

Rezensionen von Buchtips.net

Ursel Bühring: Blütenküche - farbenfroh, dekorativ, lecker

Buchinfos

Verlag: [Ulmer \(weitere Bücher von diesem Verlag zeigen\)](#)
Genre: [Sachbuch](#)
ISBN-13: 978-3-8001-7577-2 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 7,90 Euro (Stand: 29. April 2025)

Als Kind habe ich mit Begeisterung die Blüten von Klee und Taubnesseln ausgesaugt und mit meinen Geschwistern Hollerküchlein um die Wetter verschlungen. Allerdings wäre ich damals noch nicht auf Gedanken gekommen, Gänseblümchen zu essen. Das mache ich heute zugegebenermaßen auch noch nicht und auch Gundermannkonfekt kann ich beim besten Willen nichts abgewinnen. Doch die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und Natur und Garten bieten ja eine überraschende Vielfalt an blühenden Leckerbissen, die es auszuprobieren und in der Küche zu nutzen lohnt.

Bis ich draußen wieder regelmäßig ernten kann, dauert es allerdings noch eine Weile, weshalb ich mir die natürlichen Köstlichkeiten erst mal in Form eines Buches vor Augen führe. Vor mir liegt gerade Blütenküche - farbenfroh, dekorativ, lecker von Ursel Bühring. Die Heilpraktikerin, Krankenschwester und Naturpädagogin verfasst u. a. Artikel über Heilpflanzen für Fachzeitschriften und Fachbücher. Sie weiß aus langjähriger Erfahrung, worüber sie schreibt, wenn sie u. a. altes Wissen neu belebt und erhält.

Farbenfroh ist das Buch der Smart-Reihe des Ulmer-Verlags gestaltet. Dafür sorgen bereits die 54 ansprechenden Fotos. Die Smart-Reihe befasst sich mit Themen wie Haustieren, Küchenrezepten oder Garten. Die Bücher sind genauso kompakt wie informativ gehalten. Und trotz der geringen Seitenzahl prall gefüllt, da es bereits auf der Innenseite des Covers losgeht und auch die hintere Innenseite des Bucheinbandes genutzt wird. Blütenküche - farbenfroh, dekorativ, lecker eignet sich sowohl als kleines Mitbringsel als auch für den Eigenbedarf und richtet sich - so die Autorin - an Naturfreunde, Hobbygärtner und Genießer.

Nachdem Bühring zunächst allgemein auf die Blütenküche eingeht, informiert sie im Anschluss daran über das Sammeln, Haltbarmachen und Zubereiten der Pflanzen. Über 60 Rezepte finden sich in ihrem Buch. Diese befassen sich mit kultivierten Pflanzen wie Rosmarin oder Ringelblume, um nur zwei zu nennen. Doch auch Wildpflanzen bleiben nicht unerwähnt. Hinzu kommen 14 Pflanzenporträts. Auf je einer Seite geht die Autorin auf die Herkunft des Namens, den Standort, das Aussehen, Sammeltipps (oder Sammelverbote etwa wegen Naturschutz) und die Wirkung ein. Auch historische und/oder Volksmund-Überlieferungen sind im Buch nachzulesen.

Die Rezepte sind gut und einfach aufgebaut, weshalb sie leicht nachgearbeitet werden können. Die Beschaffung der Zutaten wird, je nachdem wo man wohnt, zugegebenermaßen schon etwas schwieriger. So gedeihen in unserem Garten bedauerlicherweise keine Schlüsselblumen. Doch grundsätzlich wird, wer Zugriff auf einen Garten, Balkonpflanzen oder auch die freie Natur hat, mit Sicherheit mit mehreren Pflanzen schnell fündig. Und dann kann man loslegen mit Leckereien wie Safranrosenbutter (in die aber weder eine Rose noch Safran kommt) oder Huflattich-Zabaione, Blumenquark oder Veilchencreme und Co. Oder einfach seinen Salat mit Blüten sowohl geschmacklich als auch dekorativ bereichern.

Schade, dass ich nicht zaubern kann. Sonst würde ich mir jetzt den Schnee weg- und Blütenpracht herzaubern. Die Fotos im Buch haben genauso Appetit gemacht, wie die Rezepte an sich. Das Buch ist eine gelungene Mischung aus Information und Inspiration. Ein Buch, das Neulinge neugierig macht und diejenigen, die schon Erfahrungen mit der Verwendung von Blüten und Wildkräutern haben, sicherlich noch die eine oder andere Anregung bietet. Die Gestaltung des Büchleins tut ein übriges, weshalb ich Blütenküche - farbenfroh, dekorativ, lecker die volle Punktzahl geben möchte.

Copyright ©, 2013 Antje Jürgens (AJ)

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Ati](#)
[25. März 2013]