

Smakelijk reportage

Eetbare bloemen worden langzaam maar zeker een trend, zegt connaisseur Anna Koster. Verschillende restaurants weten er al raad mee, maar ook thuishokks kunnen ermee aan de slag.

Bloemen op je bord, lekker fris

tekst **Sarah-Mie Luyckx**
foto's **Patrick Post**

We gaan trippen!”, roept Anna Koster (60) dolenthousiast rond lunchtijd. Op een draffe vertrekt ze naar de laag gelegen tuin van haar sfeervolle Noord-Hollandse dijkwoning, om terug te keren met olijke gele bolletjes met bruinrood hart. “Abc-kruid ofwel sechuan – de topper onder de eetbare bloemen”, licht ze toe. “Normaliter geef ik daar een kwartje van, maar laten we voor de lol een hele nemen.”

De tanden zetten in zo'n kleurige bloeier vergt van sommige mensen enige moed, weet Koster. Maar is gewoon een mindset. Want eigenlijk heeft iedereen weleens bloemen tot zich genomen. De welbekende kapertjes zijn niks anders dan (ingelegde) bloemknopjes. En good old bloemkool plus broccoli feitelijk hele trossen daarvan. Bovendien zijn we er inmiddels aardig aan gewend geraakt om thee van bloesems te drinken.

Gedrieën – ook de fotograaf doet mee – kauwen we vol verwachting op het abc-kruid, dat oogt als een bloembodem. Eerst proeft het zuur, vervolgens voltrekt zich in enkele minuten het ‘organoleptisch (met de smaakpillen) orgasme’, zoals de gast-

vrouw had voorspeld. Onze monden – inclusief tong en lippen – ervaren een tintelend en vervolgens prikkelend effect, om daarna enkele minuten verdoofd aan te voelen. “Alsof je aan een batterij likt”, vindt de eetbare-bloemenexpert. De trip is volgens haar totaal ongevaarlijk, en ook nog eens oergezond. “Vanwege de reinigende werking van het abc-kruid maakt de culinaire wereld er entrees mee, zodat je de exquise hoofdgerichten nog beter kunt proeven.”

De allerlekkerste

Op haar uitbundige eettafel heeft Koster minder heftige soorten geëntaleerd. De brownies zijn bedekt met grote orangerode begoniabloemen, die verrassend naar Granny Smith-appels smaken. En ook stukken bittere chocolade zijn smaakvol versierd: met bloemblaadjes van afrikaantjes en eeuwiglevenkruid, waaraan – de naam verradt het reeds – eveneens een heilzame werking wordt toegedicht. De combinatie – een recent experimentje – doet vlak aan. De vette chocolade is waar-schijnlijk te overheersend, analyseert ze. Maar niet getreurd. Bij wijze van snack nemen we nog een handje bloemblaadjes van de Damascener roos, de allerlekkerste onder zijn soortgenoten. En snuffelen en passant nog even aan het bosje chocoladecosmea's, die overduidelijk naar het cacaoproduct ruiken, maar er niet naar smaken. “De bordeauxrode bloem is vooral qua versiering geweldig. Ik zou ze op vanille-ijs leggen met een aardbei erbij!”

Om hun smaak en schoonheid zet-



Anna Koster in haar tuin in Avenhorn.



Chocoladecosmea (Cosmos atrosanguineus) ruikt naar chocolade.

ten steeds meer restaurants eetbare bloemen op de kaart, zegt Koster. Die betrekken ze van een toenemend aantal kwekerijen. In tuincentra rukken de hoeken met bloeiers die je kunt verorberen op. “Vreemd eten wordt almaar normaler, en naast onze speurtocht naar exotische belevingen willen we wat graag opgevrolijkt worden. Er is zoveel narigheid in de wereld. Daarbij sluiten eetbare bloemen goed aan op de trend van een vegetarische en veganistische leefstijl.”

Om haar verhaal kracht bij te zetten toont ze een foto van een gerecht van Bobby's Sushi, het afhaalrestaurant dat onlangs de deuren opende in Koster's kleine woonplaats Avenhorn, dat rond de drieduizend inwoners telt. De gevulde rijstrolletjes zijn bezaaid met een confet-

ti aan bloemetjes. Koster is uiteraard content met de komst van een gastronomische geestverwant naar haar dorp, maar noemt diens creatie ‘één groot gekkenhuis’. “Japanners doen dat heel wat gestileerder.”

Ze kan het weten, want uitgerend in het land van de rijzende zon had de dochter van een kweker (“Ik ben als het ware in een kas geboren”) ruim dertig jaar geleden haar eerste ervaring met eetbare bloemen. “Ik behoorde destijds tot de top van de junioren in de bloem-schikkunst, en was uitgenodigd om in Japan een masterclass te geven. In Tokio kreeg ik toen een bloemen-diner voorgeschoteld. Wauw, dat was voor mij een paradigmashift. Bloemen associeerde ik destijds alleen met giftige exemplaren.”

