



Katja  
Mutschelknaus

# MEIN *wunderbarer* GARTENSALON

Wie Frauen in ihrem Garten  
das Leben genießen

# INHALT

## ENTREE

Immer mit Aussicht 8  
*Warum Frauen ihren Garten so gern zum Zimmer machen*

## IM GARTENSALON

### *Die Gartenfreundin bittet zu Tisch*

Ladies' Lunch 15  
*Freundinnen unter sich*

Sinn und Sinnlichkeit 28  
*Tea Time mit Rosen*

Ernten und Naschen 48  
*Picknick im Garten*

Goldene Zitronen 68  
*Ein Barockfest im Spätsommer*

### *Die Gartenfreundin tut etwas für sich*

Splash! Splash! 85  
*Ein Freibadtag mit Schirm, Charme & Bowle*

Der Garten als Spa 96  
*Schönheitsrezepte für den Wellness-Tag*

Sommer, einen Winter lang 110  
*Kräuter und Beeren haltbar machen*



### *Die Gartenfreundin ist verliebt*

Eine von tausend Nächten 133  
*Ein orientalischer Flirt*

Liebesdüfte 152  
*Potpourris aus dem Garten*

Mondscheinnächte 172  
*Prickelnde Stunden im Schutz der Dunkelheit*

### *Die Gartenfreundin lässt sich beflügeln*

Hui! 186  
*Auch große Mädchen schaukeln gern*

Geisterstunde 194  
*Magische Feste und zauberische Bräuche*

Flatterhaft 211  
*So lockt man Vögel und Schmetterlinge in den Garten*

## AU REVOIR!

Rezeptverzeichnis 228  
Bezugsquellen 231  
Auswahlbibliographie 236  
Dank 238

# Sinn und Sinnlichkeit

## Tea Time mit Rosen

»Für mich soll's rote Rosen regnen,  
mir sollten ganz neue Wunder begegnen.«

*Refrain des Chansons »Für mich soll's rote Rosen regnen«  
von Hildegard Knef*



Ich habe etwas Mühe, mir auszumalen, wie es sein wird, eines Tages, wenn Postpaket-Drohnen surrend über unseren Köpfen propellern und ihre Pakete auf uns herabregnen lassen, und kein Postbote mehr bei uns klingeln wird, um uns freundlich lächelnd eine Paketsendung auszuhändigen. Ich hatte so einen netten Postboten, als ich Studentin war. Er wusste, was sich in den Päckchen verbarg, die er mir während der Sommermonate alle zwei, drei Wochen brachte. Ich hatte es ihm mal erzählt, als wir im Türrahmen ein Schwätzchen hielten. Die Päckchen waren von meiner Oma. Es waren Rosen drin.

Meine Oma schickte mir frisch geschnittene Teerosen aus ihrem Vorgarten hunderte Kilometer weit per Post. Ich lebte in München, meine Oma im Hunsrück; wir waren ziemlich beste Freundinnen. Wir telefonierten jede Woche, und manchmal sagte meine Oma zum Abschied: »Schatz, meine Rosen vorm Fenster blühen gerade so schön. Ich schick' dir welche!«

Zu der Zeit gönnte ich mir mein erstes Teeservice im Silberlook. Nun ja, es war Hotelsilber. Für ein Teeservice aus echtem Sterling wollte es bei mir nicht so recht reichen, aber mein Faible für Silbertüddelkram zum Tee – der ist bis heute geblieben. Ich schälte also die Rosen aus dem Frischhaltebeutel und dem durchweichten Wischundwegtuch, das meine Oma vorsorglich um die Stiele gewickelt hatte. Dann stellte ich die zarte Fracht zur Auffrischung in eine Vase auf den Balkontisch. Und machte mir Tee.

### *Von weit her über die Weltmeere*

Rosen auf die Reise zu schicken, scheint so ziemlich das Unsinnigste, das es gibt, möchte man meinen. Meine Oma stammte aus der Steiermark; sie hatte keine Ahnung von der ehrwürdigen Geschichte der Seefahrt, doch wenn sie Rosen verschickte, tat sie etwas, das Hunderte Jahre zuvor bereits die Seefahrer getan hatten, die zwischen Lissabon, London und den Häfen in China und Indien monatelang über die Weltmeere geschippert waren, um für die Leute in Europa Rosen auf den Weg zu bringen – neben anderen Annehmlichkeiten, wie etwa Tee.

