

Liebes Land
Für Filzfreunde:
putzige Häschen 
Das Beste vom Land
März/April 2020 | D 4,50 €

Für Filzfreunde:
putzige Häschen

Das Beste vom Land

März/April 2020 | D 4,50 €

Start in die neue Gartensaison

Kreative Tischdecken

süß & salzig

**NEUES HEFT
MIT 21 REZEPTEN,
EXKLUSIV ENTWICKELT**

Polen-Lektüre: Transformation mit verunsicherten Werten
Was ist die **Polen-Revolution**? Sprachforscher suchen die
ursprüngliche **Polenrevolution**. Zusammen finden sich noch im
Kriegs-Lektüre-Kreis (auch als Lektüre-Kreis)

Ihr
Frühlings-
heft

Call 800-678-9222 • **Fax** 800-678-9223
• **E-mail** info@thebookofthehouse.com

Bunter Frühling

Tolle Dekoideen für zuhause



Café im besonders Grünen

Bäume, Sträucher, Hecken und Knollen – und dazu einen Cappuccino mit einem Stück Torte? Heidi Rammo-Vonderstraß hat in der Baumschule ihrer Familie ihren Traum verwirklicht und das blumenCafé eröffnet



Der ehemalige Geräteschuppen ist ein echtes Kleinod geworden

Heidi Rammo-Vonderstraß ist ab und an auch noch in der Küche im Einsatz



Zarte Bänder, pastellige Farben – die Frühlingsdeko ist mit Liebe entworfen

Rauhaardackel Emmi treibt sich gerne auf dem Gelände herum



Bei schönem Wetter können Besucher von der Terrasse aus das Treiben in der Baumschule bewundern



Großartige Ideen entstehen manchmal aus kleinen, aber prägenden Erlebnissen. Heidi Rammo-Vonderstraß kann das bestätigen: „Ich habe bei einem Blumengeschäft in Freiburg meine Ausbildung zur Floristin gemacht. Da hatten wir damals schon einen offenen Bänderaum. Das war ein sehr namhafter Betrieb.“ Das Klientel dort wollte nicht einfach nur auf schöne Blumensträuße warten. „Die haben uns beim Arbeiten über die Schulter geguckt. Als Auszubildende hat mich das manchmal ein wenig nervös gemacht. Also dachte ich: Wenn die doch jetzt in Ruhe sitzen und einen Espresso trinken könnten, wäre alles viel entspannter.“

Neuanfang im Geräteschuppen

Einen Kaffee trinken? Im Blumenladen? Der Gedanke ließ Heidi Rammo-Vonderstraß nicht mehr los, obwohl sie erst einmal zehn Jahre lang weiter ihren Weg ging, auch im Ausland. Dann

kam sie zurück nach Freiburg. Dort besitzt ihre Familie seit mehr als 75 Jahren eine angesehene Baumschule, die ihr Großvater Franz gegründet hatte. Auf dem Gelände befand sich auch ein alter Schuppen: „Im Grunde waren das gerade mal vier Wände mit einem Dach drauf und einem großen Scheunentor vornedran.“

Da kam sie wieder, die Idee: Warum nicht ein Café eröffnen – *in* einer Baumschule? Den Kunden einen Ort zum Durchatmen bieten, zum entspannten Nachdenken, zur Entscheidungsfindung?

Vom Café zum Gastro-Geheimtipp

Und so entschloss sich die junge Floristin, es mithilfe eines Architekten einfach mal zu probieren: „Für mich war klar: Das mache ich nur hier, auf diesem Fleck Erde oder nirgendwo.“ Die nächsten Monate waren von harter Arbeit geprägt: „Wir haben grundsaniert und dann quer angebaut, mit Küche, Waschräumen und Keller.“

Der jetzige Gästeraum mit Kamin, das ist mal der ursprüngliche Schuppen gewesen.“ 22 Jahre ist das her. Vorbilder gab es damals keine. Ob und wie so ein Blumencafé funktioniert, musste Heidi Rammo-Vonderstraß im laufenden Betrieb lernen: „Ich hatte auch viel Glück. Das ist einfach gewachsen. Es sollte immer ein ganz kleines, schnuckeliges Café sein. Wir hatten am Anfang drei Frühstücke und eine überschaubare Auswahl: Quiche, Tomatenteller, Schinkenteller. Dann kamen die Gäste mit ihren Wünschen: Vielleicht mal eine Suppe? Ein Mittagessen?“ Teilweise verbrachte Heidi Rammo-Vonderstraß mehr Zeit in der Küche als mit den Gästen.

