

Roter Dreiecksklee – eine kulinarische Entdeckung

Ein Teller

Buntes

Leckere essbare Blüten von den Fildern

Futter für die Seele? Farben zum Vernaschen? Gerhard Daumüller und seine Frau Angela bauen zusammen mit ihrem engagierten Team auf den Fildern Blüten für die Sterne-Gastronomie an und bringen damit nicht nur Geschmack, sondern auch Emotionen auf den Teller.

Die weinroten Blätter und die weißen, grazilen Blüten des Roten Dreiecksklees (*Oxalis triangularis*) wirken zart und verletzlich. Umso verblüffender ist deshalb die erfrischende Geschmacksexplosion auf dem Gaumen. Die Oxalsäure im Sauerklee verleiht Blatt und Blüte ihren säuerlichen Pep.

Der saure Rote Dreiecksklee ist die kulinarische Entdeckung des Keltenhofes, hinter dem Gerhard Daumüller zusammen mit seiner Frau Angela als innovative Unternehmer stecken. „Unsere Blütenkreationen bringen echte Emotionen auf den Teller“, sagt Gerhard Daumüller, der selber gerne kocht, wenn er Zeit und Muße hat. Das Sortiment an essbaren Blüten ist einzigartig und wird von der europäischen Sterne-Gastronomie hoch geschätzt. Außergewöhnliche Salatkreationen wie der Wildkräutersalat oder der Wiesenkräuter-Mix ergänzen dieses Angebot.

### Gut gepflegt macht richtig sauer

Weg vom Mainstream-Mengenprodukt, zurück zur Natur und zu alten Sorten, diesen Weg hat Daumüller ganz bewusst und mit großem Spaß an der Arbeit eingeschlagen. Seinen Umgang mit dem wertvollen Lössboden auf den Fildern bei Stuttgart beschreibt er als nachhaltig, denn er möchte diese wichtige Ressource gesund und fruchtbar an die nächste Generation übergeben. Bei essbaren Blüten schließt sich chemischer Pflanzenschutz von selbst aus, gleichgültig, ob die Kulturen im Freiland oder im Gewächshaus gedeihen. Bei Schädlingen hilft deshalb nur der Rückschnitt und es braucht ausreichend Geduld bis zum Neuaustrieb.

Der Rote Dreiecksklee und der grüne Glücksklee, der mit Kräutern in frischem Quark hervorragend zu Ofenkartoffeln passt, sind reine Glashauspflanzen. Die empfindlichen Kulturen sind zwischen drei und fünf Jahre alt und brauchen viel Pflege, die sie von zwei Gärtnern bekommen. Zusammen mit Tausen-



Gerhard Daumüller erntet Kapuzinerkresse ...



Die zarten Blüten des grünen Glücksklees verzaubern mit einem kräftigen Rosa.

den von Veilchentöpfen kommt der Klee täglich in den akustischen Genuss verschiedener Radiosender. Nach einem langen Wochenende hat Daumüller tatsächlich manchmal das Gefühl, dass den Pflanzen die Menschen und die Musik gefehlt haben, etwa wenn der Klee mit seinen zusammengeklappten Blättern morgens besonders lange zum Aufwachen braucht.

### Strahlende Blumengesichter

Immer munter dagegen sind die knalligen Blüten der Hornveilchen (*Viola cornuta*) und Stiefmütterchen (*Viola x wittrockiana*); sie strahlen einen auf dem Teller in sattem Gelb, Orange oder Violett an und machen schon beim Hinsehen gute Laune, weshalb sie zu den Favoriten unter den essbaren Blüten zählen. Entscheidend für die Sortenwahl ist nicht nur der Geschmack, sondern grundsätzlich die Optik, denn das Auge isst immer mit. Das Handling in der Produktion sowie die Haltbarkeit sind ebenfalls maßgeblich. In den Farben der Sonne leuchten die Ringelblumen (*Calendula officinalis*) im Freiland, deren Ernte von Ende April bis Anfang Oktober möglich ist. Dünmmaschige Netze schützen die Pflanzen auf dem Acker vor

Insekten und gegen Schmutz. Im Angebot sind junge, leicht salzig schmeckende Einzelblüten, aber auch gezupfte Blütenblätter. Ab Mitte Februar bis in den Frühsommer hinein erfreuen die weißen bis kräftig rosafarbenen und nussig schmeckenden Blüten der Gänseblümchen (*Bellis perennis*) den Gourmet – ein traumhafter Genusstipp: Gänseblümchenbutter mit frischem Bauernbrot. Harmonisch und erfrischend zu Gurke und Kartoffel schmecken die blauen sternförmigen Borretschblüten (*Borago officinalis*). Ein Gurken-Gazpacho ohne Borretsch grenzt schon an eine Sünde und für eine Vichyssoise sind die Blütchen das sprichwörtliche i-Tüpfelchen. Sogar das Aromatisieren von Cocktails oder kalten Getränken fällt durchaus in ihren Zuständigkeitsbereich.





Frisch geerntet werden die Blüten in luftdurchlässigen Kunststoffschalen verpackt, mit Trinkwasser besprüht und dann gleich gekühlt.

### Vanille mit Pfeffer

Die Kornblume (*Centaurea cyanus*) zaubert ein leuchtendes Blau für den optischen Genuss auf den Teller. Für den Verzehr eignen sich nur die Blütenblätter, die verschiedene Bitter- und Gerbstoffe enthalten und die Verdauung unterstützen. Mit blutroten Adern auf hellgrünem Grund macht der Micro Blutampfer (*Rumex sanguineus*) auf sich aufmerksam. Auch er ist eine Innovation des Keltenhofs und die Blättchen werden als Geheimzutat für die feinsäuerliche Geschmacksnuance verschiedener Gerichte gehandelt.