Tee und Rosen kamen ursprünglich von sehr weit her. Tollkühne Handelsreisende mussten sie aus fernen Ländern auf abenteuerlichen Wegen für uns herbeischaffen. Kaum jemand in Europa hatte zu jener Zeit auch nur die geringste Ahnung davon, wo der Tee und die neuartigen Rosensorten, die damals in Mode kamen, wirklich herkamen. Dieses Geheimnis kannten nur die Kaufleute, die sich in den Handelsstädten des Orients tummelten – jenes sagenumwobenen Riesenreichs von Persien über Indien bis China, aus dem so herrliche Dinge kamen wie der Pfeffer, der Kaffee, der Tee – und all die wundersamen, fremdartigen Rosen, die im Unterschied zu den heimischen Hunds- und Apothekerrosen sogar noch im Herbst einmal blühten!

Obwohl Historiker bisher alle möglichen Tricks aufboten, lässt sich die Geschichte nicht gerne in die Karten schauen: Sie gibt uns bis heute nicht preis, wo und wann genau die ersten Kulturrosen gezüchtet und die erste Tasse Tee der Menschheitsgeschichte wohl gebrüht wurden. Sicher ist nur: Beide Kulturformen haben ihren Ursprung in Asien.



Es ist daher nicht erstaunlich, dass selbst die Engländer eine Weile gebraucht haben, um auf den Geschmack des Tees zu kommen. Dazu musste nämlich erst einmal der direkte Seeweg nach Indien gefunden werden. Als die Europäer ihn dank Vasco da Gama 1498 herausfanden und damit beginnen konnten, in großem Stil orientalische Luxusgüter wie Tee, Kaffee, Gewürze, Zucker und Porzellan nach Europa einzuführen, fanden die Engländer gleichwohl erst einmal den Kaffee wesentlich attraktiver als Tee. Um 1700 gab es in London sage und schreibe dreitausend Coffee Shops! Angeblich wurde überhaupt erst im Jahr 1656 zum allerersten Mal in England eine Tasse Tee öffentlich getrunken.

Zum nationalen Symbol wurde der Tee erst in der zweiten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts, als Indien mehr und mehr unter die Hoheit der britischen Gouverneure fiel. Dann aber ging es schnell: Eine Teeplantage nach der anderen wurde in Indien unter britischer Herrschaft gegründet. 1785 war der Londoner Hafen bereits das Zentrum des europäischen Teehandels.



### *Zu Gast bei den englischen Rosenfräulein*

Das Teetrinken war nachgerade ein Upper Class-Vergnügen. Tee floss aus Sterlingkannen in dünnwandige Porzellantassen – eine luxuriöse Spielerei, die sich nur betuchte Herrschaften leisten konnten, wie zu Wohlstand gekommene Snobs oder Adelsprösslinge. Und, natürlich: deren Gattinnen. Das Geld saß locker, man hatte die besten Verbindungen zu den Gouverneuren in den Kolonien oder zu Flottenadmirälen, und überbot sich darin, mit deren Hilfe die neuesten Sensationen aus dem Orient in die heimischen Salons zu holen.

So verfielen Europas Adelsdamen just in der Zeit, als der Tee die englischen Zungen mehr und mehr für sich erwärmte, dem Rosenfieber. Sie ließen sich unbekannte Rosenzüchtungen aus China kommen, pflanzten sie in ihren Lust- und Landhausgärten an, und dekorierten mit den sinnlichen, fülligen Blüten die Boudoirs, Teetischchen, Dekolletees und Strohhüte. Schon damals galt die Rose als Attribut des englischen Adels. Das Haus Lancaster hatte im fünfzehnten Jahrhundert eine rote Rose im Wappen, das Haus York eine weiße.

Es lag also nahe, dass englische Ladys die Noblesse ihrer Teestunden damit unterstrichen, Rosengirlanden über die Stores zu werfen, Rosen im Haar zu tragen und am Rosenlikörchen zu nippen. Sollten uns angesichts solcher Szenerien auch heute noch blaublütige Gedanken kommen, dürfen wir ruhig nachsichtig mit uns sein – das liegt in der Natur der Sache.



Rose House



### Viktoria's Secrets – kleine Teetikette

Ein bisschen Schlossgeflüster und das gewisse Gewusst-wie: mit diesen königinmütterlichen Ratschlägen sind Sie zu jeder Teestunde wetterfest!

**AFTERNOON TEA** geht auf Anne, siebte Duchess of Bedford, zurück. Sie lud 1840 erstmals zum Afternoon Tea, weil man in Adelskreisen damals die Nächte durchtanzte, gegen Mittag frühstückte und das Mittagessen am Abend einnahm. Dazwischen klaffte eine Flaute. Das brachte Anne auf die Idee, mit Tee, süßen Brötchen und Kuchen gegen das Magengrummeln anzugehen. Zum *Afternoon Tea* gibt es traditionell nur Süßes – *savories*, die herzhafte Häppchen, sind dem *High Tea* vorbehalten.