Retter mit Kochschürze

Nach stressigen zwei Jahren brachte eine eher zufällige Begegnung etwas Erleichterung: „Ein Koch kam vorbei und hat bei uns gegessen. Der hat mich dann zu sich gerufen, sich vorgestellt und gemeint, er möchte gerne für mich arbeiten. Ich sagte, ich könne mir gar keinen Koch leisten. Er meinte, so teuer sei er nicht und ob er nicht mal probearbeiten dürfe. Das hat er gemacht, und seither möchte ich nie mehr ohne Koch sein.“ Mittlerweile hat das aparte blumenCafé (so die offizielle Schreibweise) 26 Angestellte, im Durchschnitt kommen 200 Gäste pro Tag. Es läuft rund. Die ursprüngliche Idee, gebundene Sträuße und Gestecke im Café auszustellen und zu



Den Gästen schmeckt es zu jeder Jahreszeit



Farbenpracht am Eingang: Im April schmücken Hortensien die Türen zum blumenCafé



Für die weiteren Wege steigt Christof Vonderstraß aufs Lastenfahrrad



Nadelgehölze, Heckensträucher und Gartenbäume sind immer im Sortiment



Rost als Stilmittel: ein alter Pflug zwischen Farnen



Neben Pflanzen kann man in der Baumschule auch viele Deko-Artikel für den Garten kaufen

verkaufen, ließ die Chefin allerdings bald fallen: „Die großen Gestecke waren den Gästen manchmal im Weg, und in dem warmen Raum blieben die Blumen auch nicht so lange frisch, wie das wünschenswert gewesen wäre. Oder sie sagten: Den Kranz finde ich ganz toll – den bräuchte ich übermorgen, aber in Rosa. Die Floristik ist daher etwas in den Hintergrund getreten.“ Anstelle der Blumen glänzt das Café nun mit aufwendigen Dekorationen, die der Kunde gleich mitnehmen kann: „Alles, was die Gäste sehen, können sie auch kaufen. Besonders prächtig ist es hier natürlich an Weihnachten. Ab Dreikönig gibt's die Frühlingsdeko, dann Ostern, dann Frühsommer, Hochsommer, Herbst und so weiter. Jede Dekoration ist neu, von einzelnen Elementen abgesehen.“

Der Lohn der vielen Arbeit

Deshalb steht Heidi Rammo-Vonderstraß zwar nicht mehr dauernd in der Küche, packt aber immer noch tatkräftig mit an: „Ich fahre auf Messen, ich kaufe ein, die Ware muss bestellt, geliefert, ausgepackt, geprüft, geputzt werden – mein Tag ist wahrlich gut gefüllt.“ Ihre Gäste sind vom blumenCafé auf jeden Fall begeistert: „Die Leute sind wirklich gespannt und fragen mich: Wann wird neu dekoriert, wann kommen die Ostersachen rein? Die loben dann auch, und das freut mich nach all den Jahren immer noch. Das ist Balsam für die Seele, wenn man so eine Anerkennung findet.“



Sohn Keanu hilft auch schon fleißig mit



Sorgsam beschnittene Bäumchen sind echte Hingucker

KONTAKT: blumenCafé Heidi Rammo-Vonderstraß
Humbergweg 14, 79111 Freiburg im Breisgau
Tel. 0761/156 05 00
www.blumencafe.de

