

Frankfurter Neue Presse

Blütenzauber
in dem Teller

Fienhold über einen
neuen Küchentrend

Seite 16



FIEHOLDS KOLUMNE FÜR LEUTE, DIE SICH DEN GARTEN GERN MAL IN DIE KÜCHE HOLEN

So schmeckt der Sommer: Holundersekt im Glas & Blümenträume auf dem Teller



Ludwig
Fienhold

riert, die Gäste werden auch aufgefordert, diese mitzuessen.

Bei Baur spielen naturnahe Gerichte eine große Rolle. Duftiges wie Lamm in Lavendelreduktion, Bauernente in Enziansauce und Mandelmousse mit Pommeranzblüteneis gibt es dort immer noch. Mit Gänseblümchen verleiht man einem Salat einen apart nussigen Geschmack, Kapuzinerkresse würzt Suppen, Stiefmütterchen werden gerne bei Desserts eingesetzt. Die Blüten kultivierter Kräuter wie Thymian und Majoran sind als essbar bekannt, auch die von Wildkräutern wie Löwenzahn und Klee. Exotischer muten dagegen schon Chrysanthenen, Gladiolen und Nelken in der Küche an, was aber ganz wunderbar geht. Maiglöckchen, Oleander und Herbstzeitlose sind dagegen tabu, weil sie gesundheitlich schaden könnten.

Mario Lohninger serviert in seinen Restaurants Silk und Micro im Cocoon Club gerne Ungewöhnliches, kürzlich Sashimi mit Blütengelee und Blüten-Kräuter-Risotto. Großgastronom Gregor Meyer und seine Köche haben inzwischen ebenfalls Morgenluft mit Blüten und Grünem gewittert. Dies fließt ein wenig in seine Restaurants ein, weit mehr aber in die Veranstaltungs- und Catering-Unternehmen. Da kommen dann Salzwassergarnele mit weißer Tomatenbutter und Holunderblüten-Emulsion oder Crème brûlée von Zitronengras und Epidendrum-Orchidee auf den Tisch. Und Hornveilchen, Schnittlauchblüten, Zitronen-Verveine oder Senf-Kresse.

Die Phantasie kam ins Blühen, als Gregor Meyer seine neue Event-Location, die Orangerie im Frankfurter Günthersburgpark, präsentieren musste. Die Umgebung lädt geradezu zu solchen kulinarischen Exkursionen ein. Dieses vor zwei Jahren sanierte Kleinod wurde

tieren musste. Die Umgebung lädt geradezu zu solchen kulinarischen Exkursionen ein. Dieses vor zwei Jahren sanierte Kleinod wurde



1855 von Baron Mayer Carl von Rothschild erbaut und diente als Winterschutz für exotische Pflanzen und Bäume. Nun finden in dem 210 Quadratmeter großen

Raum die verschiedensten Veranstaltungen statt: Empfänge, Konzerte, Konferenzen, Tagungen, Produktpräsentationen und Gala-Abende mit gesetztem Essen bis zu 120 Personen.

Ganz und gar dem Thema verschrieben hat sich die Deutsche Blütensekt Manufaktur in Wiesbaden, die einen Holunderblütensekt, Rosen-Elixiere und verschiedene Sirups sowie Gelees erzeugt. Ganz neu im Programm ist der höchst rare, ungemein aufwendig herzustellende und entsprechend kostspielige Rosenblütensekt.

Die Grundlage für alle Produkte wird aus frischen handgepflückten Frühlings- und Sommerblüthen an Flußauen und alten Streuobstwiesen im Vorder- und Hintertaunus und Biohofen gewonnen.

Die promovierte Biophysikerin Anja Quäschning hat sich von ih-

rer Großmutter inspirieren lassen und arbeitet streng nach ökologischen Richtlinien. Durch ein spezielles Verfahren gelingt ein kalter Blütenauszug in reinem Quellwasser, völlig ohne Pressen oder Erhitzen, damit das zarte Aroma erhalten bleibt. Bislang sind 30 Sorten zu haben, die für Marinaden, Dressings und Desserts eingesetzt werden können oder sich zum Aufgießen mit Prosecco eignen (im Verhältnis 1:10). Verwendung finden die Blüten von Akazien, Bananen, Flieder, Gurken, Kastanien, Lilien, Malven, Minze, Mohn, Rosen, Salbei, Wilde Wicke und einigen mehr. Anja Quäschning weiß auch gleich passende Rezepte anzubieten, etwa pochierter Steinbuttfilet mit Ragout von Papaya und Koreanischer Minzblüte.

Die hochwertigen und aufwendig hergestellten Naturprodukte

haben bereits Einzug in den Handel und die Gastronomie genommen. „Querbeet“ bietet sie in der Frankfurter Kleinmarkthalle an, das Restaurant „Ente“ schenkt den Holunderblütensekt aus. Dieser Fleur pétillant wird von einer Bio-Sektellerei in Rheinhessen mit Hilfe von Champagnerhefe in Flaschen vergoren, liegt im Alkohol bei zwölf Volumenprozent und ist brut ausgerichtet. Er ist mithin keineswegs kitschig-süß, sondern erlangt seine Finesse durch die feine Frucht. So schmeckt der Sommer, auch an kalten Tagen.

Deutsche Blütensekt Manufaktur, Wiesbaden, Lillenweg 48, Tel. 0611-2385800. Blüten-Sirup 6,95 – 16,95 Euro, Holunderblütensekt jetzt 59 Euro (sonst 79), Rosensekt 79 Euro (sonst 98).

Orangerie im Günthersburgpark, Comeniusstraße 39, Tel. 069-615095.