

KOSTENLOSE KÖSTLICHKEITEN AUS DER NATUR
Heimische Wildfrüchte für den Winter verarbeiten
Pfarrhaus Christuskirche Berchtesgaden, 1. Oktober 2015



Bis weit in den Herbst hinein verschenken Bäume, Hecken und Sträucher essbare Pflanzenteile – und die kräuterkundige Irene Aschauer zeigte der Gruppe „Tee-nach-Sieben“, wie diese gesammelt und als Vorrat für den Winter aufbewahrt werden können. Denn eben diese Herbstfrüchte besitzen die Kraft und die Inhaltsstoffe, um den Menschen in der kalten Jahreszeit zu stärken. Von Bergfichte und Buche über die Eiche und schließlich den vom Wildapfel abstammenden Apfelbaum stellte Aschauer die Gaben der Bäume vor und wie man sie konservieren kann. Es folgten Hagebutte, Holunder, Vogelbeere und Quitte, nicht zu vergessen die so selten gewordene Kornelkirsche. Dazu gab es feinste Kostproben, um über Geschmacks- und Geruchssinn die Früchte und ihre verschiedensten Zubereitungsarten kennen zu lernen. Es war ein Schlemmerabend der Extraklasse mit echten und wertvollen Lebens-Mitteln als Gaben der Natur an Menschen, die sie dankbar zu schätzen wissen.

Ursula Kühlewind