

# VEILCHEN

**Achtung:** Beim Kandieren von Veilchenblüten können Sie gegebenenfalls ins Fanatische kippen.

Eine natürliche Scheu vor Menschen, die kostbare Lebenszeit damit verbringen, mittels feinsten Marderhaarpinsel Veilchenblüten sorgsam rundherum mit einer Substanz zu überziehen, mit der bereits die alten Ägypter Leichen einbalsamierten, ist durchaus verständlich. Ich persönlich wäre zumindest ein bisschen skeptisch, gleichwohl aufgrund angeborener Neugier doch auch interessiert an derlei irrem Tun. Weswegen ich mich in eine Apotheke begab, um diese historische Substanz zu erwerben.

Für die hatte sich offenbar bereits seit Apothekergenerationen kein Mensch interessiert, und wären Apotheken nicht Horte penibler Reinlichkeit, so wäre die Pharmazeutin wohl staub- und spinnwebenbedeckt aus den Tiefen der Speicher zurückgekehrt. War sie aber nicht, als sie, das letzte Fläschchen des Gummiarabikum-Pulvers in Händen, triumphierend zur Kasse schritt.

Daheim mischte ich die geheimnisvolle Substanz, bei der es sich übrigens um den getrockneten Pflanzensaft einer afrikanischen Akazienart handelt, mit lauwarmem Wasser und begab mich, während das Zeug zu einer Art dünnem Kleister quoll, in den Garten.

Dort pflückte ich Veilchen. Es standen viele zur Auswahl, denn Veilchen sind ein hübsches, in vielen Arten und Sorten alles überwucherndes Unkraut. Ich wählte lila und rot-lila Spielarten sowie eine reizende weiß-violette Sorte. Sodann kramte ich den mittleren unter den Aquarellpinseln hervor. Der hatte seinerzeit bereits die Rundungen fröstelnder Akte verewigt – von meiner kundigen Hand selbstredend in genialischen Strichen geführt, oder vielleicht auch nicht – egal, jetzt umkurvte er geschmeidig die bei genauer Betrachtung ausnehmend komplizierte Anatomie der Veilchenblüten. Ein Erlebnis! Die Natur, sie ist unvergleichlich, und sie ist es wert, bis hinab in mikroskopische Blütenabgründe studiert zu werden.

Doch zurück zur Sache: Kandieren Sie Veilchen stets nur mit Marderhaar-Aquarellpinseln, das sag' ich Ihnen, und ich bin ein Profi. Denn nach dieser faszinierenden Mikrolackiererei bestäubte ich die Blüten hauchzart mit feinem Zucker, trocknete die Angelegenheit bei exakt 60 °C Umluft im Ofen und sprang sodann augenblicklich in höchster Gespanntheit vor den Computer, um vergleichende Bildanalysen via Internet anzustellen.

Resultat: Meine kandierten Veilchen halten jedem, aber wirklich jedem Vergleich stand. Keine dicklichen Verklebungen, vielmehr voll erhaltene Formen, durchschimmernde Lilaviolettöne, wie es sich gehört. Sie sind eine Augenweide auf allen Gebäcken und Torten. Dass es sich dabei um nichts anderes handelt als um kleine einbalsamierte Veilchenmumien, ist egal. Oder was meinen Sie?

## Kandierte Veilchen

Die werden seit ein paar Jahrhunderten von Verrückten hergestellt, das Veilchenkandierzentrum liegt dabei in Toulouse, Frankreich. Die violetten Zückerchen waren seinerzeit Kaiserin Sisis Lieblingsnascherei. Suchen Sie große, schöne Blüten, mischen Sie ein, zwei Esslöffel Gummiarabikum-Pulver mit Wasser zu einer pinseltauglichen Kleisterkonsistenz und gehen Sie wie bereits beschrieben vor. Aromatische Sensationen sind nicht zu erwarten – der Schwerpunkt beim Veilchenkandieren liegt in der Schönheit.

## Veilchenzucker

Veilchenzucker besticht durch seine Farbe. Die Veilchenblüten werden ohne grüne Stängelansätze getrocknet und zu mehlfeinem Pulver vermahlen. Menge je nach Belieben. Dann kommt das Veilchenmehl in feinen Kristall- oder in Staubzucker. Sieht hübsch aus, etwa wenn damit Schlagobers bzw. -sahne gefärbt und parfümiert oder der Zucker über süßes Gebäck gestäubt wird.

Aus Veilchen kann man übrigens auch Tees zubereiten. Soll gegen Husten helfen.



