

DER GESCHMACK VON BLUMEN

Martina Göldner-Kabitzsch verkauft in ihrer „Manufaktur von Blythen“ verschiedene Speisen, die sie aus Blüten hergestellt hat: Aufstriche, Gelees, Gewürze oder Sirup. In ihrer Küche kocht sie oft mit Gästen Gerichte, die mit Blumen wie Rose, Lavendel oder Holunder gewürzt werden. Die Blumen baut sie selbst in ihrem Garten an. Dort hat sie auch vor kurzem ein Café eröffnet.

MANUSKRIFT

SPRECHER:

Wir sind im Garten der „**Manufaktur** von Blythen“. Und der liegt in dem kleinen Ort Schöneiche bei Berlin. Es ist Erntezeit. Martina Göldner-Kabitzsch hat die Manufaktur vor über 20 Jahren gegründet. Auf einer Reise in die französische **Provence** begann ihre Begeisterung für die **Blütenküche**.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Weil die Blüten neben ihrer **Optik** – also sie sehen einfach auch toll aus – so ganz neue Geschmacks**komponenten** ins Essen geben. Kein **Kraut**, kein Gewürz schmeckt wie Rose oder Lavendel oder Holunderblüten. Das sind so ganz eigene Geschmackskomponenten letztendlich, die wir dann ins Essen bekommen und die es **unwahrscheinlich** spannend machen.

SPRECHER:

Auf rund 120 Quadratmetern baut sie in ihrem Schaugarten alle Arten von Blüten an. Dazu gehören natürlich auch Rosen.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Die Rose ist für mich ... Also, es ist einfach meine Lieblingsblume. Sie muss nicht unbedingt immer **mit Süß kombiniert** werden. Sie passt wirklich auch zu **herzhaften** Sachen. Und für viele ist halt die Blütenküche eher so ein bisschen – manche sagen auch „**Kaninchenfutter**“ – eher so grün, Salat in die Richtung. Und [sie] sind dann ganz überrascht, dass es wirklich auch **mit** Fleisch und mit Fisch **harmoniert**.

SPRECHER:

Hier kocht Martina Göldner-Kabitzsch normalerweise mit Gästen Blüten-**Dinner**. Für uns **kreiert** sie mit der großen Rosenblüte ein **Carpaccio** aus Birnen und **Kohlrabi**.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Also, bei der Rose ist es auch manchmal ein bisschen schwierig gerade auch [für] Frauen, die vielleicht 'ne **Bodylotion** oder ein **Parfüm** haben, in der [dem] Rose mitverarbeitet ist, weil eben dieser **Geruch**, den man kennt aus dem Parfüm ... Wenn man den auf einmal auf der Zunge hat und schmeckt, ist es einfach ungewohnt.

SPRECHER:

Mit einem Rosenblüten-**Gelee** aus eigener Produktion rührt sie die **Glasur** für **Lachsfilets**. **Et voila**: ein **pikanter Genuss** mit einer rosigen **Note**. In der Blütenküche unterscheidet man drei unterschiedliche Arten.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Das sind die Blüten, die **duften** und die auch ein ganz spezielles **Aroma** haben, ein ganz **charakteristisches** Aroma wie zum Beispiel die Holunderblüte oder Jasminblüten, Rosen, Lavendel, Flieder. Wenn man es riecht oder schmeckt, man weiß gleich: Aha, das ist der Flieder oder das ist die Rosenblüte oder eben die Holunderblüte.

SPRECHER:

Die Begonie ist eine Vertreterin der zweiten Art. Denn sie duftet kaum und hat einen eher unspezifischen, säuerlichen Geschmack. Und die dritte?

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Das sind die Blüten, die natürlich wunderschön aussehen, wie hier die Hornveilchen oder auch Stiefmütterchen. Dann gibt's Kornblumen, Mohnblumen, [die] aber eben keinen Duft und auch nur ganz wenig Geschmack haben. Die **bestechen** einfach hauptsächlich **durch** ihre Optik.

SPRECHER:

In ihrem Laden und vor allem online verkauft sie **Aufstriche**, Gewürze und **Sirup** mit Blütenaroma. Martina Göldner-Kabitzsch hat viele **Stammkunden**, mit denen sie eine enge Bindung **pfl egt**.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Ich finde es auch immer schön, wenn Kunden zu mir kommen und mir ihre selbstgemachten Marmeladen oder Gelees, die sie halt mit Blüten gemacht haben, vorbeibringen. Einfach damit ich das auch mal probiere, teste, weil sie natürlich auch stolz sind, weil sie manchmal auch Tipps haben möchten.

SPRECHER:

Zur Dekoration von Torten verzuckert Martina Göldner-Kabitzsch die Blüten. Dank einer dünnen Eiweiß-Schicht bleibt der Zucker gut **haften**.