Reclameborden

Ongeveer acht jaar geleden besloot Koster haar onderwijsbaan bij het ‘groene’ mbo het Clusius College in Alkmaar te combineren met haar bedrijf Floral Touch, dat voor de zakelijke markt en het onderwijs onder meer proeverijen en presentaties verzorgt. “Niet alleen omdat eetbare bloemen mooi en vaak lekker zijn”, benadrukt ze. “Maar ook om mensen meer in verbinding te brengen met de natuur, waarvan bloemen de reclameborden zijn. En eveneens vanwege mijn missie om de sier-teelsector te verduurzamen. Bloemen kun je alleen eten als ze onbespoten zijn. Bestel daarom bij de bloemist biologische exemplaren – consumenten hebben de macht om de branche te veranderen.”

Dat het werkt, ondervond ze zelf. “Toen ik voor de eerste keer bij de plaatselijke bloemenman biologische tulpen bestelde, vroeg die zich af of hij die wel kon leveren. Vervolgens haalde ik ze het hele voorjaar bij hem, en was hij daar zo enthousiast over dat hij nu van plan is een aparte hoek met onbespoten bloemen in te richten. Overigens kosten die biologische tulpen slechts één euro meer dan de ‘gewone’. Wat is nou die ene euro als je daarmee het milieu ontziet?”

Knalrode tulpen (‘Met witlofachtige smaak’) gebruikt Koster onder meer voor haar recept Hollands Visersbootje. Een aantrekkelijk ster-vormig ensemble van tulpenblaadjes met elk een eetlepel zalm-salade, afgetopt met bieslookbloemetjes. Het gerecht is te vinden in haar boek *Bloemen met smaak*, dat onlangs de tweede druk beleefde. “Toen ik het



De Oriental Trompettelie (Lilium 'Maldano') heeft een aparte smaak.

Preisoep met lavendel

Ingrediënten:

1 liter water
2 dikke preien
2 teentjes knoflook
1 klontje boter
peper naar smaak
1 grote aardappel
2 blaadjes salie
5 topjes wilde marjolein
2 kardemom
takje verse tijm
4 tl gedroogde lavendel (of 4 verse takjes met bloemetjes)
2 laurierblaadjes
2 kruidenbouillonblokjes
2 el crème fraîche of roomkaas
(takjes lavendel en andere bloemetjes om te garneren)

Bereiding:

Fruit de knoflook en versgemalen peper zachtjes in een klontje boter. Doe er de in dunne plakjes gesneden prei bij en laat even smoren. Giet er 1 liter water bij, verkruimel er 2 kruidenbouillonblokjes in. Was de aardappel (schillen hoeft niet) en snij deze in dunne plakjes, of kleine blokjes en voeg toe aan de soep. Doe de laurierblaadjes, salie, tijm, marjolein en lavendel in een kruidenei – of bind ze met keukentouw aan elkaar (bouquet garni) – en laat 20 minuten pruttelen (langer mag ook). Blend of staafmixer de helft van de soep met een flinke schep crème fraîche of roomkaas, en doe er vervolgens de andere helft bij. Decoreer per kom/bord met een sprietje verse lavendel en eventueel meer eetbare bloemen. Bijvoorbeeld: courgettebloemen, blauwe korenbloemen, komkommerkruid, sieruitje en de oranje dropplant. “Door alles in dezelfde richting te leggen lijkt het een botanisch plaatje.”



Slangenlook (Allium scodoprasum).

vier jaar geleden schreef, dacht ik achter de trend aan te fietsen, maar die lijkt nu pas goed op stoom te komen.”

Verrassend veel bloemen zijn eetbaar, meldt Koster. In haar jaloersmakende tuin groeien het hele jaar door zo'n tweehonderd soorten, waaronder vijftig verschillende sieruien, waarvan de bloemetjes een kleine smaakexplosie teweeg brengen.

Maar ook in de vrije natuur valt voldoende te scoren. Madeliefjes zijn Koster's favoriet. “Toen ik een keer voor bezoek een donkergroene brandnetelsoep had gemaakt, wilde ik die daarmee pimpen, maar ik vond enkel dichte exemplaren. De madeliefjes gingen open terwijl ik de hete borden aan de gasten serveerde. Een fantastische ervaring.”

Meer info:

Floraltouch.nl
Bloemenmetsmaak.nl
online platform, waar je een gratis een e-book kunt downloaden om zelf met eetbare bloemen aan de slag te gaan. Ook zijn er workshops te boeken.

Bloemen met smaak – 50 eetbare bloemen & 25 verrassende recepten, Anna Koster, KNNV Uitgeverij, €24,95.