TARAXACUM

# LÖWENZAHN

**Was Kühe und Maulwürfe mit dem Löwenzahnsalat zu schaffen haben.**

Kaum ist der Schnee geschmolzen, sind die Bäche vom Eise befreit, sieht man – vor allem im Süden Österreichs – Menschen seltsam gebückt suchend über Wiesen und Weiden schreiten: Sie ernten dort das erste frische Gemüse der Saison – den jungen Löwenzahn. Aus dem lässt sich einer der aufregendsten Salate überhaupt zubereiten.

Selbstredend hat jeder sein spezielles Rezept für den „Röhrlsalat“ in verschiedenen Varianten. Dafür braucht der Frühlingsgourmet jedenfalls möglichst junge Blätter des Löwenzahns, deren hohle Stämmchen aufgeschnitten den Namen des Salats erklären. Mit ein paar gekochten Kartoffelscheiben gemischt und milde abgemacht, ergibt die Angelegenheit eine lukullische Frühlingsspeise, der von seinen Anhängern natürlich auch ungeheuerliche Vitaminmengen und andere belebende Inhaltsstoffe zugeschrieben werden.

Im Frühjahr ist der „Röhrlsalat“ besonders empfehlenswert, denn der Löwenzahn neigt in seinen späteren Altersphasen zu einer gewissen Verhärtung und Verbitterung, sprich, seine Blätter sind für Nicht-Wiederkäuer wirklich nur im Jugendstadium mit uneingeschränktem Genuss verdaulich. Es sei denn, sie werden vor dem Sonnenlicht abgeschirmt, und das erfolgt auf gewissermaßen natürlichem Weg zum Beispiel auf jenen Weiden, auf denen im vergangenen Jahr die Kühe nicht nur die Gräslein gemalmt, sondern auch ihre fladigen Verdauungsprodukte haben liegen lassen.

Es handelt sich hier um keinen Scherz, wenn wir erzählen, dass manche um die verborgenen Vorzüge dieser Weiden genau Bescheid wissen und im Frühjahr unter den abgetrockneten Kuhfladen die hellen, gelben, von Sonnenstrahlen noch nicht verbitterten Junglöwenzähne zu ernten pflegen.

Das mag die distinguierte Städterschaft nun in Abscheu versetzen. Doch wir wissen Rat: Auch in Maulwurfshügeln lässt sich oft erdumhüllter und dessentwegen dottergelb gebliebener Löwenzahn ernten. Das übrigens auch im Hochsommer.

Wer's aber noch zivilisierter mag, kann Kuhfladen oder Maulwurfshügel ganz einfach durch Blumentöpfe ersetzen und diese umgedreht über ausgewählte Löwenzähne stülpen. Die Franzosen machen das schon lange. Vielleicht haben auch wir hier jetzt eine neue Mode angezettelt, und schon bald sind die Almen und Wiesen mit Blumentöpfen übersät wie früher die Weiden mit Kühen. Eine herrliche Vorstellung. Weil Salatkaufen ist – im Vergleich zur Jagd auf die Wilden unter den Pflanzen – auf jeden Fall langweilig.

## „Röhrlsalat“

Für diesen Kult gewordenen Salat werden junge Löwenzahnblätter in gefällige Dimensionen geschnitten. Dazu kommen mehlig-kartoffelartige Kartoffeln, gekocht und in feinen Scheiben, sowie nach Belieben ein wenig Knoblauch (wenn es nach mir geht, unbedingt), milder Essig, idealerweise ein guter Apfelessig, und Öl. Letzteres kann gerne auch steirisches Kürbiskernöl in nicht zu reichlich bemessener Dosierung sein. Salz dazu und sofort essen.



### Löwenzahngelee

200 Löwenzahnblüten (ergibt nach dem Putzen ca. 80 g)

1 l Wasser

1 kg Gelierzucker

1 Zitrone, unbehandelt

Eine unaufwendige, leichte Variante für einen Löwenzahn-Brot- und -Keksaufstrich: Die Blüten mit der Schere von allem Grünen befreien, mit dem Wasser und der in Scheiben geschnittenen Zitrone einmal ordentlich aufkochen und über Nacht kühl stellen. Nach dem Abseihen mit dem Gelierzucker aufkochen, Gelierprobe machen, abfüllen. Wer es weniger süß mag, verwendet Gelierzucker 1:2 oder 1:3. Die Zitrone kann auch durch Limone ersetzt werden.



