

Zugegeben, man kann diese Auffassung vertreten. Es war die Reaktion einer Blog-Zuschrift, als ich im Dezember-Blog 2018 davon geschrieben hatte, dass man die Herbstkameliend Blüten essen kann. Aber andererseits: Bei Pflanzen, die wir als Gemüsepflanzen einordnen, ist es eher selbstverständlich, auch die Blüten als essbar anzusehen. Dass Zucchini-Blüten, gefüllt, eine Delikatesse sind, dürfte allgemein bekannt sein und auch dass man die kleinen blauen Borretschblüten ebenso wie Schnittlauchblüten als nette essbare Dekoration verwenden kann. In Knospenform werden Artischocken und Kapern ohne Hemmungen verspeist.



Taglilie (Hemerocallis)

Die Barbareigrenze verläuft also da, wo das Land der Zierpflanzen beginnt und ich gebe es zu: Wer Blüten isst, kann sie nicht mehr bewundern. Aber man kann es ja so einrichten, dass man nur einen kleinen Teil davon isst und dann finde ich das jedenfalls nicht barbarisch, sondern durchaus interessant und spannend. Wenn man das Land der Barbaren im ursprünglichen Sinne wie die alten Griechen versteht, dann bedeutet es ja nichts anderes

als das "fremde Land, dessen Sprache man nicht versteht". In diesem Sinne möchte ich mit Ihnen also jetzt in einem für Sie vielleicht noch fremden Land ein wenig spazieren gehen, indem ich ein paar essbare Blüten aus dem Reich der Zierpflanzen vorstelle, deren Blütengröße es lohnt, sie auf die Geschmacksprobe zu stellen.

Wie viele essbare Blütenarten gibt es? Ich weiß es nicht. Eine Internetseite zählt allein 60 Gartenpflanzen und 13 Gewürzpflanzen auf <https://www.seminarhausuckermark.de/2016/04/28/liste-essbarer-bl%C3%BCten/>. Das sind sicher nicht alle. Aber essbar heißt ja auch nicht ohne weiteres auch schmackhaft und viele Blüten sind auch sehr klein, so dass sie nicht für alle Zwecke geeignet scheinen. Wer will, kann auch verschiedenste essbare Blüten getrocknet im Internet kaufen.

Ich will hier auch nicht näher auf die Klassiker, wie Rosen und Veilchen/Stiefmütterchen eingehen. Dazu gibt es genug nachzulesen. Die erste Blüte, die es mir vom Geschmack her angetan hat, ist die Taglilie (Hemerocallis). Essbar sind die Knospen und die morgens gepflückten Blüten. Da diese relativ fleischig sind, kann man sie z.B. in Butter anbraten, so dass ihr leicht nussiger Geschmack sehr gut herauskommt. Morgens zusammen mit Rührei oder als kleine Vorspeise - aus meiner Sicht sehr zu empfehlen.

Etwas schwer fällt es vielleicht, Gladiolenknospen und frische Blüten auszubrechen, weil der Rest dann nicht mehr ansehnlich ist. Sie schmecken eher etwas säuerlich. Meist wird empfohlen, Gladiolenblüten als Zugabe von Salaten zu verwenden. Aber auch bei ihnen ist, um ihren Geschmack richtig einordnen zu können und für die Gladiolen die richtige Kombination mit einem Gericht zu finden, das Anschmoren in Butter ein guter Ratschlag. Diese Methode stammt von meinem Pilzlehrer Martin Knoop und gilt nicht nur für Pilze. (Sein vor Jahren erschienenenes, immer noch beispielhaftes Pilzbuch gibt es im Internet antiquarisch).

Dass Dahlienknollen essbar sind, ist ziemlich bekannt und die die Firma Lubera in der Schweiz will jetzt sogar besonders schmackhafte Dahlienknollen herausgezüchtet haben und verkauft sie als sog. Deli-Dahlien wie Kartoffeln als Pflanzgut für die Nahrungsmittelproduktion https://www.lubera.com/de/shop/delidahlien_kat-418.html. Auch die Blütenblätter



Fuchsienfrüchte

Dahliensalat zu vergreifen?



Fuchsienblüten

nehm, also in dieser Form nicht zu empfehlen.

Weil Blüten fast immer nur einen kleinen Teil der Pflanzengestalt ausmachen, können sie nicht die gleiche Rolle für die Ernährung spielen, wie Stiele, Blätter und Knollen. Wahrscheinlich gibt es deswegen auch kaum Rezepte für Gerichte, in denen Blüten die Hauptrolle spielen. Aber reizvoll ist es doch, die Vielfalt der Natur einmal auszuprobieren und sich nicht nur der Angebotsdiktatur des Supermarktes zu unterwerfen. Und schließlich isst das Auge ja bekanntlich mit. Wie wäre es also mit dem Vorsatz für das begonnenen Jahr, ein paar Versuche zu wagen?



Fuchsienblüten in Butter geschmort

der Dahlien sind jedoch essbar. Wie bei allen Korbblütlern lässt die zarte Konsistenz der Blütenblätter fast nur die Nutzung als Salat zu. Da insbesondere bei den gefüllten Dahlien hiervon aber eine Menge anfällt, kann man einen Salat ausschließlich aus Dahlienblüten mixen. Das sieht schön aus und schmeckt auch. Ich habe es mal gemacht, als wir eine größere Zahl Gäste hatten: Nur einer hat etwas davon probiert. "Wat de Buer nit kennt, het fritt hei nit!". Oder empfanden die Gäste es als barbarisch, sich an dem

In meinem Wintergarten blühen jetzt noch die Fuchsien, während gleichzeitig Fuchsienfrüchte reif werden und dabei die Farbe von Auberginen annehmen. Der Geschmack der kleinen Früchte, die von der Menge her allenfalls zum Naschen geeignet sind, ist fad-süß und erinnert an Maulbeeren. Die Blüten hingegen schmecken fein säuerlich und können durchaus einen Salat bereichern. Für mich überraschend verlief die Schmorprobe in Butter: Die Säure war viel intensiver spürbar und wenig ange-

Literatur: Allein im Internet ist die Literatur unüberschaubar groß. Eine schöne Bildergalerie essbarer Blüten ist hier zu fin-

den: <http://www.wellness-for-human.de/ernaehrung/ernaehrungswissen-allgemein/essbare-blueten/index.html>; <https://www.hauenstein-rafz.ch/de/pflanzenwelt/sammelsurium/Essbare-Blueten.php>; <https://www.br.de/themen/ratgeber/inhalt/rezepte/essbare-blueten-blumen-pflanzen158.html>; ferner <https://www.gartenzauber.com/essbare-bluten/>; <https://www.mein-schoener-garten.de/lifestyle/gruenes-leben/essbare-blueten-willkommen-der-bluetenkueche-7526>;

Buch: Claudia Költringer/Bettina Salomon, Essbare Blüten: 50 kreative Rezepte für Speisen & Getränke, 2015, BLV, 16,99 €

Copyright Roland Kirchhof