

Klima-und Energiemodellregion Zwettl
Projektgruppe Dienstleistung der PTS Zwettl
Projektbetreuung: Sonja Kammerer
Arbeitstitel: Gemeinsam –nachhaltig- essen

Wildkräuter Kochkurs – unter dem Motto wild & grün am 7.Mai 2013 mit Petra Regner – Haidl

Ziele:

- Wildkräuter erkennen und sammeln
- etwas über ihre Geschichte und Anwendungsmöglichkeiten erfahren
- Ihren Wert für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung erkennen
- Wildkräuter wieder in die Küche integrieren
- trendige Smoothies und “Wildkräutersnacks fürs Partybuffet“ zubereiten und verkosten

Kurzbericht:

Nach einer Einleitung zum Thema Wildkräuter ging es gleich zur Sache. Gemeinsam wurden Kriterien des Kräutersammelns erarbeitet und dann ging es hinaus auf die Wiese. Überraschend, wie viele der dort wachsenden Pflanzen für die Kräuterküche geeignet sind! Manches wurde auch gleich an Ort und Stelle verkostet, während Frau Regner – Haidl uns an ihrem Kräuterwissen und vielen spannenden Geschichten teilhaben ließ.

Wieder in der Küche wurden unter fachkundiger Anleitung trendige Smoothies und Wildkräutersnacks fürs Partybuffet zubereitet. Dabei konnten die Schülerinnen ihre persönlichen geschmacklichen Vorlieben in die Zutatenzusammenstellung einbringen. Bei der gemeinsamen Verkostung war folgendes festzustellen:

- Die Smoothies schmeckten super
- Bei den Kräuter Pestos waren sich die Schülerinnen uneinig
- Die Kräutersnacks kamen dagegen wieder sehr gut an

Ein weiterer Inhalt dieses Tages war die Vorbereitung für einen Kräuterworkshop mit dem Kindergarten. Die Schülerinnengruppe des Fachbereichs Dienstleistung wird einen Vormittag zu diesem Thema für die Kinder des Kindergartens gestalten und durchführen. Zum Abschluss erhielt jede Schülerin ein Heft mit den wichtigsten Informationen und den besten Wildkräuterrezepten zum Nachkochen.

Lisa Schawerda



