen pomologischen Lehrgarten aufgebaut, zeigt sich bis heute begeistert von alten Obstsorten. „Es fasziniert mich, wenn ich auf Apfelsorten stoße, die nach Himbeere schmecken“, schwärmt sie. Diese sinnliche Wahrnehmung der Natur will sie auch anderen mitteilen. So wachsen, natürlich ökologisch, auf 6000 Quadratmetern bereits rund 100 Obstbäume in etwa 20 vom Aussterben bedrohten Sorten. Dafür riefen sie Gründerpatenschaften ins Leben.

Während sich viele noch an Reneklade, Birnenquitte oder späte Knorpelkirsche aus Omas Garten erinnern werden, wie sie heute im Obstgarten Uckermark wachsen, sind die kandierten Blüten aus dem Gourmetgarten von Anja Merkel und Jan Leymann vorerst noch exotisch. Da geht probieren über studieren, wer die kandierten Blumen oder Wildkräuter nicht selbst gekostet hat, kann sich kein Urteil erlauben. Erstmals an die Öffentlichkeit traten die beiden daher vor wenigen Tagen zur Weinmesse im Schloss Kröchlendorff. Morgen ab 14 Uhr sind sie auch beim Martinsfest auf dem Hof Soyeaux in Bertikow dabei.

Kontakt: 039863 639085

www.obstgarten-uckermark.de