MARTINA GÖLDNER-KABITZSCH:

Also, das, was man dadurch erreichen möchte, ist natürlich, dass die Blüte auf der einen Seite haltbarer ist. Durch den getrockneten Zucker letztendlich wird [es] auch so ein bisschen knusprig, schmeckt also auch lecker, weil Zucker ist ein Aromaträger. Und es sieht natürlich total schön aus, finde ich.

SPRECHER:

Abgerundet mit ein wenig Blüten**konfetti** – natürlich aus dem eigenen Garten – ist der Kuchen servierfertig. Im Garten der Manufaktur hat Martina Göldner-Kabitzsch im vergangenen Jahr ein Café eröffnet.

Video-Thema

Begleitmaterialien

FRAU 1:

Also, ich habe zum Beispiel hier 'ne Lavendel-Mandel-**Tarte**. Man schmeckt den Lavendel. Man hat das Gefühl: Provence, irgendwo in Frankreich und Sommer.

FRAU 2:

Also, man **schmeckt** das richtig das Aroma **raus**. Also, das ist ganz was **Erlesenes**.

SPRECHER:

Mit ihren Kreationen nimmt die Blumenköchin Martina Göldner-Kabitzsch ihre Gäste mit – in ganz neue Geschmackswelten.

GLOSSAR

Manufaktur, -en (f.) – eine kleine Fabrik, in der etwas vor allem mit der Hand und mit wenigen Maschinen hergestellt wird

Provence (f., nur Singular) – eine Landschaft im Südosten von Frankreich

Blüte, -n (f.) – der Teil einer Pflanze, der bunt ist und duftet

Optik (f., nur Singular) – hier: das Aussehen

Komponente, -n (f.) – der Bestandteil; die Zutat

Kraut, Kräuter (n.) – kleine Pflanzen, mit denen man das Essen würzt oder Tee macht

unwahrscheinlich – hier: sehr; besonders

etwas mit etwas kombinieren – zwei Dinge zusammenbringen; etwas zu etwas anderem hinzutun

herzhaft – hier: mit würzigem Geschmack; würzig; nicht süß

Kaninchenfutter (n., nur Singular) – das Essen für ein kleines Tier mit weichem Fell und langen Ohren, das hauptsächlich Salat isst; hier umgangssprachlich und abwertend für: ein Gericht ohne Fleisch

mit etwas harmonieren – gut zu etwas passen

Dinner, -/-s (n., aus dem Englischen) – ein festliches Abendessen

etwas kreieren – etwas gestalten; etwas herstellen

Carpaccio, -s (n.) – eine italienische Vorspeise aus rohem Rindfleisch

Kohlrabi, -/-s (m.) – ein rundes, hellgrünes Gemüse

Bodylotion, -s (f., aus dem Englischen) – eine Creme, die gut für die Haut ist

Parfüm, -s (n.) – eine Flüssigkeit, die gut riechen soll und die man sich aufträgt

Geruch, Gerüche (m.) – das, was man riechen kann

Gelee, -s (n., aus dem Französischen) – süße Speise aus Früchten, die man auf ein Brot streichen kann

Glasur, -en (f.) – eine dünne, glänzende Schicht auf etwas

Lachsfilet, -s (n., Filet = aus dem Französischen) – ein Stück von einem bestimmten Fisch ohne Haut und Gräten

et voila (französisch) – hier bitte (beim Präsentieren von etwas)

pikant – hier: vom Geschmack her angenehm scharf; gut gewürzt

Genuss, Genüsse (m.) – hier: die Freude beim Essen oder Trinken

Note, -n (f.) – hier: die besondere Eigenschaft

duften – gut riechen

Aroma, Aromen (n.) – ein bestimmter Geschmack oder Geruch

charakteristisch – typisch

durch etwas bestechen – wegen etwas überzeugen; wegen etwas einen sehr guten Eindruck machen

Aufstrich, -e (m.) – etwas, das man auf eine Scheibe Brot schmiert (z. B. Butter)

Sirup, -s (m.) – eine süße Masse, die aus viel Zucker besteht

Stammkunde, -n/Stammkundin, -nen – jemand, der regelmäßig und immer wieder im selben Geschäft einkauft

etwas pflegen – hier: sich um etwas kümmern, damit es nicht kaputtgeht

haften – hier: kleben

etwas ab|runden – hier: etwas hinzufügen und dadurch vollenden

Konfetti (n., nur Singular) – hier: viele kleine bunte Stückchen

Tarte, -n (f., aus dem Französischen) – ein Kuchen aus einem speziellen Teig, der mit Obst, Gemüse o. a. belegt ist

etwas raus|schmecken – den Geschmack von etwas erkennen

erlesen – so, dass etwas von hoher Qualität und außergewöhnlich ist

*Autoren: Axel Primavesi/Benjamin Wirtz
Redaktion: Stephanie Schmaus*