**CREAM TEA** ist ein schlichterer *Afternoon Tea* mit Tee, Clotted Cream, Marmelade und Scones – ohne Kuchen, Eclairs oder anderen Süßkram. Der Adel trank Tee ursprünglich nicht mit Milch; Milchprodukte galten als bäuerlich. Aber sie machen satt. Und wurden somit doch noch hoffähig.

**HIGH TEA** ist ursprünglich die volkstümliche Variante des höfischen *Afternoon Tea*. Im Volk hatte man um fünf Hunger, weil man seit dem Morgen auf dem Feld gestanden hatte. Als der Tee für die breite Bevölkerung erschwinglich wurde, zog die Sitte des Teetrinkens auch in die Cottages ein – und wurde dort gleich mit dem Abendessen verbunden. Deshalb gibt's beim *High Tea* Deftiges: Schinken, Bacon, Käse, Ei. Wie in einem Cottage üblich, an einem ordentlichen Tisch serviert. Und der ist im Vergleich zu den niedrigen Teetischen der feinen Gesellschaft, auf denen gerade mal die Kanne mit dem Stövchen Platz fand: hoch.

**FINGER ABSPREIZEN?** War dereinst ein Muss! Die ersten Teetassen, die nach Europa kamen, waren schlichte Schälchen. An Heißgetränke war man nicht gewöhnt. Unsicher jonglierten die Damen die zarten Schalen in den Händen. Den Finger abzuspitzen, half, die Balance zu halten. Er bot das Gegengewicht, wenn das Schälchen beim Nippen gekippt wurde. Seit etwa 1730 haben Tassen allerdings Henkel.





**HUCH! WAS ANZIEHEN?** Sie wollten immer schon gern wissen, wie sich Keira Knightley fühlte, als sie »Stolz und Vorurteil« drehte und die herrlichsten Empirekleider tragen durfte? Schnittmuster für Regency- und Empiremode und für Tageskleider im Biedermeierstil gibt's im Internet (siehe Bezugsquellen).

**IHR GÄRTNER IST WEG?** Unter uns: Sie haben doch gar keinen! Was sollte der auf Ihrem Balkon auch groß tun? Und dass Sie nach der Arbeit nicht auch noch Beete ausmisten möchten, verstehen wir gut. Was also tun, wenn die Teedamen im Anmarsch sind und der Garten ein wenig wie bei Hempels aussieht? Das Gleiche, was Sie tun, wenn Sie unterm Sofa räumen: Staubsaugen. Im Garten heißt das: Rasenmähen. Ein gemähter Rasen ist das perfekte Make-up für einen Garten, der mal wieder dringend zur Kosmetikerin müsste.

**WENN MAN KOMMT:** Blumen mitbringen! Am besten Rosen. Viele Rosen, ein großer Strauß. Rosen sind das Überflüssigste, was es gibt. Sie können nichts richten, nichts messen, nichts für uns tun. Außer Freude bereiten. Und davon kriegt man nie genug.

**WENN MAN GEHT:** Nie, wirklich bitte nie die Gastgeberin fragen: »Darf ich Dir beim Abwasch helfen?« Auweia! Den Abwasch macht immer das Personal. Oder dachten Sie, Ihre Gastgeberin hätte keins?

»Wer schöne Rosen in seinem Garten haben möchte,  
muss schöne Rosen in seinem Herzen tragen.«

SAMUEL REYNOLDS HOLE



## Selbst ist die Frau Tea Time-Rezepte, für die man garantiert keinen Butler braucht

**I**m Garten meiner Mutter blüht ein Rosenbusch mit leuchtend pinkfarbenen Blüten. In guten Jahren schäumt er fast davon über. Er hat enorm widerspenstige Dornen, und wir trauen uns kaum, die handtellergroßen Blüten abzuschneiden, um sie in die Vase zu stellen.

Eines Tages stand ich einmal etwas gedankenverloren davor, guckte mir die vor sich hin gilbenden Blätter an – und wurde melancholisch. Der Gedanke, die zarten Blüten würden einfach so ins Gras fallen und verrotten, trübte meine sommerliche Stimmung. So kam ich auf die Idee, Rosenblütenrezepte zu entwickeln – nichts Verkünsteltes, einfache Sachen. Schnell merkte ich, dass Rosen die Models unter den Blüten sind – man kann beinahe alles an sie hinkleistern, sie wirken immer hinreißend! Also kombinierte ich sie mit Rezepten meiner Großmutter. Und siehe da: mit Eiern und Milchprodukten sind Rosen die Wucht! Seither sind der Hefezopf-Auflauf und der Kaiserschmarrn mit Rosenblüten meine Lieblingsschlemmereien zum Tee.



