

Feinschmecker-News aus Berlin über Essen und Trinken

Kochen und backen mit kandierten Blüten

14. August 2010

Essbare Landschaften: Sonnenblumen, Rosen und Lavendel schmecken kandiert auf einer Hochzeitstorte oder als Marinade zum Steak. Veredelte Blüten der Manufaktur von Blythen und anderen sind bei Konditoren und Spitzenköchen gefragt

Wenn der Morgentau von den Rosenblüten verschwunden ist, sie erste Sonnenstrahlen getankt und ihr Aroma entfaltet haben, beginnt der Arbeitstag von Anja Merkel. Behutsam pflückt sie eine Blüte nach der anderen, bis sich der Korb mit Apfel- und Wildrosen, Garten- und Alba-Rosen gefüllt hat. Acht Stunden später wirken die zarten Blüten in verschiedensten Rosé- und Rottönen noch edler als am frühen Morgen. In einem aufwendigen Verfahren hat Merkel sie kandiert und mit feinsten Zuckerkrystallen umhüllt, so dass sie wie vereist erscheinen.

Die Berliner Gartenarchitektin veredelt im uckermärkischen Potzlow seit einem Jahr Blüten aller Art zu süßen Delikatessen. Die sind vor allem bei Konditoren beliebt. «Momentan sind Rosenblüten besonders gefragt als Dekoration für Hochzeitstorten», erklärt die 42-Jährige. Aber auch Privatleute seien auf den Geschmack gekommen, sagt Merkel, die ihr Sortiment regelmäßig auch auf dem Berliner Kollwitz-Markt anbietet. www.obstgarten-uckermark.de

Neben Rosenblüten veredelt sie, was Garten und Wiese hergeben. Sonnenblumen, Hornveilchen, Lavendel, Malven, Nelken, Gladiolen und Mandarinen-Gewürztagetes gehören zum Hauptsortiment. Selbst Gänseblümchen, Kornblumen, Schlehen-, Apfel- und Birnenblüten lassen sich haltbar machen. «Eigentlich sind alle Blüten essbar, deren Früchte man auch essen kann», erklärt die experimentierfreudige Gourmetgärtnerin.

Bei ihrer Arbeit als Gartenarchitektin seien ihr in den vergangenen Jahren immer wieder verschiedenste Blüten mit faszinierenden Düften und Geschmäckern begegnet, sagt Merkel. «Ich wollte diese Aromen und Formen konservieren.» Ein halbes Jahr lang habe sie experimentiert. Normalerweise würden die Blüten in Eiweiß getaucht und dann mit Zucker bestäubt. «Doch dadurch verlieren sie meist schnell ihre Form und Farbe.» Über ihr eigenes Vorgehen verrät sie nicht

viel nur, dass sie die Blüten mit dem Pflanzensaft Gummi arabicum stabilisiert.

Fachleute wie der Berliner Pâtissier Guido Fuhrmann von der «Werkstatt der Süße» schätzen die «Qualität und das breite Angebot» aus Potzlow, das er in dieser Form vorher nicht kannte. Der Konditor, der nach Alternativen zu Marzipanrosen für Hochzeitstorten suchte, verziert sie heute mit einem essbaren Blütenmix. «Das fasziniert die Brautleute immer wieder.»

Das Kandieren von Blüten habe bei Konditoren eine lange Tradition, erklärt der Präsident des Deutschen Konditorenbundes, Gerhard Schenk. «Die Blüten sind super dekorativ und haben oft einen wahnsinnigen Geschmack.» Doch kaum ein Konditor betreibe heute noch selbst den Aufwand. Neu sei der Trend nicht. «Blüten erleben immer mal wieder eine Renaissance», stellt der Augsburger Konditor fest.

Brandenburger Blüten sind derzeit offenbar sehr gefragt - nicht nur für Süßspeisen. Das bestätigt die Inhaberin der «Manufaktur von Blythen», Martina Kabitzsch, aus Schöneiche (Oder-Spree). Sie stellt unter anderem Senf und Marinaden her, gern auch zum Würzen von Steaks. Zum Sortiment gehören etwa eine Lavendel-Zimt Marinade oder Rosenblütensenf. «Vor allem in der gehobenen Küche wollen die Köche ihren Gästen immer wieder Neues bieten», sagt Kabitzsch, die bereits ein Buch mit Blütenrezepten veröffentlicht hat.

Blüten in der Küche seien in vielen anderen Kulturen verbreitet, vor allem in Asien. Bereits die alten Römer hätten die Aromen zu schätzen gewusst. Eine Wiedergeburt habe die Blütenküche im England des 16./17. Jahrhunderts mit dem Aufkommen der Landschaftsgärtnerei erfahren. Danach geriet sie aber laut Kabitzsch in Vergessenheit, um jetzt wieder aufzuleben. (Anja Sokolow, dpa)