

Betty Bossi

ESSBARE BLÜTEN AUS DEM GARTEN

Viele Blüten sind essbar. Dabei ist es aber ganz wichtig, dass die Pflanze niemals gespritzt wurde! Einige Blüten sind eher aromaneutral und dienen daher mehr dekorativen Zwecken, andere wiederum haben auch einen feinen Geschmack.

1 Gewürztagetes

Auch mexikanischer Estragon genannt. Tagetes lucida duftet nach Anis und Waldmeister. Erhältlich als Saatgut und Setzlinge, geeignet für Topfkultur.

Verwendung: in Salaten, Saucen, Desserts, zu Gemüse, Geflügel, Fleisch
Saison: Mai bis Oktober

3 Mexikanische Minze

Auch Lemon-Ysop genannt. Die Blüten sind magentarot bis violettblau. Jungpflanzen sind in spezialisierten Staudengärtnereien erhältlich.

Verwendung: Blüten und Blätter für Tee, in Desserts, Salaten
Saison: Juli bis September

2 Rapunzelglockenblume

Die Blüten sind hellblau. Der Geschmack erinnert an grüne Erbsli. Erhältlich als Setzlinge in auf Wildpflanzen spezialisierten Gärtnereien.

Verwendung: in Salaten, Desserts
Saison: Mai bis Juli

4 Chäslikraut

Auch Käsepappel genannt. Hat einen angenehmen, milden Geschmack und rosalila, meist gestreifte Blüten. Erhältlich in auf Wildpflanzen spezialisierten Gärtnereien.

Verwendung: in Teemischungen, Salaten, Desserts
Saison: Juni bis September



1



2



3



4

Betty Bossi

5 Schnittknoblauch

Ist milder als Knoblauch. Keine Zwiebelbildung, verwendet werden die Blattstängel und die Blüten als Dekoration. Erhältlich als Saatgut.

Verwendung: in pikanten Gerichten, als milde Alternative zu Knoblauch

Saison: Juni bis Oktober

7 Rose de Rescht (auch Rose de resht)

Strauchrose mit intensivem Duft in vielen Farben und Formen. Für die Küche stark duftende Exemplare wählen.

Verwendung: frisch aufgeblüht pflücken, in Desserts, kalten Getränken, Gelees, Teemischungen

Saison: Mai bis September

6 Mutterkraut

Auch Goldkamille oder Färberkamille genannt. Erhältlich als Setzlinge in spezialisierten Staudengärtnereien. Lockt Bienen und Schmetterlinge an.

Verwendung: in Teemischungen, Salaten, auf Suppen

Saison: Juni bis September

8 Kartäusernelke

Auch Donnernelke, Blitzblümchen oder Steinnelke genannt. Darf in Klostergärten nicht fehlen. Erhältlich als Setzling in Gärtnereien. Wild wachsend ist sie geschützt.

Verwendung: in Salaten, Desserts

Saison: Juni bis September



5



6



7



8