

Presseinformation

13. Juli 2016

Geschmackserlebnisse und Wissenswertes – Brandenburger Genussküche entdeckt alte Traditionen

Schönwalde-Glien – Hört man auf die Freunde der gehobenen Küche, sind essbare Blüten aus dem heimischen Garten und der freien Natur der neueste Trend. Doch die Verwendung von Blüten und wilden Kräutern in der Küche hat eine lange Tradition in unserer Esskultur. Wiedererlangen kann man dieses Wissen in vielen Brandenburger Manufakturen und Gärten.

In der Statistik werden essbare Blüten und wilde Kräuter nicht erfasst. Auch der Gartenbauverband Berlin-Brandenburg spricht von einer Nischenproduktion, die derzeit wenig von Verbandsmitgliedern umgesetzt wird. Ökologische Grundsätze und der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel erschweren große Produktionschargen. Aufgrund dieser Vorgaben ist nur ein reiner Bio-Anbau möglich. Dennoch sieht man hier einen Trend, allerdings ohne erkennbare wirtschaftliche Bedeutung.

Dass diese Nische sich lohnen kann, zeigen Brandenburger Betriebe.

Die Manufaktur von Blythen lädt am 17. Juli von 14 bis 17 Uhr zum Sommerfest nach Schöneiche (LOS) und möchte dem Gast in diesem Jahr die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten vom blauen Gold in der Küche, dem Lavendel, in Speisen und Getränken präsentieren.

Begrüßt wird man mit einem „Lavendel-Cocktail“. Anschließend wird ein Lavendel-Zimt-Lamm auf Aprikosen-Couscous serviert, es gibt Lavendel-Sektgelee, eine bunte Blüten-Konfetti-Torte und noch viel mehr.

Geöffnet sind auch der Blütengarten, der Kochsalon und die Manufaktur. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren.

Auch die BioKräuterei Oberhavel aus Lehnitz (OHV) lädt am 17. Juli zum 10-jährigen Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür. Besucher erfahren Näheres über den ökologischen Anbau, über besondere Wildsorten von Kräutern und Salaten und über Umweltbildungsangebote der BioKräuterei. Neben bodenkundlichen Informationsstationen gibt es Pesti aus eigenem Anbau, Wildkräutersmoothies und wohlschmeckende Kräuterzubereitungen.

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Pressekontakt:

Fachbereichsleiterin
Agrar- und Ernährungswirtschaft
Kristin Mäurer
Telefon: 033230 – 20 77 33
Mobil: 0170 – 18 81 967

Neben der Manufaktur und der BioKräuterei will auch die Spreewälder Kräutermanufaktur (SPN) Lust auf Natur machen und liefert saisonal die Informationen zu den verschiedenen Wildpflanzen. Diese können vor Ort in Werbig umgesetzt und das Gesammelte kreativ verkocht und genüsslich verspeist werden.

Das pro agro-Mitgliedsunternehmen kauft auch Kräuter auf und verarbeitet diese zu Naturprodukten.

Und auch in Rathsdorf (MOL) lädt Breiers Kräutergarten, in dem bis zu 260 verschiedene Pflanzenarten wachsen, zum Erleben und Genießen ein. Die Kräuter, Gewürze und essbare Blüten werden auf vielerlei Weise verarbeitet.

Einen großen Teil des Gartens kann sich der Besucher ansehen. In fünf Themengärten wachsen Pflanzen, die der Gesundheit gut tun. Im Duft- und Beerengarten können die vielen Pflanzen gesehen und gerochen werden. Der eigentliche Kräutergarten ist zwar nur über einen Zaun einzusehen, aber Führungen durch den Garten sind zu den Kräuterseminaren möglich.

Im dazugehörenden Restaurant und Hofladen erlebt der Gast, wie vielfältig sich die Ernte aus Breiers Kräutergarten verarbeiten lässt. Im Angebot sind zum Beispiel Wildkräutersalate und eine Rosentorte. Die Blüten dekorieren die Gerichte.

Im Landkreis Teltow-Fläming (TF) informiert die Kräuterkate Glau zu Wildkräutern und den daraus zu gewinnenden kulinarischen Köstlichkeiten. Kräuterführungen mit anschließendem Kochen, Weiterbildungen im Kräuterbereich oder ein Sonntagsbrunch vervollständigen das Angebot.

Eine Vielzahl an Produkten wird aus den gesammelten Kräutern hergestellt: Wildfrüchte- und Wildblütenbrotaufstriche, Wildblüten- und Wildbeeren-Sirupe, wilde Essige, Kräuterbitter, Liköre, Schnäpse und gesundes Wildkräutersalz.

Wilde Exkursionen, Menüs und mehr bietet die Firma „pratensis. Die Natur bittet zu Tisch“ im Ort Nordwestuckermark (UM). Auf entspannten Spaziergängen lernt man die Pflanzen und ihre Bestimmungsmerkmale genau kennen, erhält Tipps zum Sammeln und zur Verwendung in der täglichen Ernährung. Im Anschluss an den Ausflug werden die gesammelten Pflanzen zubereitet und verkostet.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.von-blythen.de

www.biokraeuterei.de

www.spreewaldkraeuter.de

www.breiers-kraeutergarten.de

www.kraeuterkatelau.de

www.pratensis.de