### Löwenzahnhonig

200 Löwenzahnblüten (ergibt nach dem Putzen ca. 80 g)

1 l Wasser

1 kg Zucker

1 Zitrone, unbehandelt

Die frischen Löwenzahnblüten mit der Schere von allem Grünen befreien, mit dem Wasser und der in Scheiben geschnittenen Zitrone einmal ordentlich aufkochen und über Nacht zugedeckt kühl stellen. Am nächsten Tag sauberlich abseihen und mit dem Zucker bei nicht zu

großer Hitze und sparsamem Rühren ohne Deckel zur rechten Honigkonsistenz einkochen. Das dauert etwa zwei Stunden und erfordert ab einer gewissen Eindickung verstärktes Rühren und auch ständige Kontrolle, indem man einzelne Tropfen abkühlt und die Eindickung beobachtet, denn der „Honig“ kann rasch zu dickflüssig werden. In saubere Gläser füllen. Macht sich sehr gut zum Beispiel in Tee, auf Butterbroten und über Eiscreme.



# ECHTER LAVENDEL

**Nur der Echte Lavendel ist derjenige, nach dem man sich in olfaktorischer und kulinarischer Hinsicht umschauen soll.**

Wenn hier von Lavendel die Rede ist, dann ausschließlich vom Echten Lavendel, *Lavandula angustifolia*. Das ist der, aus dem in Frankreich das berühmte Duftöl gewonnen wird. Lavendelmäßig herrscht nämlich eine große Verwirrung in Gärtnereien und Grünmärkten landauf, landab, seit diese nicht ganz unkomplizierte Pflanze auch in heimischen Gefilden so recht in Mode gekommen ist.

Der größte Verwirrer dabei ist natürlich der Französische Lavendel *Lavandula dentata*, von dem jede/r schon dem Namen nach annehmen wird, dass es sich gerade bei ihm um den „echten“ Lavendel handle, wohingegen er doch nur eine hübsche Zierpflanze ist, die, wird sie nicht kühl drinnen überwintert, in frostigen Regionen draußen nicht einmal in milden Wintern eine Überlebenschance hat.

Schon näher kommen wir der Sache mit dem Breitblättrigen Lavendel *Lavandula latifolia*, der dem Echten Lavendel zwar stark ähnelt, jedoch verzweigte Blütenstände und weit weniger Aroma hat. Er wird auch Speiklavendel genannt und liefert das billigere und weniger duftende unter den Lavendelölen. Der Spanische Schopflavendel, so hübsch er auch aussehen mag, ist insofern kein Thema, als auch er unweigerlich zu Tode friert, wenn ein etwas kälterer Winter übers Land zieht.

Warum ich mich hier auf den Echten Lavendel kapriziere, hat also zwei Gründe: Er ist eben der einzige, der in unseren Breiten wirklich winterhart ist, wenn es gelegentlich auf 20 Grad minus friert, und man kann getrost behaupten, dass er eines der genügsamsten Gewächse ist, die man sich vorstellen kann, denn er gedeiht zumal in trockenen, kargen, nach Möglichkeit kalkigen Substraten. Und: Der „Echte“ ist der bei Weitem würzigste unter den Lavendeln.

Den Echten Lavendel vermehrt man am besten folgendermaßen: Im Herbst einen Ast abbrechen und möglichst tief in die Erde stecken. Wächst praktisch immer an. Geschnitten wird er nach der Blüte, nie zu tief ins alte Holz, weil er daraus nicht mehr austreibt, aber doch so, dass er in buschig-dichter Form bleibt. Die Blüten sollten ohnehin geerntet werden, und warum, das ist den Rezepten zu entnehmen.

## Lavendelhonig

Dieser Lavendelhonig ersetzt den unheimlich teuren und nur schwer erhältlichen Lavendel-Sortenhonig vollkommen. Genau genommen schmeckt er sogar lavendeliger als der von den Bienen ausschließlich aus dem Lavendelfeld in die Waben eingetragene. Geben Sie je nach Honigmenge eine ausreichende Anzahl getrockneter Lavendelblüten in ein selbst fabriziertes Gaze-Säckchen und versenken Sie dieses im Honig Ihrer Wahl. Nach spätestens zwei Wochen ist der gesamte Honig lavendelaromatisiert.



### Lavendeleis

1 EL frische Lavendelblüten  
5 EL Zucker  
3 Eier  
250 ml Schlagobers (Schlagsahne)

Die gerebelten Lavendelblüten mit dem Zucker und dem Eigelb zu einer sehr feinen Masse mixen und anschließend über Dampf schaumig schlagen. Beiseitestellen und etwas überkühlen lassen. Eiweiß zu einem sehr festen Schnee schlagen, das Schlagobers ebenfalls eher steif als flüssig schlagen. Letztendlich all diese köstlichen Ingredienzien mit dem Schneebesens vorsichtig zu einer homogenen Masse mischen, in eine geeignete Form füllen und in den Tiefkühler stecken.

