17. JUNI 2015

GRÜNE WELT JOURNAL
KURIER

Blütendinner

Ein Garten auf dem Teller. Nicht nur Schmetterlinge, auch Gourmetköche fliegen auf Flower Power

Freiluftzimmer
Sommer in Paris, Zürich und Berlin SEITE 4

Gene und Gelsen
Der Geruch bestimmt, wer gestochen wird SEITE 32

Von Grund auf anders
Winzercoach hilft bei Bio-Umstellung SEITE 10

FOTO: BENEDIKT LOEBELL

Gourmetküche aus dem Blumengarten

Essbare Blüten. Sommermenü im kaiserlichen Ambiente

Das Verspeisen von Blüten hat bei uns nur begrenzt Tradition. Zwar naschte schon Kaiserin Sisi kandierte Veilchen aus der Hofkonditorei Demel, doch beim Verkosten der Blüten von Zier- und Wildpflanzen oder von Gemüse ist man erst neuerdings so richtig auf den Geschmack gekommen. Die Pioniere kommen aus der Gourmetküche. Als bedeutender Wegbereiter des heimischen Blütenspeisens gilt Haubenkoch Johann Reisinger. Blüten sind Teil des Konzepts seiner „neuen natürlichen Küche“, die unverfälschte, biologische und traditionelle Zutaten verwendet und damit köstliche, auch ungewohnte Geschmackserlebnisse kreiert. Geht es nach seinen Vorstellungen, so soll selbst der allerschönste Blütentraum nicht nur fürs Auge bestimmt sein, sondern auch den Gaumen erfreuen.

So liefert beispielsweise das Blütenköpfchen der Parakresse, gelb mit rotem Zentrum, einen starken Impuls für die Geschmacksknospen. Saftig und auf den Lippen zart kribbelnd, verleiht es dem Luxusbuffet die begehrte schräge Note. Auch Knollenbegonien mit ihren üppigen Blütenständen in Rosatönen sind nicht nur ein Augenschmaus – ihr frisch-säuerlicher Geschmack adelt kühlende Sorbets. Heckenrosen erfreuen mit ihrem Wildkirschengeschmack. Experimentierfreudig weiß Reisinger aber nicht nur die Blütenblätter, sondern auch die gelben Staubgefäße der Heckenrose zu schätzen, er setzt sie als Safranersatz ein.

Doch es kommt nicht nur Blühendes auf den Tisch. Reisinger kombiniert beispielsweise Kapuzinerkresseblüten mit Sulmtaler-Huhn oder Speisechrysanthemen mit Einkorn (einer alten Weizensorte) zum Saibling vom Biofischwirt. Seine Kompositionen variieren je nach dem Frischeangebot der Stunde – nix ist fix – man kann sich von seiner Sommerküche nur überraschen lassen.

Am 14. Juli laden die City Farm Schönbrunn (der städtische Erlebnisgarten für Gemüsevielfalt und erste Children’s Garden Wiens) und das Grüne Welt Journal gemeinsam dazu ein, ein Gourmet-Blütendinner zu erleben. Schauplatz ist das idyllische Gelände der historischen Kammermeierei Schönbrunn, zu dem man sonst keinen Zutritt hat. Wo einst die kaiserlichen Kühe grasten und Sisi frühstückte, soll an diesem Sommerabend (bei Schlechtwetter einen Tag später) im Freien gekocht und diniert werden.

Die Gäste können Johann Reisinger nicht nur zuschauen, er steht ihnen auch mit Informationen zu Blüten, ihrem Einsatz in der Küche und Rezepten zur Verfügung.

Zum Auftakt findet ein gemeinsames Ernten und Naschen in den Blütenbeeten und bei den Beerensträuchern der City Farm Schönbrunn statt, durch die deren Leiter führt.

– INGRID GREISENEGGER

Historischer Schauplatz für das Dinner mit Gastgeber Wolfgang Palme

Schön&gut. Kornblume und Kapuzinerkresse. Heckenrose und Parakresse (u. re.). Rucola und Dahlien (re.)

Schönbrunner Blütendinner

Exklusives Open-Air-Event. Am Dienstag, den 14. Juli (bei Schlechtwetter einen Tag später) serviert Haubenkoch Johann Reisinger, auf dem Gelände der historischen Kammermeierei Schönbrunn ein mehrgängiges Überraschungsmenü, in dem essbare Blüten die Hauptrolle spielen.

- **Preis inklusive Getränke:** 85 € pro Person
- **Beginn:** 18 Uhr
- **Adresse:** Historische Kammermeierei Schönbrunn, Seckendorff-Gudent-Weg 6, 1130 Wien
- **Anmeldung** ist unbedingt erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl) bis zum 29. Juni unter gruenewelt@kurier.at

Johann Reisinger zaubert Blütengerichte. www.johann-reisinger.at

FOTOS: JEFF MANGIONE, LOEBELL BENEDIKT (2), WOLFGANG PALME (5)

Experiment für die Sinne

Do it yourself. Über den Umgang mit essbaren Blüten

Der Ferne Osten hat es vorgemacht. Blütenessen ist dort Teil der Lebenskultur. Das Köpfen und Verspeisen von Blütenschönheiten hat in Asien eine lange Tradition. In den USA liegen essbare Blüten seit den 80er-Jahren des vorigen Jahrhunderts im Trend. Wie bei den Insekten und Schmetterlingen werden durch Form, Farbe und Duft auch die Sinne des Menschen betört. Wer sich Blüten einverleibt, verspürt vielleicht auch das Gefühl, ein Stück ewiger Jugend zu pachten, meint ein Psychotherapeut.

„Was die Beschreibung der neuen Geschmackserlebnisse betrifft“, meint Wolfgang Palme, Leiter der City Farm Schönbrunn und Gemüseexperte der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn, „müssen wir erst einmal, wie beim Wein, einen kreativen Wortschatz entwickeln.“

Er hat einen Infofolder für Einsteiger verfasst, der einen Überblick über essbare Blüten gibt. Interessant, dass auch Blüten von Obst- und Gemüsepflanzen Verlockendes liefern. Im fernen Osten verwendet man Blütentriebe verschiedener Gemüse, meist im gekochten Zustand. In der italienischen Küche sind Kürbis und Zucchini die Klassiker. Unter den Raritäten bestechen zum Beispiel die süß duftenden, feingefiederten Blüten der Schlangenhaargurke.

Essbare Blüten sollen immer erst kurz vor dem Verzehr geerntet werden, denn sie verlieren Frische und Farbe meist sehr rasch. „Finger weg von Blüten unbekannter Herkunft“, rät Palme, „die, die auf dem Teller landen, dürfen nicht gespritzt sein.“ Bei Blumen, die man kauft, ist das keine Selbstverständlichkeit. Denn im Gegensatz zum Gemüseanbau gibt es im Zierpflanzenbereich keine gesetzliche Regelung für bestimmte Wartezeiten nach der Schädlingsbekämpfung. Bisher wurden sie allerdings auch kaum verspeist.

– INGRID GREISENEGGER

Info: w.palme@gartenbau.at

Kulinarische Spaziergänge im Garten

Workshop. Blütenwissen für den Hausgebrauch vermittelt die pflanzenkundige Genussbotschafterin Elisabeth Plitzka. In ihrem eigenen Garten mit dem üppigen Wildblumenangebot in Schönberg am Kamp oder auch in fremden Gärten. Dem Erkundungsgang folgen bei ihren Workshops für Kleingruppen auch Zubereitungen zum Verkosten.
Kosten: 30 € pro Person
www.gartengenuss.at

FOTOS: WOLFGANG PALME, R. PLITZKA