

Kultur & Gesellschaft

Blüten naschen wie die Bienen

Was nützt das beste Gericht, wenn es nach nichts aussieht? Die Blüten von David Frey dekorieren Teller und schmecken dazu noch ausgezeichnet.

Von Ulrike Hark

Na, lebst du noch?, fragen mich die Kollegen nach meinem Besuch bei David Frey, der in Fehraltorf in seiner Gärtnerei Speiseblumen produziert. Die Antwort: Ich habe massenhaft Stiefmütterchen gegessen, Margeriten und Kapuzinerkresse verputzt und keine Bauchschmerzen bekommen. Im Gegenteil: Es hat geschmeckt. Leicht parfümiert die Tänkeli, wie die Stiefmütterchen im Zürcher Oberland heissen, etwas bitter die gelbe Margerite - und streng, wie Kresse eben schmeckt, die schönen, orangen Blüten der Kapuzinerkresse.

Blüten auf dem Teller, als Dekoration, das kennen wir. Diese Art Flowerpower wird schon seit über zehn Jahren von den Gourmetlokalen genüsslich ausgelebt und ebbs allmählich fast schon wieder etwas ab. Doch dass man Blüten essen kann, ist noch weitgehend unbekannt. Speiseblumen sind bei uns einheimische Exoten, denen man mit Skepsis begegnet: Wie schmeckt denn das? Und: Sind die Blüten nicht giftig?

Giftig sind nur wenige, zum Beispiel Maiglöckchen, erklärt David Frey, der vor vier Jahren im Zürcher Oberland damit begonnen hat, Speiseblumen zu kultivieren. Der gelernte Maurer musste sich aus gesundheitlichen Gründen um-

Speiseblumen sind bei uns einheimische Exoten, denen man mit Skepsis begegnet: Wie schmeckt das? Und sind die nicht giftig?

orientieren und mietete sich zunächst in einer Gärtnerei in Gutenswil ein. Essbar, so Frey, ist viel mehr, als wir meinen: Ringelblumen zum Beispiel kann man in Fischspeisen und Suppen kochen. Gänseblümchen sehen nicht nur niedlich aus, sondern geben einem belegten Brot einen nussartigen Gout. Phlox gibt schmackhafte Bowlen, und Löwenmäulchen kann man hervorragend mit Frischkäse füllen.

Ein Wissen, das uns längst abhanden gekommen ist. Im Mittelalter war die Grenze zwischen Gewürzen und Blumen noch fließend, es gab Rezepte für Rosenmus und Veilchenkonfitüre - und die Römer waren ohnehin ganz wild auf Rosen, auch in der Küche. Teemischungen aus Schlüsselblumen, Kornblumen, Mohn und Rotklee kannte man in der ländlichen Schweiz noch bis weit ins 19. Jahrhundert.

Nicht den Blumenstrauß essen

Begonien, Nelken, Salbeiarten, Ingwerblüten, Flieder - was ist uns da bisher alles entgangen? Halt, halt, nicht alles, was essbar ist, schmeckt auch gut, schreibt Ruth Bossardt in ihrem Buch «Blütenküche» (siehe Artikel nebenan). Es gibt viele essbare Blüten, aber nicht alle sind es auch wert, verspeist zu werden: «Beim Kochen mit Blüten muss man tüfteln, am besten beisst man als Erstes einfach munter hinein», meint sie im Vorwort. Im eigenen Garten oder auf dem Balkon in Kisten oder Töpfchen wachsen Speiseblumen perfekt, und man kann sicher sein, dass keine Pestizide verwendet wurden. A und O der Blüten ist nämlich, dass sie naturbelassen sind. Darum keinesfalls in einen geschnittenen Blumenstrauß beissen!

David Freys Blüten sind biozertifiziert - in den neuen Gewächshäusern, die er vor kurzem in Fehraltorf erworben hat, wachsen zurzeit vor allem Stiefmütterchen. Eine kleine Sorte, in diversen Farben von hellgelb bis mitternachtsblau. Zarte Schönheiten, die er morgens erntet, in Plastischälchen verpackt und danach auf die Post bringt, denn die Blumen müssen frisch sein und sollten innerhalb eines Tages gegessen werden.

Marinello mit seinem weitreichenden Vertriebssystem in der Gastroszene ist einer der Hauptabnehmer von «Speiseblumen Frey». Für Frey ist das optimal, denn er kann sein Nischenprodukt so in einer relativ grossen Menge verkaufen. Daneben beliefert er einzelne Gastrobetriebe sowie Private per Internetbestellung. Noch in diesem Frühling



Sinn fürs Schöne und Schmackhafte: David Frey inmitten seiner essbaren Stiefmütterchen. Foto: Doris Fanconi

will er unbedingt seinen eigenen Stand am Wochenmarkt in Oerlikon haben.

