

"Das Auge isst mit - genießbare Blüten aus dem Garten"

Vortrag von Franziska Stellmach

Längst ist bekannt: Die orangefarbenen Blüten der Kapuzinerkresse bringen nicht nur Farbe aufs Büfett, sondern sind auch äußerst würzig und schmackhaft. Aber Ringelblumen-Blätter auf der Suppe oder Gänseblümchen im Salat: da wird vielleicht so mancher Konsument skeptisch reagieren.

Dass der Ziergarten viel mehr bietet als "nur" Blumen für die Vase, davon überzeugt Franziska Stellmach (Gartenbauingenieurin und Gemüse-Züchterin a.D.) ihre Zuhörer. Sie stellt diverse genießbare Blüten aus dem Garten für Auge und Gaumen vor.

Es geht dabei jedoch nicht darum, sich an den Blüten satt zu essen, sondern darum, eine dekorative Vielfalt auf den Tisch zu bringen, die zudem noch erstaunliche Gaumenfreuden mit sich bringt. Beispielsweise sind die wohlschmeckenden, filigranen Blüten von Schnittlauch und anderen Laucharten wie *Allium christophii*, *A. giganteum* und *A. moly* in Salaten schmuck anzusehen, und Nelkenblüten, z.B. die von *Dianthus deltoides*, bringen etwas Würze an kräftige Speisen.

Bei aller Genuss- und Experimentierfreude darf aber nicht die Giftigkeit einiger Pflanzenarten außer Acht gelassen werden - doch auch das gehört zur Thematik der Veranstaltung!

