

THERAPIE

Das Lifestylmagazin

■ Von Blüten in der Flasche zum Geschmacks-Erblühen

Man stelle sich vor, man spaziert durch einen Garten, in dem viele Blumen blühen und Bäume und Büsche Früchte tragen. Es ist Sommer und die warme Luft weht einem den betörenden Duft der Blüten in die Nase. Man möchte sie kosten, schmecken und zur Gänze genießen. Wahr wird dieser paradiesische Traum mit Blütensirupen der Deutschen Blütensekt Manufaktur, die Delikatessen aus frischen Blüten herstellt und damit die Flora auf eine ganz besondere Weise erlebbar macht.

Beim Kochen kann der letzte Pfiff, das so genannte I-Tüpfelchen, entscheidend sein. Wer mit Blütensirup kocht und verfeinert, der schafft echte Gaumenerlebnisse. Schon einmal Ziegenkäse paniert und auf knusprigen Baguette überbacken? Dazu passen herrlich ein frisches Salat-Bouquet und ein Dressing aus Essig, Öl und



Akazienblüten-Sirup. Obstsalat mal anders zubereitet: Mit einem Schuss Bananenblüte, dem süßen Sirup in einem zarten Rosa, schmeckt das Dessert nach Sonne, Strand und Palmen. Auf der Zunge kann man sich auch einen leckeren Quark zergehen lassen, der zuvor mit Fliederblüten-Sirup angerührt worden ist.

Mit den Blütensirupen findet man in der Küche immer wieder neue Möglichkeiten und entwickelt wie von selbst Rezeptideen, die das Herz erfreuen. Die Sirupe sind zwar süß – aber nicht zu süß wie chemisch hergestellte Zuckergemische minderer Qualität. Die Deutsche Blütensekt Manufaktur mit Sitz in Wiesbaden achtet auf Qualität, die schmeckt und die überzeugt. Neben dem Blütensirup bietet die Deutsche Blütensekt Manufaktur auch Extrakte, Gelees, Öle und Sekt an.

Die Blütensirupe liegen preislich je nach Sorte zwischen 6,95 Euro und 16,95 Euro. 40 verschiedene Sorten von A wie Akazienblüte bis W wie Wickenblüte finden Anwendung in Schorlen, Tees, heißem Wasser oder beim Kochen. Scheint erst der Gebrauch bei Süßspeisen nahe liegender, wird man positiv überrascht sein von der sensorischen Wirkung in dunklen Fleischsoßen z.B. zu Leber und Wild oder als Marinadenzutat für Meeresfrüchte oder für Gemüse im Wok. Besonders empfehlenswert für die erste Bestellung der 200 bis 350 ml-großen Flaschen sind „Japanische Kirschblüte“, „Blaue Malvenblüte“ und die Blüten, denen man schon immer wie eine kleine Biene begegnen wollte.