Anders als die Konkurrenz aus Israel - die meisten Speiseblumen kommen von dort und werden über die Markthalle in Zürich weitervertrieben - sind die Blüten von David Frey täglich frisch erhältlich. Ganz billig ist das nicht, denn Pflege und Ernte sind aufwendig. Frey begisst die Pflanzen jeden Tag von Hand, und der Ausschuss ist hoch: Von

900 Setzlingen, die er von der Gärtnerei eines Behindertenheims bezieht, überleben nur rund 300 Pflänzchen. Was nicht perfekt ist, wird ausgemustert. Ein Kistchen mit 25 Veilchenblüten kostet schliesslich 8 Franken.

Doch Frey ist schon wieder dabei, Neues auszuprobieren - statt Blüten sogenannte Minigreens: Pflänzchen, die botanisch zwischen Sprossen und Gras angesiedelt sind. Denn, so erklärt David

Frey, was in Gräsern so alles stecke, hätten wir noch gar nicht gemerkt. Es gibt süssliche Grassorten, herbe und pikante. Ein weites, grünes Feld tut sich da auf. Heiko Nieder, 17-Punkte-Koch im Hotel Dolder Grand, möchte damit seinen ausgeklügelten Kreationen den letzten Schliff geben. Gräser - zum Schauen und zum Essen schön.

www.speiseblumen.ch

Kochen mit Blumen

Buntgemischt und blütenfrisch

Blütenbutter aus eigener Produktion

200-250 g weiche Butter, 1 Handvoll Blütenblätter, eventuell zerkleinert (beispielsweise Gewürztagetes, Ringelblume, Borretsch, Taglilie, Ananasalbei, Speisechrysanthenen, Zwiebel, Thymian, Minze, Pelargonie, Rose, Kornblume), Fleur de sel.

Butter luftig aufschlagen (am besten mit einem Handrührgerät), Blütenblätter unterrühren, mit Fleur de sel abschmecken. Butter mithilfe einer Alufolie oder einem Pergamentpapier zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank oder im Tiefkühler fest werden lassen. Passt gut auf heisse Pasta.

Schnittlauchblüten im Ausbackteig

2 Eier, 125 ml helles Bier oder vergorener Apfelsaft, 125 g feinstes Dinkelvollkornmehl/-ruchmehl (oder 90 g plus 35 g feinstes Kichererbsenmehl), Kräuter-Rosenblüten-Salz*, Blüten (Schnittlauch, Beinwell, Funkie, Taglilie, Kamelie), Olivenöl extra vergine zum Ausbacken.

Eier und Bier verquirlen, Mehl unterrühren, Teig mit dem Kräuter-Rosenblüten-Salz würzen. 30 Minuten quellen lassen. Blüten (am Stiel) im Ausbackteig wenden, in Olivenöl ausbacken.

*Tipp: Eine Handvoll Rosenblütenblätter (weisser Blattansatz entfernt) und eine Handvoll Kräuter fein hacken.

In ein Glas mit Schraubendeckel geben, mit feinem Meersalz auffüllen, mischen.

Kalte Tomatensuppe mit Blütenknospen

2 EL kräftiges Olivenöl extra vergine, 1 Schalotte, 1 kg sehr reife Tomaten, 1 EL Balsamico, 2 EL Sojasauce, 180 g Crème fraîche, 1 unbehandelte Zitrone (wenig abgeriebene Schale, 2 EL Saft), Kräutersalz, 1 grosser Bund Basilikum, Blüten in Streifen geschnitten (Nachtkerze, Taglilie, Kapuzinerkresse, Borretsch, Basilikum, Rucola, Ysop).

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Tomaten mit dem Sparschäler schälen (oder: an der Spitze kreuzweise einschneiden, im Schaumlöffel in kochen-



Schnittlauchblüten bringen raffinierten Zwiebelgout ins Gericht.

des Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, unter kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen), Stielansatz ausstechen, Tomaten vierteln und entkernen.

Schalotte in 1 EL Olivenöl andünsten, Tomaten, Balsamico und Sojasauce zugeben, etwa 5 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer pürieren. Erkalten lassen, kühl stellen.

Crème fraîche, Zitronensaft und -schale unter die Tomatensuppe rühren, mit Kräutersalz abschmecken. Suppe anrichten, mit Basilikum und Blütenstreifen garnieren, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Thunfischpaste auf Klettertrompetenblüten

1 Baguette, 1 Dose Thunfisch, 10 entsteinte schwarze Oliven, ½ Bund Basilikum oder glattblättrige Petersilie, 4-6 EL Olivenöl extra vergine, 1 Spritzer Zitronensaft, etwas abgeriebene Schale, frisch gemahlener Pfeffer, Blüten (Klettertrompete, Kapuzinerkresse, Lauch).

