



Sabine Reber

Damit es im Schatten funkelt

Wir kennen sie aus Waldgärten und Parks – doch auch in der Küche machen **Funkien** eine gute Figur. An schattigen Plätzchen ist die Blattschmuckpflanze schier unersetzbar.

Die Königinnen der Schattenbeete sind mehrjährige Stauden, die mit den Jahren grosse Klumpen bilden. Bekannt geworden sind Funkien (*Hosta*) vor allem als Sammlerpflanzen. Es gibt Hunderte, wenn nicht Tausende von Züchtungen. Oft unterscheiden sie sich nur durch Details, aber wer den Kennerblick hat, wird für die eine oder andere Sorte ein kleines Vermögen ausgeben. Dabei ist es ja so eine Sache mit diesen Blumen – man muss nur mal kurz nicht aufpassen, und schon hat eine Schnecke die Kostbarkeiten auf Nimmerwiedersehen verputzt. Denn auch die Schnecken, so viel ist sicher, lieben die Funkien heiss. Tatsächlich sind sie eine Delikatesse, nur weiss das bei uns kaum jemand.

In Japan werden sie vorwiegend als Gemüse kultiviert. Funkiensprossen schmecken mindestens so delikat wie frische Spargeln, nur sind sie natürlich viel exklusiver, da man sie hierzulande nirgends kaufen kann. Die jungen Sprossen schmecken besonders gut, bevor sich die Blätter entrollen. Sie werden im Frühling bodeneben herausgeschnitten. Bei älteren, schon gut eingewachsenen Klumpen können im Frühling die ersten Sprossen geerntet werden, die Pflanze treibt dann nochmals aus. Bei jungen Pflanzen aber nur etwa einen Drittel der Sprossen entfernen, damit sie noch gut weiterwachsen. Auch die zarten jungen Blätter sind gedämpft ein wunderbares Gemüse. Diese können bis zum Sommer geerntet werden, nachher werden sie meist zu zäh. Gedünstet und mit etwas Butter angerichtet, schmecken sie am besten. Sehr junge Blätter lassen sich sogar roh für Salate verwenden, und natürlich sind auch

die weissen bis lila- und lavendelfarbenen Blüten essbar. Am besten streut man eine Handvoll einzeln abgezupfter Blüten über Salate.

Und welche Funkien soll man denn nun essen? Im Prinzip sind sie alle gut, und es gibt meines Wissens keine, die grundsätzlich nicht geniessbar wären. Einige Sorten

schmecken aber zarter als andere. Besonders gute essbare Sorten sind *Hosta crispula*, *H. longipes*, *H. montana*, *H. plantaginea*, *H. sieboldii*, *H. sieboldiana*, *H. undulata* und *H. ventricosa*. In England wird vor allem die Sorte 'Green Acres' als Gemüse angebaut. Auch die *Hosta lancifolia* ist sehr wüchsig und unproblematisch, ich brauche sie als Boden-decker. Ihre Triebe sind etwas kleiner, aber sie lassen sich gut ernten. Ihre kleinen, zarten, sattgrünen Blätter schmecken als Gemüse ausgezeichnet.



Ihre jungen Sprossen schmecken so delikat wie frische Spargeln: die Funkien.

pflanzt man dann in humose, mit Kompost angereicherte Erde und hält sie schön feucht. Solange sie nie austrocknen, ist ihre Kultur kinderleicht. Ausser eben – Schneckenjagen gehört natürlich zur Funkienkultur dazu! ✨

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Ihre Bücher und Gartenkurse: www.sabinesgarten.ch