Rezepte aus dem blumenCafé



Wildkräutersalat mit Ei 4 PORTIONEN

4 hartgekochte Eier, 4 EL Bärlauchpesto, ca. 200 g Wildkräuter, nach Belieben mit Blüten, 4 EL Gemüsebrühe, 4 EL dunkler Balsamicoessig, 3 EL Olivenöl 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, 100 g getrocknete Tomaten (in Öl mariniert)

ZUBEREITUNG

- Eier halbieren, Eigelbe herauslöffeln und mit dem Bärlauchpesto vermischen. Anschließend wieder in die Hälften füllen.
- Wildkräuter und Blüten waschen, trocken schleudern bzw. tupfen. Gemüsebrühe, Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Salatdressing verrühren.
- Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Wildkräuter und Blüten mit gefüllten Eierhälften und marinierten Tomaten anrichten, mit dem Dressing beträufeln.



Ofenforelle mit Fenchel 4 PORTIONEN

4 Bio-Orangen, 2 Fenchelknollen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Forellen (küchenfertig), 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Dill, ca. 3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Orangen waschen, trocknen. Von 2 Orangen den Saft auspresen, übrige Früchte in Scheiben schneiden. Fenchel waschen, halbieren, Strünke herausschneiden. Fenchel in Streifen schneiden. Mit Orangensaft mischen, salzen, pfeffern, erhitzen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
- Forellen innen und außen abbrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Knoblauch abziehen, halbieren. Dill waschen, trocken tupfen. Forellen auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Fenchel, Knoblauch, Dill und Orangenscheiben füllen. Olivenöl darüberträufeln. Im Ofen bei 220 °C ca. 20 Min. backen.



Limoncello-Tiramisu 4 PORTIONEN

2 Biozitrone, 500 g Joghurt (Natur), 500 g Mascarpone, 100 g brauner Zucker 300 g Löffelbiskuits, 50 ml Limoncello, Beeren und gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

- Zitronen waschen, trocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Joghurt, Mascarpone, Zitronenschale und ca. 50 g Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Löffelbiskuits zerbrechen, auf dem Boden von Dessertgläsern verteilen, mit Limoncello beträufeln. Darauf eine Schicht der Mascarpone-Joghurt-Creme streichen, mit Zucker bestreuen. Den Vorgang wiederholen. Dessert über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit frischen Beeren und Pistazien garniert servieren.

Fotos: Uli Glasemann

TIPPS AUS BAUMSCHULE & CAFÉ



Gestützter Hingucker: Pfingstrosen

Die Strauchpfingstrose (Baumpaeonie) ist ein ca. 1,5 Meter hoch wachsender, wertvoller Zierstrauch für den Halbschatten mit unterschiedlichsten Farb- und Blütenformen und auffälligem Staubgefäß. Er blüht im Mai/Juni und sollte aufgrund seiner Wuchshöhe mit Staudenstützen für Pfingstrosen unterstützt werden.

Kreative Hecken im Garten

Christof Vonderstraß (l.): „Heckenpflanzen in unterschiedlichsten Arten, von Immergrün in Blatt- und Nadelform über sommergrüne Arten, bilden den Rahmen für jeden Garten, aber auch als Sichtschutz oder Raumteiler sind sie in unseren Gärten wichtige gestalterische Elemente.“

Bäumchen als singulärer Blickfang

Georg Vonderstraß (r.): „Bäume eignen sich kleinkronig für den Hausgarten und mittel- bis großkronig für Garten, Park sowie Landschaft. Kronenformen von Kugel bis säulenförmig sind in allen Arten möglich. Sie spenden Schatten und unterstützen das natürliche Gartenklima.“



Inspiration zum Frühling

Heidi Rammo-Vonderstraß: „Zur Osterzeit dekoriere ich im Sinne der Leichtigkeit, daher auch die wehenden Bänder. Weniger ist oft mehr. Einzelblüten lassen sich in tollen Gefäßen in Reihungen schön arrangieren, was am Ende ein ruhiges Bild ergibt.“