Abgetropften Thunfisch, Oliven, abgezupfte Kräuter und Olivenöl mixen (nicht zu fein), mit Zitronensaft (Schale nach Belieben) und etwas Pfeffer abschmecken. Baguettescheiben mit Klettertrompetenblüten belegen, Thunfischpaste darauf verteilen. Mit Kapuzinerkresse- oder Lauchblüten garnieren.

Alle Rezepte aus: Ruth Bossardt, Erica Bänziger: Blütenküche. Fona-Verlag, Lenzburg 2010. 153 S., ca. 36 Fr.

Weintipp

Philipp Schwander schreibt alternierend mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



In der Sonnenstube brilliert ein Deutschschweizer Winzer

Einer der innovativsten Weinbaukantone der Schweiz ist das Tessin. Das Klima wird vom Mittelmeer beeinflusst, und zusammen mit dem Wallis ist es die wärmste Schweizer Anbauregion. Zwar scheint die Sonne im Tessin ausgiebig, im Unterschied zum Wallis liegen die Niederschläge jedoch deutlich höher. Sie können sehr heftig sein, sind aber in der Regel nur von kurzer Dauer. Hagel, insbesondere im Mendrisiotto, verursacht alljährlich beträchtliche Schäden und erschwert vielen Winzern das Leben. Das Tessin ist ein typischer Rotweinkanton: 2008 waren 92 Prozent der Rebfläche mit roten Sorten bestockt, vor allem mit Merlot.

Diese Bordelaiser Rebsorte wurde bereits 1904 zusammen mit dem weniger geeigneten Malbec vom engagierten Agronomen Alderige Fantuzzi im Tessin eingeführt. Schon früh fand er heraus, dass Merlot dort besonders gut gedeiht. Es galt, die im Mischsatz in Pergolaform gezogenen, qualitativ weniger befriedigenden heimischen Sorten zu ersetzen. Lange Jahre stemmte sich die kantonale Rebbaukommission gegen den Merlot; sie favorisierte Piemonteser Sorten. 1949 sprach der Tessiner Grossrat endlich Subventionen für die Umstellung auf Merlot. Von da an setzte sich die Sorte auf breiter Front durch. Die an dünne Landweine gewöhnten Deutschschweizer Konsumenten verlangten zunächst einen leichten, tanninarmen und hellroten Merlot-Stil. Bis weit in die Achtzigerjahre sollte dieser Weintypus den Markt dominieren.

1982 kelterte Werner Stucky im Tessin erstmals einen Merlot im Bordeaux-Stil: Die Trauben wurden länger als sonst üblich an der Maische belassen; den kräftigen Wein baute der Pionier dann im Barrique aus. Er und einige andere Unentwegte waren Vorreiter dieses «neuen» Stils, der sich bald immer mehr durchsetzte. Heutzutage stammen viele der besten Schweizer

Rotweine aus dem Tessin und erzielen mittlerweile stolze Preise.

Der Deutschschweizer Stefano Fusos Wurzeln sind italienisch - kaufte sich schon 1993 ein Häuschen im Tessin. Von Beruf Zahn-techniker, verliebte er sich ins Weinmachen und ist heute hauptberuflich Winzer. Er verfügt über beste Steillagen - eine befindet sich direkt neben dem berühmten Conte di Luna von Stucky. Bei diesem lernte er auch das Handwerk. Fusos 2007er Le Cime (die Gipfel) wird nur in kleinsten Mengen erzeugt und ist sehr gelungen. Erhältlich ist der Wein in Jürg Salis' Weinhandlung in St. Gallen, die neben italienischen Weinen weitere Tessiner Merlots im Sortiment führt.



Fusos «Gipfel».

Le Cime (hauptsächlich Merlot), Stefano Fusos, Tessin 2007, 42,50 Fr. Bei Arte Vino GmbH, St. Jakobstr. 64, 9000 St. Gallen, Telefon 071 245 73 09.

Rosinenpicker

Essen im Tessin

Wer heute noch immer glaubt, das Santabondio in Lugano sei die erste Adresse im Tessin, ist definitiv nicht mehr auf dem Laufenden und sollte einmal bei Lorenzo Albrici in der Locanda Orico in Bellinzona vorbeischauchen. In seinem kleinen Restaurant pflegt Lorenzo eine vorzügliche mediterrane Küche voller Finesse. Für die gehobene Tafel ist dieses Lokal im Tessin eindeutig mein Favorit. (psw)

Ristorante Locanda Orico, Via Orico 13, Bellinzona, Telefon 091 825 15 18.