„Der Impuls für Neuheiten kommt immer aus der Kulinarik“, verrät Gerhard Daumüller. Viele Anregungen stammen aus dem kleinen Kräutergarten, in dem der Unternehmer meist alte Sorten und deren Blüten austestet. Die Zusammenarbeit mit einer Biologin aus Würzburg, die an der Planung des Kräutergartens beteiligt war, bringt immer wieder neue Ideen, wie beispielsweise die Blüte der Indianernessel (*Monarda didyma*), die ihr fruchtiges Vanillearoma sogar im getrockneten Zustand deutlich entfaltet. „Bei dieser Pflanze ist nicht nur die Blüte geschmacksintensiv, sondern auch die

Blätter bieten ein pfeffriges Bukett“, betont Daumüller.

### Sommer, 4.30 Uhr – Blüten wecken!

Es kann drei Jahre dauern, bis klar ist, ob sich eine Pflanzenart tatsächlich für die professionelle Blütenproduktion eignet. Erfahrungsgemäß schmecken die Blüten alter Sorten aromatischer, da sie nicht auf Schönheit gezüchtet wurden, sondern den Bienen schmecken mussten. Das heißt, sie produzieren leckeren Fruchtnektar. Ein hübsches, kleinblütiges rotviolett Löwenmäulchen etwa hat der 47-Jährige in einer Wildblumenmischung entdeckt. Er fand einen Gärtner, der es für ihn vermehrte, und die Kultur im Freiland entwickelte sich von Beginn an hervorragend, was dieser Blüte einen festen Platz im Sortiment sicherte. Die Ernte der Blätter und Blüten erfolgt sorgsam durch behandschuhte und geschickte Hände. Frühmorgens taufrisch gepflückt, wird der bunte Genuss sofort vorsichtig in durchsichtige Kunststoffschalen gelegt, mit Trinkwasser besprüht und dann der lückenlosen Kühlkette des Keltenhofs zugeführt. In der luftdurchlässigen Verpackung können die Blüten leicht atmen, sehen

sehr ansprechend aus und halten sich acht bis zehn Tage. Ist die Schale einmal geöffnet, hilft ein feuchtes Küchenpapier als Unterlage, die schmackhaften Schönheiten weiterhin frisch zu halten, so der Tipp des Chefs. Ausgeliefert wird so schnell wie möglich über den spezialisierten Lebensmittelhandel.

### Volltreffer im Sterne-Netzwerk

Gerhard Daumüller lädt regelmäßig Spitzenköche zu sich in die Schauküche des Keltenhofs ein. Anbaumethoden, Erntetechnik, eine der modernsten Kühlketten und die professionelle Weiterverarbeitung überzeugen manchen schon bereits bei der Betriebsführung. Danach stellt der Unternehmer seine innovativen Produkte in einem überraschenden kulinarischen Kontext vor; dabei bestimmt der erlebbare Genuss über den zukünftigen Erfolg. Mittlerweile verfügt der Chef über ein gutes gastronomisches Sterne-Netzwerk und ist selbst Mitglied der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche & Restaurateure. Wen wundert es da noch, dass er geschmacklich so viele Volltreffer landet.

Text: Petra Reidel, Fotos: Keltenhof

### Lecker Blümchen

Keltenhof Frischprodukte  
Keltenhof 1  
70794 Filderstadt  
Telefon: 0711 7225770  
www.keltenhof.com

Zum Reinbeißen!



# Wildkräutersalat

Rezept: Jörg Müller vom Gourmetrestaurant Jörg Müller, Sytt, Fotos: Fotolia (1), www.port-culinaire.de (1), Wager Archiv (1)

mit gebackenen Garnelen auf Mango-Ingwer-Coulis

### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Wildkräutersalat
- einige essbare Blüten

### Für die Mango-Ingwer-Coulis:

- 1 süße Thai-Mango
- 1 kleine Ingwerknolle
- 1 kleines Stück Peperonischote
- 100 ml Mangomark (oder das Püree einer weiteren Mango)
- 50 ml weißer Portwein
- 40 ml Noilly Prat (Wermut)
- Saft von 1/2 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 1/2 EL Walnussöl
- 2 EL Olivenöl
- 1 Spritzer weißer Balsamico
- 1/2 TL Zucker
- 1 gute Prise Salz

### Für die Garnelen:

- 100 g Tempuramehl
- 250 ml kaltes Wasser
- etwas Kurkuma- oder Safranpulver
- je 1 TL schwarzer und weißer Sesam
- Salz
- 500 g Seawater-Garnelenschwänze
- 1 l Raps- oder Sonnenblumenöl
- Mehl



### Zubereitung:

1. Wildkräuter putzen, waschen, abtropfen lassen und mit den Blüten locker vermischen. Beiseitestellen.
2. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Abschnitte aufheben. Die Ingwerknolle schälen, fein reiben und zur Mango geben. Peperonischote sehr fein schneiden.
3. Mangoabschnitte und -mark mit den restlichen Zutaten mischen, fein pürieren und zwei Drittel der Soße zu den Mangowürfeln geben. Restliche Soße beiseitestellen.
4. Das Tempuramehl mit Wasser und Kurkuma oder Safran zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Sesam unterrühren und mit Salz würzen. Garnelenschwänze schälen, der Länge nach halbieren, die Darmreste entfernen und erst danach salzen.
5. Öl erhitzen. Garnelen im Mehl wenden, in den Tempurateig tauchen und im schwimmenden Öl ausbacken.
6. Die Coulis auf dem Teller anrichten, den Wildkräutersalat und die Blüten daraufsetzen, mit der restlichen Soße beträufeln und mit den Garnelen servieren.