

Jans Küchenleben

Rezepte, Ideen & Geschichten aus meiner Küche

Blütensirup, Blütenzucker und Blütensalz - Slow Food Messe



Gänzlich neu für mich sind die Produkte, die am Stand von Blütensekt angeboten werden: **Blütenzucker** und **Blütensalz**. Ich habe zwar schon ein mit Blüten aromatisiertes Meersalz aus Spanien, aber das hier ist schon eine andere Dimension weil die Auswahl viel umfangreicher und die Produktion eine andere ist.

So werden die Blüten bei der Deutschen Blütensekt Manufaktur fast ausschließlich wild geplückt. Nur 10% werden von Biobauern zugekauft, weil es sich dabei um Sorten handelt, die nicht wild wachsen bzw. geschützt sind. Eigentlich unnötig zu erwähnen, dass es sich bei dem Salz um Meersalz handelt.

Die Blütensalze bzw. Blütenzucker können direkt während der Zubereitung zu den Speisen gegeben werden und dabei normales Salz bzw. normalen Zucker ersetzen. Die Blütenaromen überstehen dabei auch Hitze gut und bleiben in in der Speise erhalten. Alternativ kann man die Produkte nach der Zubereitung zum Verfeinern einsetzen. Es stehen verschiedene Sorten (Salz vier Sorten, Zucker acht Sorten) zur Auswahl beispielsweise Topinamburlütensalz oder Zimtblütenzucker.

Ein anderes Produkt, dass aus den Blüten gewonnen wird, sind verschiedene Sorten Blütensirup. Hier umfasst die Auswahl etwas 40 verschiedene Sorten. Fast alle davon erfüllen die Bio-Kriterien.

Solche spannenden Produkte lassen natürlich auch Juroren nicht kalt und haben unter anderem zu einer Auszeichnung mit dem Gründerpreis 2005 für die Intelligenteste Geschäftsidee geführt. Die Produkte können direkt beim Hersteller bezogen werden.