



Foto: Martin Wiesner

NATUR IM GARTEN

Angelika Ertl-Marko
redaktion@woche.at

Taglilien verzaubern steirische Gärten

Die Taglilie ist eine jener Blumen, die eine wahre Sammlerleidenschaft ausgelöst hat. Einige Gärten in der Steiermark laden derzeit zum Tag der offenen Gartentüre ein und präsentieren bis zu 3.000 verschiedene Sorten.

Einfach wie ein Wunder, wenn diese Blume, die aus Asien und Europa stammt, ihre Blüten zeigt. Sie ist auch eine unkomplizierte Gartenpflanze, da sie fast überall – außer auf dichtestem Lehmboden – wächst. In der Sonne oder im Halbschatten entfaltet sie ihre perfekte Schönheit. Spannend ist auch, dass sie in der chinesischen Küche sehr beliebt ist. Die Blüten werden roh gegessen zu Salaten und Saucen und schmecken angenehm süß-säuerlich. Weiters werden sie auch in Essig eingelegt – ein wirklich herrlicher Geschmack. Im geschlossenen Zustand sind sie besonders knackig und werden angebraten am besten auf Broten verzehrt. Lediglich die Staubgefäße sollten Sie vor dem Verzehr entfernen.

Probieren Sie es aus! Die Blüten schmecken nicht nur köstlich, sondern sehen auch farblich auf Salaten und Saucen wunderbar aus.

Ihre Angelika Ertl-Marko

Service-Angebot von „Natur im Garten“ Steiermark:

Kostenlose Beratung am Gartentelefon Steiermark 03334/31 700,
www.oekoregion-kaindorf.at