

Mit freundlicher Genehmigung von <http://www.de.von-blythen.com>



Blüten verzaubern Speisen und Getränke. Sie bereichern herzhaftere Gerichte und entfalten ihr dezentes Aroma in delikaten Desserts. Die Möglichkeiten, ihnen ungekannte Genüsse zu entlocken, scheinen unerschöpflich. Einige der hier vorgestellten Blüten erhalten Sie in Bio-Qualität über den Shop von «**von-blythen**» [Onlineshop](#). Probieren Sie es aus.

- Astern (Aster)
- Begonie (Begonia semperflorens)
- Chrysantheme (Chrysanthemum)
- Dahlie (Dahlia)
- Duftgeranie (Pelargonium)
- Duftveilchen (Viola odorata)
- Edelkastanie (Castanea sativa)
- Flieder (Syringa vulgaris)
- Fuchsie (Fuchsia)
- Funkie (Hosta)
- Gänseblümchen (Bellis perennis)
- Geißblatt, Jelängerjelier (Lonicera caprifolium)
- Gewürztagetes (Tagetes tenuifolia)
- Glockenblume (Campanula)
- Hibiskus (Hibiscus sabdariffa)
- Holunder (Sambucus nigra)
- Hornveilchen (Viola cornuta)
- Indianernessel, Goldmelisse (Monarda didyma)
- Jasmin (Jasminum officinale)
- Kamille (Chamaemelum nobile)
- Kapuzinerkresse (Tropaeolum majus)
- Kissenprimel (Primula vulgaris)
- Klee (Trifolium)
- Königskerze (Verbascum)
- Kornblume (Centaurea cyanus)
- Kürbisblüte (Curcubita)
- Laucharten (Allium)
- Lavendel (Lavendula angustifolia)
- Levkoje (Matthiola incana)

- Lilien (*Lilium lancifolium*)
- Linde (*Tilia*)
- Löwenmäulchen (*Antirrhinum majus*)
- Löwenzahn (*Taraxum officinale*)
- Mädesüß (*Filipendula ulmaria*)
- Magnolie (*Magnolia*)
- Malve (*Malva sylvestris*, *Malva moschata*)
- Mohnblume (*Papaver rhoeas*)
- Nachtkerze (*Oenothera*)
- Nachtviole (*Hesperis matronalis*)
- Nelke (*Dianthus*)
- Obstblüten
- Ochsenzunge (*Anchusa azurea*)
- Orangenblüte (*Citrus sinensis*)
- Petunie (*Petunia*)
- Pfingstrose (*Paeonia officinalis*)
- Phlox (*Phlox paniculata*)
- Ringelblume (*Calendula officinalis*)
- Robinie (*Robinia pseudacacia*)
- Rose (*Rosa*)
- Schlüsselblume (*Primula veris*)
- Sonnenblume (*Heliantus annuus*)
- Stiefmütterchen (*Viola*)
- Stockrose (*Alcea rosea*)
- Süßdolde (*Myrrhis odorata*)
- Taglilie (*Emmerocallis*)
- Taubnessel (*Laminum*)
- Trompetenblume (*Campsis radicans*)
- Tulpe (*Tulipa*)
- Zitronenblüte (*Citrus limon*)
- Zucchiniblüte (*Cucurbita pepo* var. *Giromontiina*)

Die kulinarischen und heilkräftigen Eigenschaften von Kräutern sind bekannt, ihre Blüten schmecken etwas milder und leicht süßlich.

- Anis-Ysop (*Agastache foeniculum*)
- Basilikum (*Ocimum basilicum*)
- Borretsch (*Borago officinalis*)
- Dill (*Anethum graveolens*)
- Fenchel (*Foeniculum vulgare*)
- Oregano (*Origanum vulgare*)
- Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)
- Salbei (*Salvia officinalis*)
- Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)
- Thymian (*Thymian vulgaris*)
- Ysop (*Hyssopus officinalis*)
- Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*)
- Zitronenstrauch, Zitronenverbene (*Aloysia citrodora*)

Es wäre wundervoll, wenn wir Sie dazu anregen würden, die ständig wechselnde Blütenpracht intensiver zu genießen, nicht nur mit dem Auge, sondern auch mit Nase und Gaumen.