### Rosentee

Weißer Tee ist ein unfermentierter grüner Tee, für den nur die obersten Blattriebe und Blätter gepflückt werden. Er stammt aus China. Wegen seines zarten Geschmacks bildet er eine angenehm zurückhaltende Grundlage für das feinblumige Aroma der Rosenblüten.

- 30 g weißer Tee (zum Beispiel Pai Mu Tan)
- 2 Handvoll getrocknete Bio-Rosenblüten (ungespritzte Blüten)
- 1 großes, dunkles Schraubglas

#### ZUM TEEKOCHEN:

- kalkarmes Leitungs- oder stilles, natriumarmes Mineralwasser

Die getrockneten Rosenblüten (Tipps zum Selbetrocknen: siehe Rezept für Rosenblütenzucker) mit dem weißen Tee ins Schraubglas geben. Dunkel und kühl aufbewahren. Zum Teekochen: kalkarmes oder stilles Wasser nach dem Aufkochen eine Minute abkühlen lassen. Für eine Kanne ca. 6 TL Rosentee in einen Teefilterbeutel aus chlorfreiem Papier geben, aufbrühen, maximal 3 Minuten ziehen lassen. (In München, wo ich wohne, ist das Leitungswasser ziemlich kalkhaltig. Deshalb verwende ich für diesen Tee natriumarmes stilles Mineralwasser. Wirkt etwas kapriziös, lohnt sich aber: Mit kalkhaltigem Wasser schmeckt der Tee dumpfer, mit stillem elegant und aromatisch.)



## Rosenblütenzucker

Die Anregung zu diesem Rezept bekam ich beim Blättern in einem Kochbuch aus dem achtzehnten Jahrhundert. Damals gab es noch keinen rieselfähigen Zucker. Man kaufte ihn im Ganzen als Block, und musste die Menge, die man zum Backen oder für die Zuckerdose benötigte, mit einem Messer abschaben und im Mörser zerkleinern.

ERGIBT CA. 100 G:

- 1 voll erblühte, frische Duftrose  
(ungespritzt oder vom Bio-Gärtner)
- 1 Bio-Limette
- 1 Zuckerhut (250 g)
- 10 Tropfen ätherisches Bio-Rosenöl
- 10 g kandierte Rosenblätter (gibt's fertig zu kaufen)
- Mörser, 1 Schraubglas

Duftrose vorsichtig entblättern; Blütenblätter auf Küchentrepp 5 Tage trocknen lassen, am besten an einem dunkleren Ort, locker mit Küchentrepp bedeckt.

**Am dritten Tag:** Die Bio-Limette heiß abspülen, trocken tupfen, über einem großen, flachen Teller die Schale fein abreiben. Mit Küchentrepp abdecken und über Nacht durchtrocknen lassen. Ebenfalls am dritten Tag: Zuckerhut auf Teller stellen, die Spitze mit 5 Tropfen ätherischem Bio-Rosenöl beträufeln, mit Küchentrepp bedecken, über Nacht trocknen lassen.

**Am vierten Tag:** Zuckerhut von der Spitze her mit dem Stößel des Mörsers im Mörser oder einer hochwandigen festen Schüssel fein zerstoßen. So lange, bis etwa ein Drittel abgerieben ist. Diesen Zucker mit der Hälfte der getrockneten Limettenschale in ein Schraubglas füllen. Zuckerhut wieder auf den Teller stellen, nochmals die Oberseite mit 5 Tropfen ätherischem Rosenöl beträufeln. Wieder Küchentrepp drauf, wieder über Nacht durchziehen lassen.

**Am fünften Tag:** Das zweite Drittel des Zuckerhuts mit dem Stößel bearbeiten – bis zu der Stelle, an der der Zuckerhut nicht mehr nach Rose duftet. Den gemahlene Zucker zum anderen Zucker ins Schraubglas geben. Kandierte Rosenblätter im Mörser zerstoßen, getrocknete Rosenblätter fein zerkrümeln, beides hinzufügen – fertig!



## Hefezopf-Auflauf mit Rosenblüten

Schmeckt am besten, wenn der Zopf nicht mehr superfrisch, sondern einen Tag alt ist. Geht auch mit Kastenweißbrot, und müsste dann korrekterweise »Bread and Butter Pudding« heißen. Und wenn man Brioche nimmt? Hat man die Superluxusvariante – die so sündhaft gut nach Butter schmeckt, dass man das Wort Margarine für immer aus seinem Wortschatz verbannt!

