

Blumensträusse, die man essen kann

David Frey hat eine echte Marktlücke entdeckt: Der Gutenswiler produziert essbare Blüten nach ökologischen Richtlinien.

Von Nicole Zurbuchen

Gutenswil. – Die Borretsch-Blüte ist klein, blau – und schmeckt dezent nach Gurke. Der Gutenswiler David Frey erklärt, wie man die Blüte des Küchenkrauts am besten einsetzt: «Borretsch passt zu Salat oder Suppen. Ausserdem sehen die attraktiven Blüten auch schön auf Apéro-Häppchen aus.»

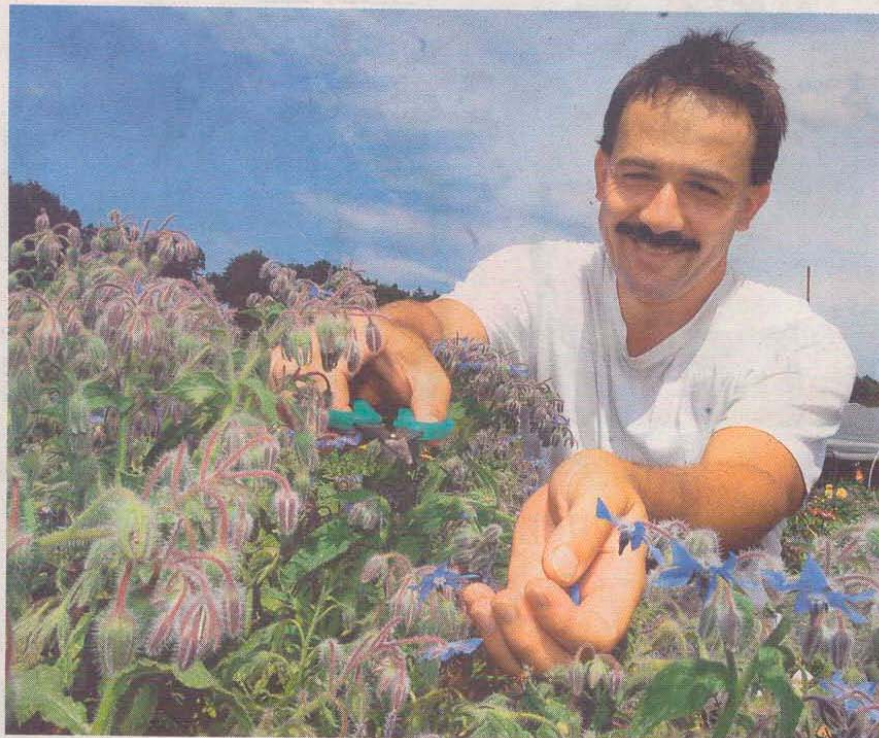
Der Gutenswiler hat zu jeder Pflanze, die er auf seinem 850 Quadratmeter grossen Grundstück anbaut, mindestens ein Rezept parat. Mit Lavendelblüten würzt er Lamm, Rind und Poulet oder parfümiert Desserts. Und Basilikum-Blüten verzehrt der Gutenswiler am liebsten in Bierteig.

Immer ein Rezept parat

Frey ist eigentlich gelernter Maurer. Wegen seiner Rückenprobleme liess er sich jedoch zum PC-Supporter umschulen. Doch schon bald war für ihn klar, dass ihm die Arbeit in der Natur fehlte. Mit dem Speiseblumen-Anbau hat er eine echte Marktlücke entdeckt. «Mir war aufgefallen, dass in Zeitschriften viel über Speiseblumen geschrieben wurde», erinnert er sich.

Die Blüten seien allerdings fast nirgendwo erhältlich gewesen. Die Geschäftsidee war geboren. David Frey pachtete ein Grundstück in Gutenswil und pflanzte 18 Pflanzenarten und -sorten an, darunter Rosen, Ringelblumen, Chrysanthem und Kapuzinerkresse. Das war vor drei Jahren. Seitdem ist die Nachfrage nach den essbaren Kunstwerken kontinuierlich gestiegen. Aus dem Hobby wurde eine Haupterwerbsquelle.

Der 41-jährige glaubt fest daran, dass er schon bald ausschliesslich vom Speiseblumen-Anbau leben



David Frey erntet die wohl schmeckenden Borretschblüten in mühevoller Handarbeit.

kann: «In Spanien und Deutschland sind Speiseblumen schon recht verbreitet und auch in Supermärkten erhältlich.» Der Markt biete ein grosses Potenzial.

