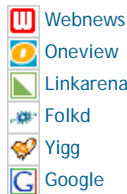


Lausitzer RundschauURL: <http://www.ir-online.de/vermishtes/LR-Panorama-Kandierte-und-veredelt;art1676,3000961,0>Schrift Panorama 14.08.2010  Drucken  Versenden  Bookmarken  Mr. Wong

Kandierte und veredelt

Potzlow/Schöneiche Sonnenblumen, Rosen und Lavendel sind nicht nur schön anzusehen. Die Blüten schmecken auch, ob kandierte auf einer Hochzeitstorte oder als Marinade zum Steak. Veredelte Blüten aus Brandenburg sind selbst bei 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 Blüten in verschiedensten Rosé- und Rottönen noch edler als am frühen Morgen. In einem aufwendigen Verfahren hat Merkel sie kandierte und mit feinsten Zuckerkristallen umhüllt, sodass 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.

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 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.

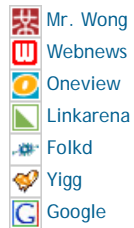
Das Kandieren von Blüten habe bei Konditoren eine lange Tradition, erklärt der Präsident des Deutschen Konditorenbundes, Gerhard Schenk. »Die Blüten sind super dekorativ und haben oft einen wahnsinnigen Geschmack.« Doch kaum ein Konditor betreibe heute noch selbst den Aufwand.

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.

Von Anja Sokolow

Lesen Sie täglich mehr in der [Lausitzer Rundschau](#) oder werden Sie [ePaper-Abonnent](#). Jetzt [hier](#)

[bestellen...](#)

Jüngste Kommentare

Zu diesem Artikel sind noch keine Beiträge vorhanden

Mein Kommentar

[WAS GESCHIEHT MIT MEINEM KOMMENTAR?](#)[WAS IST NICHT ERLAUBT?](#)

Aus aktuellem Anlass:

EINHALTUNG DER NUTZUNGSBEDINGUNGEN
HILFE ZUM NEUEN KOMMENTARSYSTEM

Überschrift MAX. 70 ZEICHEN

Meine Meinung

Um Beiträge schreiben zu können, müssen Sie eingeloggt sein.

Benutzername

Passwort

Anmeldung über Cookie merken

Login & Kommentar abschicken

Noch kein Passwort? Hier registrieren.

[Twingly-Blogsuche](#)

Was ist Twingly? Mehr über die [Blog-Suche mit Twingly](#).

Diese Seite bookmarken bei:



Menschen gegen Minen

Spenden Sie online!

Google-Anzeigen (gemeinnützig)

© Lausitzer Rundschau Medienverlag GmbH 2007 - Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Lausitzer Rundschau Medienverlag GmbH