### Lavendelzucker

500 g Feinkristallzucker  
1 Handvoll frische Lavendelblüten

Die gerebelten Lavendelblüten und den Feinkristallzucker in ein luftdicht verschließbares Gefäß füllen und über zwei Wochen gelegentlich durchrühren, ansonsten geschlossen halten. Dann ein paar Tage geöffnet lassen, damit der Zucker austrocknen kann. Abschließend im Mixer zu feinem Staubzucker verarbeiten und damit Kuchen, Gebäck, Sorbets etc. mit einem Hauch Lavendelaroma bestäuben. Diese Lavendelzuckervariante ist weit aromatischer als jene mit getrockneten Blüten.



# KORIANDER

**Die einen verabscheuen ihn als „Wanzenkraut“, die anderen streicheln ihn, damit er besser wächst – versuchen sollte man den eigenwilligen Koriander allemal.**

In Europa ist die Dichte an Korianderliebhabern und Korianderliebhaberinnen im Gegensatz zu Asien und Mittelamerika gering. Bis heute hat kein Mensch wissenschaftlich untersucht und wirklich herausgefunden, warum das so ist. Mit Koriander ist in diesem Fall allerdings nicht das Gewürz gemeint, das aus den getrockneten, dann gegebenenfalls leicht gerösteten und frisch gemahlene Kapseln der Pflanze gewonnen wird, sondern die frischen grünen Teile der Korianderpflanze. Die haben geschmacklich interessanterweise mit den Früchten, die gerne für Lebkuchen, Currymischungen und zum Würzen von Brot verwendet werden, absolut nichts gemein.

Dieses Korianderkraut sieht wie sehr feine, zierliche Petersilie aus, weshalb es in früheren Zeiten auch unter dem Namen „Arabische Petersilie“ bekannt war, doch die Ähnlichkeit zwischen Petersilie und Koriander endet schon, bevor man das aromatische Grünzeug in den Mund steckt, um es zu verkosten. Es riecht nämlich sehr intensiv und auf eine doch ein wenig aufdringliche Weise, die nicht jedermanns Sache ist. Es solle stinken wie Bettwanzen, wird behauptet, doch da ich mein Lebtag noch an keiner Bettwanze schnuppern musste, kann ich diese Analogie weder bestätigen noch widerlegen, und auch stinkende Blattwanzen würde ich als wesentlich stinkiger bezeichnen als den geschätzten Koriander.

Angeblich gemahne der Koriandergeruch Menschen, die noch keinen intensiveren Umgang mit dem Kraut gehabt hätten, an Seife, was eine instinktive Abwehrreaktion hervorruft. Doch, und das ist empirisch erwiesen, kann der Koriander bei jenen, die ihn ursprünglich nicht sonderlich mögen, die sich aber auf seine Geschmacklichkeit intelligenterweise lernwillig einlassen, sogar eine dauerhafte Leidenschaft entfachen. Plötzlich merkt man, dass diese eigenwillige Pflanze gar köstlich schmeckt und aus manchen Gerichten gar nicht mehr wegzudenken ist.

Sollten Sie bereits zu den Geläuterten gehören und dieses einjährige Kraut selbst in Töpfen oder im Garten ziehen wollen, dann geben Sie ihm erstens genug Wasser, zweitens genug Dünger und drittens genug Streicheleinheiten. Denn wenn Sie Ihren Korianderpflänzchen ab frühester Jugend täglich ein paar Mal über die Blattköpfe streicheln, entwickeln sie sich besser, sie wachsen kompakter, werden stabiler und fallen nicht mehr so leicht um. Zumindest das ist wissenschaftlich erwiesen.

## Scharfes Korianderpesto

Für ein Gläschen dieser köstlichen und vielseitig einsetzbaren Substanz brauchen Sie erstaunlich viel Korianderkraut, das Sie einfach mit dem Cutter, etwas Salz, einem sehr guten Olivenöl und einer Ihrem Schärfebedürfnis entsprechenden Menge getrockneter oder frischer Chili zu einer spinnartigen Konsistenz verarbeiten. Schmeckt auf allen Broten, ob getoastet oder frisch. Macht sich sehr gut auf gegrilltem Fisch und Huhn und auch auf gekochten Kartoffeln. Im Kühlschrank höchstens fünf Tage haltbar.

