

## Thema: Gourmet-Blüten

Unter dem Motto „Blüten schmecken“ können Sie gerade im Sommer viele Kunden begeistern. In dieser Übersicht finden Sie zahlreiche Vorschläge, welche Blütenblätter sich schmackhaft verwenden lassen. Diese Tabelle ist – auf farbiges Papier kopiert und mit einem Bast zusammengerollt – auch eine schön verpackte Zusatzinformation für Ihre Kunden im Rahmen einer Themenaktion.

*Quelle: Knut Steffen  
 Bezug zum Heft: g&v 7/2009*

Verwendung essbarer Blüten (Auswahl 1)	
Pflanze	Verwendung
Begonien	zum Salat
Bellis	kandiert, Dekoration
Borretsch	Salat, kandiert als Dessert
Chrysanthemen-Arten	Gewürz oder als Salat
Dahlie	Salat
Frauenmantel	Salat, Suppen, Kräuterquark
Gartennelken	kandiert als Dessert
Gladiolen	Salat
Glockenblumen	kandiert
Holunder	Zusatz zu Gelees, Liköre, Wein
Hornveilchen	Salat, Tee, Suppen
Kapuzinerkresse	Salatwürze, Dekoration
Lavendel	Eiscreme, Gelees, Käse

Verwendung essbarer Blüten (Auswahl 2)	
Pflanze	Verwendung
Lobelia	Salat
Ringelblume	frisch für Butter, Käse, Salat, Suppen
Safranersatz	zum Färben
Pelargonien	Gelee, würzen von Essig, Likör, Sirup
Petunien	Gelee, würzen von Essig, Likör, Sirup
Primeln	Gelee, würzen von Essig, Likör, Sirup
Rosen	kandiert, Rosenbowle, Rosenlikör
Rosmarin	Salate, Gewürz, Dekoration
Schafgarbe	Gewürz, Tee
Salbei	Salat, Suppen, Saucen
Sonnenblumen	kandiert als Dessert und für Kuchen oder Zusatz zu süßen Speisen
Stiefmütterchen	kandiert als Dessert und für Kuchen
Zucchini	frittiert oder zu Hackfleisch