

Woensdag bloemendag in plaats van gehaktdag



De eetbare bloemen van Adriëne Scheffers.

FOTO THIERRY SCHUT

MONSTER

Eetbare bloemen vind je vrijwel alleen bij exclusieve restaurants. Onterecht, vindt Adriëne Scheffers uit Monster. Je kunt ze bij haar nu ook gewoon bestellen. Via internet, de volgende dag zitten ze in de brievenbus.

RIEN VAN DEN ANKER

Bloemen op een bruine boterham met oude kaas gaat misschien iets te ver, maar het kan wel. „Veel eetbare bloemen zijn voor de decoratie, maar er zijn er ook die een eigen smaak hebben”, aldus de Monsterse tuindersvrouw Adriëne Scheffers. Sinds kort verkoopt ze hapklare bloemen, via internet.

Eetbare bloemen bestaan al lang. Decennia terug was het Fons van Groeningen van restaurant Kaatje bij de sluis in Blokzijl, die voor het eerst in Nederland 'rozen' op de menukaart zette. Alle media stonden vol van die 'dwaas', die bloemetjes uitstrooide over gerechten.

Tot een grote doorbraak is het nooit gekomen. Soms was er weer een kok die het aandurfde, zoals die van het Westlandse eethuis Pure Passie. Inmiddels wel gesloten, maar dat lag niet aan de bloemen. Adriëne leverde veel bloemen aan hem, nadat hij stopte heeft ze kort overwogen dat ook te doen. „Maar toen dacht ik: waarom niet via een

eigen site, samen met wekelijkse recepten en kooktips waarbij bloemen een hoofdrol spelen”, vertelt ze trots. „En voordat ik zo'n recept nu op de site zet, eten we het eerst met het gezin. Woensdag is hier dus bloemendag.”

Wat zijn eigenlijk eetbare bloemen? Ze legt uit dat niet alle bloemen eetbaar zijn, zeker niet die je in een winkel of stalletje koopt, want die zijn bespoten. Ook zijn er bloemen, zoals tulp, narcis, iris of lathyrus, die van nature giftig zijn.

Komkommerkruid

„Wel eetbaar”, zo zegt Adriëne, „zijn bijvoorbeeld het komkommerkruid. Dat smaakt ook echt naar komkommer. In de Oost-Indische kers zit iets van radijs en bij de anjer een beetje nootmuskaat. In de begonia proef je de appel en in de geranium een hazelnootsmaakje.”

Andere eetbare bloemen zijn meer voor de decoratie. „Bloemen zijn geen vitaminebommen, voor menigeen zijn ze de finishing touch van een gerecht. Misschien een beetje raar om te zeggen, de kers op de taart. En je kunt er saai ogende gerechten heel mooi mee maken.” Kleurrijke voorbeelden zijn het viooltje en de goudsbloem. Heel mooi zijn volgens haar de anjer of de dahlia. „En echt bijzonder is de roos, al is die maar in bepaalde seizoenen beschikbaar.”

Haar digitale bloemenwinkel is inmiddels ontdekt. Naast restaurants tonen ook culinaire consumenten interesse. Levering kan binnen een dag en het doosje kan zo door de brievenbus.

eetbarebloemeshop.nl