



Augenschmaus: Das Obergeschoss des Floristik-Betriebes Blume & Design erweist sich als idealer Veranstaltungsort mit Atmosphäre. Thorsten Richter und Jens Heidemann (r.) bereiten ein Tablett mit Kostproben für die Gäste vor. FOTOS: BOHNENKAMP-SCHMIDT

Schauen, riechen, schmecken

Floristik-Betrieb verwandelt sich in Showroom

VON BRITTA
BOHNENKAMP-SCHMIDT

■ Enger. Schon lange ist es nicht mehr nur Alfred Biolek, der uns zusammen mit prominenten Gästen auf dem Bildschirm Tipps und Tricks aus dem Reich der Küche verrät. Kochshows liegen im Trend. Auf verschiedensten Sendern wird allwöchentlich geschnetzelt, gebrutzelt und probiert.

„Am Fernseher kann man dabei leider nur zuschauen“, meint Jens Heidemann und wollte mehr. Gemeinsam mit seinen Geschwistern Antje Steinkamp und Tim Heidemann führt er die Gärtnerei Blume & Design, in der die Kunden jetzt hautnah Düfte genießen, Speisen schmecken, Weine verkosten und Rezepte beim Profi erfragen konnten. „Augenschmaus“ hieß die Auftaktveranstaltung am Dienstagabend, der im 110. Jubiläumsjahr der heimischen

Gärtnerei weitere Workshops und Vortragsveranstaltungen folgen sollen.

Rund 80 Gäste waren in den Floristik-Fachbetrieb gegenüber der Liesbergmühle gekommen, um sich den Frühling nicht nur mit phantasievollen Blumengestecken vor Augen führen, sondern auch auf der Zunge zergehen zu lassen.

Koch Thorsten Richter vom Bielefelder Catering-Unternehmen „Sternzeit“ zauberte live „Delikatessen aus dem Blumenbeet“: Gefüllte Zucchini Blüten mit Lachsфарce, ein frischer Frühlingssalat mit Löwenzahn und Stiefmütterchen in Himbeer-Walnussvinaigrette und viele andere Rezepte fanden großen Anklang beim vorwiegend weiblichen Publikum, das gerne zu-griff, wenn kleine Probierhäppchen durch die Reihen gereicht wurden.

Wer die essbaren Blüten von Primel, Stiefmütterchen oder Kapuzinerkresse nicht selber im



Guten Appetit: Küchenmeister Thorsten Richter bietet Evelyn Spieshöfer Caprese am Basilikum-Spieß an.

Garten ziehen möchte, kann sie im Hause Blume & Design bestellen. „Wir haben Kontakte zu Gärtnern, die unbehandelte Blüten speziell für den Verzehr produzieren“, erläuterte Heidemann. Passend zu den kulinarischen Häppchen, die sowohl aus der Fingerfood-Küche für die lo-

ckere Party als auch aus festlichen Menüvorschlägen stammen, stellte Sommelier Peter Kappel fruchtige Weine zur Verkostung vor.

Floristmeisterin Antje Steinkamp erläuterte zwischendurch, wie moderne Tischdekorationen aussehen können. Ob für den kleinen Bistrotisch oder die lange Tafel, edel oder im Landhausstil – überraschende Kreationen aus Ästen, Zweigen, frischem Grün und bunten Blüten fanden die Bewunderung des Publikums.

„Diese Veranstaltung ist eine echte Bereicherung“, fand Evelyn Spieshöfer und nahm sich ein Caprese-Spießchen vom Tablett, das Thorsten Richter anbot. Zum Sattessen war der Abend allerdings nicht geeignet. „Qualitativ ist das Angebot wirklich toll, quantitativ leider zu wenig“, befand eine andere Stammkundin, die gern mehr Sorten der leckeren Häppchen probiert hätte.