Frühlingsmenü aus Wildkräutern

Einstieg in die Wildkräuterkunde

Hattersheim – Einen unterhaltsamen und informativen Abend erlebten die etwa 40 Gäste, die der Einladung von Christoph Schuch und der Veranstaltungsreihe „Grüner Daumen“ der Hattersheimer Schlocker Stiftung am vergangenen Mittwoch gefolgt waren. In Form eines sehr schmackhaften Vier-Gänge- Menüs lernten die Anwesenden das, was man landläufig auch als Unkräuter wahrnimmt, als essbare Wildkräuter kennen. Hierfür sorgte Peter Becker. Der gelernte Koch und Gesundheitsberater für Ernährung lebte viele Jahre in Amerika, gründete vor über zehn Jahren die „Knöterich Manufaktur“ und unterrichtet heute als Wildkräuterexperte am Wiesbadener Campus Klarenthal. Seine Schüler lernen hier Wildkräuter zu bestimmen und zu verarbeiten.
So werden auf dem Schulgelände ebenfalls eigene Kräuterbeete mit fast nicht mehr vorkommenden Wildkräutern kultiviert.

Mit Kostproben aus Blättern, Stängeln, Samen und Früchten essbarer Wildpflanzen wurde das Menü eröffnet.

Zusammen mit seiner ehemaligen Schülerin Larissa Martin betreute Peter Becker die Seminarteilnehmer und servierte ihnen neben einigen Dips wie Wildkräuter-Pesto, Relish von Japanischem Knöterich und „Mett vom Walde“, das aus Eicheln und Austernseitlingen bereitet war, auch eine Kräutersuppe mit Brennnesseln. Eine Roulade aus Hefeteig, gefüllt mit Beinwell, Breitwegerich und Frischkäse leitete dann zum Dessert über, das aus einem Löwenzahn-Blüten-Käsekuchen und einem Löwenzahn-Wurzel_Eiscreme bestand und einen krönenden Abschluss des etwas anderen Menüs bot.

Während Peter Becker zwischen den einzelnen Gängen mit einem Tablett voller frischer Wildkräuter den Gästen Anschauungsmaterial und viele Erklärungen lieferte, beantwortete auch Larissa Martin mit jugendlichem Charme gerne die eine oder andere Frage.
Die Leidenschaft und Faszination Peter Beckers für Wildkräuter sowie eine nachhaltige und gesunde Ernährung hat er an seine erst 17 jährige Schülerin weitergegeben. Sie hat bereits eine Imkerausbildung und die Jägerprüfung abgelegt, züchtet Hühner und wird in Kürze den Wildkräuterexperten bei Exkursionen vertreten. „Als berufsüberleitende Maßnahme arbeitet sie schon jetzt an zahlreichen Projekten wie auch bei Ernte und Produktion mit und ist so eine hoffnungsvolle Kandidatin für die Nachfolge in der Wildkräuter-Werkstatt“, so Becker.

Gerne gibt er auch seine Rezepte weiter, so in seinem Buch „Wildkräuter Gourmet“ oder seinem neuen Werk „Die Wildkräuter Werkstatt“

Nächste Veranstaltung: 03.06. Einsteiger zur Wildkräuterkunde, Weilbacher Kiesgruben.

Einen Info-und Verkaufsstand der Knöterich Manufaktur gibt es in diesem Jahr auch auf den Alteburger Märkten.

www.wildkräuter-werkstatt.de