Mengenmässig hat Frey dieses Jahr am meisten Hornveilchen umgesetzt. In exklusiven Restaurants verwenden die Köche die farbenfrohen Blüten gerne als Speise-Garnitur. «Essen kann man Hornveilchen schon, aber sie haben keinen besonderen Geschmack», sagt David Frey. Deshalb zähle man sie zu den Deko-Blumen.

Frey unterscheidet zwischen eben diesen Blumen, die nur das Auge ansprechen, und echten Speiseblumen. Während die Kornblume und das gefüllte Gänseblümchen einfach nur schön aussehen, schmecken Ringelblume

und Tagilie sogar. Die bei den Kunden beliebteste Speiseblume ist momentan die Duftrose. Auf Freys Grundstück wachsen sieben verschiedene Sorten, darunter englische Rosen, Moos- und Zierrosen. Die Namen der einzelnen Rosen bleiben jedoch ein Betriebsgeheimnis. Zumindest darf die Besucherin an diesen riechen: Das Duftspektrum ist immens.

Etwa 70 Prozent der Rosen werden zu Rosenmark verarbeitet. David Frey übernimmt einen Teil der Produktion selbst. 110 Gramm der sündhaft teuren Delikatesse kosten 32 Franken; trotzdem verkauft sich das Produkt hervorragend. Nach dem Grund gefragt, sagt der Gutenswiler achselzuckend: «Der Geschmack ist halt einfach einmalig.» Dann liefert er noch zwei Rezepte nach: «Zum Dessert empfehle ich ein Stück Käse mit Rosenmark.» Und Wild sollte man mit einem Löffel der Paste verfeinern. David Frey kennt keine einzige

Schweizer Gärtnerei, die Speiseblumen anbaut. Deshalb gebe es auch keine expliziten Anbauvorschriften für essbare Blüten. Frey hat seine eigene Philosophie entwickelt. Sein System soll sich selbst erhalten und ohne Spritzmittel auskommen. Salbei und Lavendel würden Käfer fernhalten, deshalb habe er diese neben die Rosen gepflanzt. Schnecken bekämpft Frey übrigens nicht. «Wenn die 20 Prozent meiner Pflanzen fressen, ist das okay.» Die kriechenden Tiere seien nämlich durchaus nützlich, erläutert er. «Sie fressen zuerst die abgestorbenen Pflanzen – die mögen sie eindeutig am liebsten.»

Frey düngt seine Speiseblumen nur spärlich. Und zwar mit Schachtelhalm- und Brennesseljauche. Laut dem Blumenfachmann, der sich sein

Wissen autodidaktisch angeeignet hat, werden im Verkauf nur selten ökologisch angebaute Blumen angeboten. «Normalerweise isst man Blumen ja nicht.» Deshalb sei es dem Durchschnittskonsumenten egal, ob die Blumen schadstofffrei seien oder nicht.

Schnittfrische Lieferung

David Freys grösster Abnehmer ist die Firma Marinello Gastro in Zürich, die Restaurants und Grossküchen beliefert. Zu Freys Kundenstamm gehören ferner Restaurants in der Region sowie Privatkunden. Ein Blütenschälchen kostet acht Franken, für Rosen und Tagilien gilt ein Stückpreis von 2,50 beziehungsweise 1,50 Franken. David Frey pflückt die Blumen erst nach Bestelleingang, denn selbst im Kühlschrank sind sie nur drei Tage haltbar.

Da sein Betrieb ein Einmannbetrieb ist, arbeitet er sieben Tage pro Woche. Trotzdem lächle er jeden Morgen, wenn er die Schälchen mit Blüten fülle. «Die Arbeit in der Natur, das Zwitschern der Vögel – das ist Lebensqualität.» Auf die Frage, ob Speiseblumen gesund seien, sagt Frey: «Sie sind gut für die Seele. Einige Quellen sprechen sogar davon, dass beim Verzehr von Rosen Glückshormone ausgeschüttet werden.» Bekannter seien hingegen die Heilkräfte von Kräutern wie Salbei und Borretsch. Aber auch die leuchtend orange Ringelblume sei nicht nur einfach schön anzusehen, sondern habe eine entzündungshemmende Wirkung.

Speiseblumen Frey, Im Amt 2,
8605 Gutenswil,
Tel. 043 399 52 30
www.
speiseblumen.ch

