

Wer kümmert sich um Timmerslohs Blumenparadies während der Ferien?

Erfahren Sie, wie die Familie Niehaus ihren Garten in Timmersloh während der Ferien pflegt und essbare Blüten kreativ nutzt.



NACHRICHTEN AG

Borgfeld, Deutschland - Die großen Ferien stehen vor der Tür und bringen nicht nur Zeit für Familie und Feiern, sondern auch für Gartenarbeit – und eventuell einen Urlaub! In dieser besonderen Zeit stellt sich die Frage: Wer kümmert sich um den Grünstreifen in Timmersloh, wenn die Bewohner in den Urlaub fahren? Holger Niehaus und seine Familie sind auf der Suche nach Unterstützung für ihre 40 Quadratmeter große Ackerfläche. Während sie verreisen, hat die Autorin der Kolumne in dieser Woche zugesagt, die Pflege zu übernehmen, und darf dafür fleißig ernten. Ein schöner Tausch, der auch köstliche Blüten bringt.

Holger Niehaus berichtet, dass die Schädlinge und Schnecken in

diesem Jahr bisher im Rahmen bleiben. Gerade jetzt zeigt sich der Garten von seiner schönsten Seite. Die Autorin ist ganz angetan von den leuchtenden Ringel- und Kornblumen, die nicht nur toll aussehen, sondern auch einen Platz in der eigenen Küche finden. Die Freude an essbaren Blüten wächst, und diese werden in vielfältiger Weise genutzt. Sie werden gebraten, gebacken, kandiert oder einfach als dekoratives Element verwendet.

Essbare Blüten: Ein kulinarisches Highlight

Doch nicht jeder ist von der Idee des Blütenverzehr begeistert. Eine Nachbarin hat Bedenken und sieht es als Geschmacklosigkeit, Blumen auf diese Weise zu verwenden. Sie findet, das wäre eine Verschwendung. Die Autorin hingegen ist anderer Meinung und kann sich dank ihres Ferienjobs den Verzehr dieser schönen Blüten gut leisten. Zu den essbaren Blüten gehören unter anderem Löwenzahn, Rosen und Kamille, aber auch Veilchen, Ringelblumen und Kornblumen. Besonders die Ringelblume begeistert mit ihrem pikanten, leicht bitteren Geschmack.

Inspirierende Rezepte gibt es viele: So lassen sich zum Beispiel Eiswürfel mit Blüten für Aperitifs oder Mineralwasser herstellen. Kandierte Blüten liegen ebenfalls im Trend. Dafür werden Zucker und Wasser im Verhältnis 2,5:1 erhitzt, die Blüten eingetaucht und anschließend im Backofen getrocknet – so entstehen luftige, süße Köstlichkeiten.

Vielfalt im Garten

Dabei bleibt es nicht nur bei den üblichen Verdächtigen. Die Welt der essbaren Blumen ist vielschichtig und bietet zahlreiche Überraschungen. Kapuzinerkresse, mit ihrem pfeffrigen Geschmack, ist ebenso eine beliebte Wahl wie Borretsch mit seinem milden Gurkengeschmack. In der Gesellschaft von zarten Veilchen, die für ihre dezente Süße bekannt sind, wirkt jeder Gartenteller wie ein kleines Kunstwerk.

- **Kapuzinerkresse:** Leuchtend orange, perfekt für Salate.
- **Borretsch:** Blaue Blüten, ideal für Cocktails.
- **Veilchen:** Süß, ideal für Desserts.
- **Schnittlauchblüten:** Zwiebelaroma, toll für Suppen.
- **Kürbisblüten:** Trompetenform, perfekt gefüllt.

Die Autorin Petra Scheller berichtet in ihrer Kolumne begeistert von ihren Erfahrungen als Gemüsegärtnerin auf einem Mietacker in Timmersloh. Die Vielfalt der essbaren Blumen ergänzt nicht nur die kulinarischen Kreationen, sondern steigert auch die Freude am Gärtnern und Kochen. Damit sind die Ferien nicht nur für Entspannung gedacht, sondern bieten auch die Möglichkeit, die Sinne auf neue Weise zu erfreuen.

Wer Interesse hat, seinen Garten mit essbaren Blumen zu bereichern, kann sich hier inspirieren lassen: **Gardening Dream**, und **Mein schöner Garten** bietet allerlei Tipps für die Verwendung dieser Blumen. In diesem Sinne: Auf eine blühende und genussvolle Sommerzeit!

Für mehr Informationen zu den grünen Daumen in Bremen und die Pflegemaßnahmen in Timmersloh, schauen Sie doch mal bei **Weser-Kurier** vorbei.

Details	
Ort	Borgfeld, Deutschland
Quellen	• www.weser-kurier.de • www.mein-schoener-garten.de • gardeningdream.com

Besuchen Sie uns auf: mein-bremen.net