



Dahlien

Ein Buch für Auge & Gaumen

Autorin **Anne-Sophie Panzer**, Journalistin und Filmemacherin

Früher als Bauernblume verschrien, ist die Dahlie mittlerweile sogar als beliebte Schnittblume in der Floristik angekommen – vor allem auch wegen ihres wandelbaren Looks von chic bis vintage. Neben Tipps zu Pflege und Anbau der Spätsommerblume bietet dieses Buch Gestaltungsideen für Pflanzkübel und Vase, und – auch wenn Sie das vielleicht erstmal nicht glauben können – köstliche Rezepte mit Dahlien aus ihrem Heimatland Mexiko!

Wächst man als ältestes Kind in einem Familienbetrieb in Ostthüringen auf, der von den Eltern bereits in fünfter Generation fortgeführt wird, bekommt man gewisse Grundsätze bereits von klein auf eingepflanzt. Im Gartenbau Paul Panzer aus Köstritz kann man das getrost wörtlich nehmen, denn der Dahlienliebe sind hier sowie so alle verfallen. Auch wenn die journalistischen Berufswünsche der ältesten Tochter sie erstmal zum Politik- und Geschichtsstudium nach Potsdam zogen, ist sie immer noch überall involviert, beispielsweise beim Aufbau von Ausstellungen oder dem neuen Onlineshop. Und einer muss ja die ganze Familiengeschichte mal aufschreiben!

ISBN 978-3-937981-67-3



9 783937 981673



Dahlien – Ein Buch für Auge & Gaumen

Anne-Sophie Panzer



Dahlien

Ein Buch für Auge & Gaumen

Anne-Sophie Panzer

Inhaltsverzeichnis

Impressum / Quellen	02
Vorwort	03
Dahliengeschichte von Mexiko nach Köstritz zu Familie Panzer	07
Geschichten aus dem Gartenbau Paul Panzer... – Heinz Panzer erzählt	16
Kapitel 1: Rezepte mit Dahlien	28
Dahlien als Speise- und Heilpflanze	28
Rosmarindahlien und -kürbis vom Blech	34
Knusprige Tacos mit Dahlienstew und Käse-Schmandfüllung	35
Fruchtige Mais-Tomatensuppe mit Dahlienblüten	36
Heiße Brühe mit frittierte Dahlie, Champignons und Kaktusfeige	37
Herzhafte Dahlien-Tapas-Bällchen	38
Dahlien-Süßkartoffel-Rösti aus der Pfanne mit Beilage	39
Cremiges Dahlien-Schokoladenmousse	40
Selbstgemachtes Dahliengelee	41
Dahlienlikör	42
Erfrischende Dahlienlimonade – „Agua fresca de dalias“	43
Dahlien-Quitten-Apfel-Chutney	44
Bunter Dahliensalat	45
Kapitel 2: Gestalten mit Dahlien	48
Einpflanzungen mit Dahlien	49
Wie lege ich eine Dahlieneinpflanzung im Topf an?	52
Gestecke & Sträuße mit Dahlien	54

Herbstlicher Dahlienstrauß	57
Tischgestecke mit Dahlien	60
Dekoration mit Riesenblumigen Dahlien	62
Kränze mit Dahlien	64
Hochzeitsfloristik mit Dahlien	66
Fotoshootings mit Dahlien	70

Kapitel 3: Dahlien-Pflege – Bunt durchs Dahlienjahr	76
Wie pflanzt man Dahlien richtig?	79
Pflanzung	80
Knollen im Topf vorziehen	81
Düngung	82
Pflegetipps	84
Krankheiten und Schädlinge	86
Überwinterung	90
Schöne Eigenzüchtungen	92
Wo kann man Thüringer Dahlien sehen?	94



Die Geschichte der Dahlie – von Mexiko nach Thüringen

Die Geschichte der Dahlie – aus dem mittel-amerikanischen Hochland in die ostthüringische Elsteraue

Die Geschichte, wie die Dahlie aus Mexiko einst nach Deutschland und bald darauf auch nach Köstritz kam, ist nicht nur interessant, um unsere Familiengeschichte zu verstehen. Denn unser thüringischer Heimatort steht auch für die **erste Handelsgärtnerei für Dahlien, die überhaupt in Deutschland gegründet wurde!** Aber immer der Reihe nach...

