

Delikatessen aus dem Blumenbeet

Floristikgeschäft Blumen & Design lädt zur ungewöhnlichen Kochshow

■ **Enger** (fx). Frühling ist essbar – den Beweis treten Floristin Antje Steinkamp und Küchenmeister Thorsten Richter in zwei Wochen an. Sie setzen ungewöhnliche Menüs auf die Karte: „Delikatessen aus dem Blumenbeet“.

Seit er einem Kunden ein Rosengesteck in die Küche brachte und ihm die dortigen Düfte aus den Töpfen und Öfen in die Nase zogen und nicht mehr losließen, hatte Jens Heidemann die Idee: Diese Fülle an Gerüchen müssen auch Kunden einmal erleben. Deshalb erklärt er sein Floristik-Fachgeschäft „Blume & Design“ am Dienstag,



Frühling auf dem Teller: Sommelier Peter Kappel, Koch Thorsten Richter und Floristin Antje Steinkamp laden zum „Augenschmaus“. FOTO: FX

11. März, zur Koch-Arena. Zum Start in den Frühling sollen bis zu 80 Gäste erleben können, dass Blumen nicht nur Tische, sondern auch Teller zieren, dass sie nicht nur duften, sondern auch schmecken. „Mit Blumen kann man tolle Sachen zubereiten“, erklärt Koch Richter. „Zum Beispiel frittierte Petersilienwurzeln oder gefüllte Zucchiniblüten.“ Live wird er vor den Gästen brutzeln. Steinkamp gibt Tipps, wie ungewöhnliche Blumengestecke gelingen. Beginn des Workshops ist um 19 Uhr, der Empfang ist ab 18.30 Uhr. Anmeldung ist bis zum 5. März möglich, Tel. (0 52 24) 18 28.