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

- 9 Scheiben Hefezopf, Brioche oder Weißbrot (zum Beispiel Kastenweißbrot)
- 50 g zimmerwarme Süßrahmbutter
- 3 Eier
- 200 ml Sahne
- abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
- 1 Prise feines Meersalz
- 6 TL Rosenblüten-Butter (weiche Süßrahmbutter mit feingeschnittenen, frischen Rosenblüten)
- 5 TL Rosenblütenzucker

Hefezopfscheiben mit Butter bestreichen. Mit der Butterseite nach unten in eine Auflaufform schichten. Eier mit Sahne, Zitronenschale und der Prise Salz verquirlen. Über die Hefezopfscheiben gießen. Im Backofen bei 175°C circa 25 Minuten backen. Herausnehmen, die Rosenblüten-Butter in Flöckchen darauf verteilen, anschließend den Rosenblütenzucker darüber streuen. Nochmal gute 5 Minuten backen. Heiß servieren.

(Nimmt man statt dem süßen Hefezopf Weißbrot, kann man die verquirlten Eier mit 2 TL Puderzucker süßen.)

## Kaiserschmarrn mit Rosenblütenzucker

Diese Variante mit Sauerrahm kenne ich aus Österreich. Sie schmeckt besonders flaumig und zergeht auf der Zunge.

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

- 300 g Sauerrahm
- 1 EL Rum
- 1 gute Prise Salz
- 1 EL Puderzucker
- 4 Eier
- 80 g Mehl
- 1 EL Rosinen
- 2 EL Butter und etwas Öl zum Braten



Mit einem Schneebesen Sauerrahm, Rum, Puderzucker und Salz glattrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl auf den Teig sieben und mit den Rosinen vorsichtig unterheben. Butter und Öl in einer großen schweren Pfanne mit gut schließbarem Deckel bei mittlerer Hitze erwärmen. Teig hineingießen, Deckel auflegen, gut 5 Minuten stocken lassen.

Deckel abnehmen, Hitze erhöhen, wenn die Unterseite schön goldbraun ist, den Teig wenden. Hitze wieder runter schalten, Deckel drauf. Nochmal 5 Minuten stocken lassen, dann bei geöffnetem Deckel den Teig in grobe Stücke reißen und bei kräftigerer Hitze unter vorsichtigem Wenden kurz kross werden lassen.

Auf Teller verteilen, mit Puderzucker und Rosenblütenzucker bestäuben. Wer mag, streut ein paar essbare Rosenblüten darauf.



## Rosensecco

Rezepte für selbstgemachten Rosenblütensirup gibt es viele; ich habe einige ausprobiert, fand das Ergebnis aber durchweg zu zitronig oder zu süß. Darum guckte ich mich um: Und fand einen ziemlich perfekten Sirup aus einer französischen Manufaktur – angenehm süß, nicht säuerlich (siehe Bezugsquellen).

### PRO GLAS:

- ♦ 2 TL Rosenblütensirup
- ♦ Prosecco
- ♦ ein paar ungespritzte, frische Rosenblüten

Den Rosenblütensirup in ein Kelchglas geben, mit eisgekühltem Prosecco aufgießen, zwei, drei Rosenblüten ins Glas streuen. Schmeckt toll zu den Erdbeer-Shrimps!

## Shrimps-Cocktail mit Erdbeeren und Macadamianüssen

Trauen Sie sich ruhig! Die Erdbeeren harmonieren so gut mit der leichten Süße der Shrimps, dass ich meine: Die zwei sind wie für einander geschaffen!

### ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

- ♦ 200 g gekochte, ausgelöste Shrimps
- ♦ 60 g Sauerrahm
- ♦ 40 g Bio-Mayonnaise
- ♦ ½ TL Tomatenmark
- ♦ 1 TL Cognac
- ♦ Meersalz, eine Prise Zucker
- ♦ eine Prise Chilipulver oder Cayennepfeffer
- ♦ etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
- ♦ 1 TL frischer, feingehackter Dill
- ♦ 8 kleine Erdbeeren
- ♦ 8 Macadamianüsse, halbiert

Die Shrimps kalt abbrausen, abtropfen, trocken tupfen. Sauerrahm, Mayonnaise, Cognac und Tomatenmark glattrühren. Mit Salz, Zucker, Zitronenschale und Chilipulver abschmecken. Den feingehackten Dill unterheben. Erdbeeren putzen, kurz abbrausen, vorsichtig trocken tupfen, halbieren und mit den Macadamianüssen und den Shrimps sanft unter die Creme ziehen. In Kelchgläsern servieren.