

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/stockach/Spitzwegerich-und-Giersch-im-Kochtopf;art372461,3193754,0>

Spitzwegerich und Giersch im Kochtopf

06.05.2008 03:00

Umweltzentrum Stockach und Goldener Ochsenv veranstalten kulinarischen Wildkräuter-Abend




Einen Blick in die Küche des Goldenen Ochsenv durften die Gäste werfen, als Philipp Gassner (rechts) die von Sabrina Molkenthin gesammelten Wildkräuter zu einem Menü verarbeitete. Bilder: Ise

Philipp Gassner steht in der Küche des Goldenen Ochsenv und verteilt Gänseblümchen auf die 30 vorgerichteten Salatteller. Koch Michael Geiger schneidet mit einer Schere die Blüten des Löwenzahns ab. Hinzu kommen Schafgarbe, Vogelmiere, Buchenblätter, Sauerklee, Sauerampfer und Bärlauchblüten.

Fotogalerie zum Thema

Kräuter Menü im Hotel Zum Goldenen Ochsenv



 Fotogalerie starten (32 Bilder)

Immer wieder greifen die beiden in eine große Schale, die gefüllt ist mit allerlei frischen Wildkräutern.

Zum Schluss wird die Vorspeise mariniert mit nativem Olivenöl. In der Zwischenzeit erzählt Sabrina

Molkenthin den 30 Gästen in einem Nebenraum, wie sie die Wildkräuter heute Mittag erst mit Ulrike Börsig und Helga Hauser-Odenwaller im Wald und auf den Wiesen gesammelt hat. Insgesamt waren die drei Frauen vom Umweltzentrum Stockach vier Stunden unterwegs. Schließlich müssen die Wildkräuter frisch sein, die Philipp Gassner und seine Köche heute Abend für das Wildkräuter Menü verwenden.

Verarbeitet werden noch Taubnesseln, Gundermann, Giersch, Spitzwegerich, Waldmeister, Wiesenlabkraut und Wiesenbärenklau.



Philipp Gassner (l.) und Michael Geiger bereiten den Wildkräutersalat zu.

Als die Kellnerinnen die Vorspeise "Frischkäse im Wildkräutersalat" hereintragen, ist es für viele an diesem Abend eine Premiere. Bislang ist der eine oder andere Gast der Scharfgarbe, dem Giersch oder dem Spitzwegerich nur mit der Unkrauthacke begegnet. Jetzt liegt das "Unkraut" hübsch angerichtet auf ihren Tellern. Bevor die Gabel hineinsticht, wird von den Gästen jedes Blatt genau begutachtet. Wer etwas nicht kennt, hält es hoch und fragt Sabrina Molkenthin, die während des Menüs die einzelnen Wildkräuter und deren Verwendung erklärt. Auch für sie ist dieser Abend eine Premiere.



Ein Salat mit Scharfgarbe, Vogelmiere, Buchenblättern, Löwenzahn, Bärlauchblüten und Sauerklee.

Als angehende Kräuterpädagogin hatte sie die Idee und in Philipp Gassner sofort einen begeisterten und professionellen Partner gefunden. Für den Ochsenwirt ist dieses Wildkräutermenü ebenfalls eine Premiere. Ihm macht das Experimentieren großen Spaß, und auch in Zukunft will er das Kochen mit Wildkräutern weiter verfolgen. Während Gassner in der Küche die Pappardelle auf Bärlauchspuma mit

gebratener Lachsforelle und Spitzwegerich zubereitet, schiebt Torsten Pohl den Kinderwagen auf und ab. Weil er und seine Frau sich so sehr für die Veranstaltung interessiert haben, brachten sie ihren zehn Monate alten Sohn einfach mit. "Uns begeistert das Kulinarische daran, das wird selten geboten", sagt Torsten Pohl aus Ludwigshafen. Monika Thutz-Schmitt und ihr Mann sind aus Oberschwarndorf bei Neuhausen ob Eck gekommen. Vieles habe sie von ihrer Mutter mitbekommen, doch hier erhalte sie auflebende Tipps, erzählt sie, während sie die Pappardelle auf Bärlauchspuma probiert. "Einfach köstlich", schwärmt sie und wendet die Nudeln mehrfach in der Soße. Die wenigen zerhackten Blätter des Spitzwegerichs auf der Lachsforelle geben dem Ganzen eine besondere Note. Sie schmecken kräftig, ein wenig bitter. Manch einem schmeckt die Bärlauchsoße so gut, dass er kurz entschlossen zum Dessertlöffel greift und den Teller auslöffelt. Jeanne Hönig aus Mühlingen und ihr Mann sind begeistert von dem, was alles mit Kräutern gemacht werden kann, die vor der Tür wild wachsen. Zum Beispiel ein in Gundermann-Scharfgarbenmantel gegartes Hegauer Landschwein, buntes Frühlingsgemüse mit Bärenklau und Kartoffelgratin mit Giersch.

Als Dessert wird den Gästen hausgemachtes Waldmeistereis mit Erdbeerfächer auf Rahmspiegel aufgetischt. Als Philipp Gassner zum Schluss im Saal erscheint, ertet er spontanen Applaus.

Kontakt: Rezepte mit Wildkräutern gibt es im Umweltzentrum, Tel. 07771/4999, oder per E-Mail: info@uz-stockach.de



Sabrina Molkenhain vom Umweltzentrum erklärt den Gästen die Verwendung der Wildkräuter.

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.