Für die Azteken waren Dahlien überaus wichtig: Sie schmückten die Helme ihrer Krieger damit, pflanzten sie in ihren berühmten Gärten an und benutzten sie als Nahrungsmittel und Medizin. Leider schaffte es nur der spanische Forscher Francisco Hernandez, einen Bruchteil des Wissens der Azteken um ihre „Cocoxochitl“ aufzuschreiben (Historia de las Plantas de Nueva España, 1577), bevor ihre Kultur unterging.

Dahliensamen mit, die er an den botanischen Garten von Berlin schickte. Bald gelangten auch Samen an den Weimarer Hof und seinen botanischen Garten, wo der Garteninspektor J. Conrad Skell verantwortlich war für die Ausgestaltung und Pflege der großherzoglichen „Kunstgärten“.



Dahlia rosea Cav., *Dahlia coccinea* Cav., *Dahlia pinnata* Cav.

Erste deutsche farbige Darstellung von Dahlienarten nach der Erstbeschreibung von Abbé Antonio José Cavanilles (Madrid), veröffentlicht von Prof. André Thouin (Paris) und publiziert 1804 im Allgemeinen Deutschen Gartenmagazin Band 1, Weimar.

Wie Humboldt die Dahlie nach Deutschland brachte und Deegen sie weiterentwickelte

1804 kehrte Alexander von Humboldt von seiner berühmten amerikanischen Forschungsreise wieder zurück nach Europa und brachte unter anderem



Dahlienknollen auswählen, schälen und kochen

Alle Dahliensorten sind essbar und damit auch alle Knollen davon. Jede Sorte schmeckt etwas unterschiedlich und so müssen Sie einfach ausprobieren, welche Ihr geschmacklicher Favorit wird. Ich habe von einem befreundeten Dahliengärtner meiner Eltern – Peter Haslhofer aus Österreich – seine Züchtung „Hoamatland“ als sehr schmackhaft empfohlen bekommen. Beim Kochen und Experimentieren mit den Rezepten habe ich daher diese Sorte verwendet. Sie schmeckte uns beim Testessen sehr gut, was ich aber vor allem praktisch an ihr fand, war, dass sie so große Knollen hatte! Dahlienknollen sind ja doch etwas kleinteiliger als Kartoffeln und damit einem beim Schälen nicht die Finger abbrechen, empfehlen sich solche Sorten natürlich. Bei der zweiten verwendeten Sorte waren meine Mutter und ich ganz pragmatisch unterwegs: Sie hatte noch viele Knollen der Sorte „Babyblue“ übrig und so verwendeten wir diese, obwohl sie etwas umständlicher zu schälen sind.

Für das Kochen in leicht gesalzenem Wasser sollten Sie Dahlienknollen in relativ kleine Stück schneiden und eine etwas längere Kochzeit als bei Kartoffeln einplanen (etwa 30 Minuten). Pieksen Sie mit einer Gabel die Stücke immer wieder an und verlieren Sie beim ersten Mal nicht die Geduld – irgendwann werden die Dahlienstücke dann doch weich und wirklich lecker!

*Messer,
Wasser &
Geduld*

Wie lege ich eine Dahlieneinpflanzung im Topf an?



Den Boden des Topfes mit **Tonscherben** oder **Blähton** füllen, damit das Gießwasser besser ablaufen kann (*Wichtig: Der Topf muss trotzdem auch unten ein Loch haben, da sonst bei Übergießung Staunässe entsteht und die Wurzeln wegfaulen*).



Den Topf nun bis circa zur Hälfte mit Erde auffüllen und **Langzeitdünger**

beimischen (*Dadurch muss man die Einpflanzung den Sommer über nicht zusätzlich düngen*).



Die einzelnen **Pflanzen** aus ihren Töpfen nehmen, **dicht im Topf gruppieren**, die Lücken mit Erde auffüllen und zum Schluss alles gut angießen.



Natürlichkeit