

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 ebbt 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 geschenkten 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 weiter vertrieben - sind die Blüten von David Frey täglich frisch erhältlich. Ganz billig ist das nicht, denn Pflege und Ernte sind aufwendig. Frey begiesst 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