

Happy Valentine mit asiatischen Essig-Lilien aus dem Burgenland

Online-Plattform Luculta präsentiert essbaren Blumengruß zum Valentinstag von Shu-Chen Chuang aus Rotenturm

Blumen schenken – einmal anders! Mit einer außergewöhnlichen Spezialität aus Südostasien setzt die burgenländische Internetplattform Luculta kreative Akzente zum heurigen Valentinstag – in Essigmarinade eingelegte Taglilien. „Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen“, empfiehlt Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger die essbaren Lilien für den 14. Februar als Alternative zum Blumenstrauß. Die süßlich-aromatischen Blüten sind knackig, feinfasrig, vergleichbar mit Zuckererbsen und haben einen würzigen Nachgeschmack. In ihrem Sojahaushaus im südburgenländischen Rotenturm baut die Taiwanerin Shu-Chen Chuang diese spezielle Lilienart an.

Mariasdorf, 12. Jänner 2008. – Blüten in verschiedensten Variationen bilden in Südostasien einen festen Bestandteil des Speiseplans. Eine dieser Delikatessen, nämlich die Taglilien, hat Shu-Chen Chuang aus ihrem Heimatland Taiwan ins burgenländische Rotenturm importiert. „Eine Besonderheit in Österreich“, erklärt Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. „Und eine kreative Geschenkidee für den Valentinstag!“ Diese und andere Köstlichkeiten können rund um die Uhr unter www.luculta.com bestellt werden.

Kulinarische Brücken bauen

Shu-Chen Chuang hat lange überlegt, wie sie den Österreichern Lilien als Delikatesse näher bringen kann. „Die Verarbeitung von Blüten hat in der chinesischen Küche eine jahrhundertelange Tradition“, erklärt die gebürtige

Taiwanesisin. In Österreich hat sie andererseits Essiggemüse kennen- und schätzengelern. „Warum also nicht die Blüten in Essigmarinade einlegen“, kreierte Shu-Chen diese spezielle Zubereitungsart für „ihre“ Lilien. Das Ergebnis kann sich sehen – und genießen – lassen. Die Lilien schmecken säuerlich-zart und erinnern ein wenig an den Geschmack von Kapern. Mit geöffneten Blüten bilden sie einen besonderen Blickfang auf feinen Sandwiches oder Käseplatten. Als besondere Delikatesse gelten die Essig-Lilien im hauchdünnen Speckmantel.

Die Lilien auf dem Felde

Die Taglilie ist in den sumpfigen Flusstälern Südostasiens beheimatet. Einen einzigen Tag lang blüht diese spezielle Lilienart. Die Blüten öffnen sich am Nachmittag und bleiben die ganze Nacht über offen. In China ist die Taglilie auch unter dem Begriff „Mutterblume“ bekannt. Wenn die Kinder von zu Hause ausziehen, pflanzen sie in der Ferne eine Taglilie, die sie jeden Tag an ihre Mutter erinnert.

Corporate Data

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: www.luculta.com

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:
Kommhaus – Media Enterprise
Bethlehemstraße 3
4020 Linz/Austria
Tel.: +43 732 673929-0
Fax: +43 732 673929-10
E-Mail: presse@mediaenterprise.at