

Hexentrunk und Wiesenschmaus



*Bericht vom
Kochkurs
„Kochen mit Wildfrüchten“*

Um 18 Uhr trafen 6 Kochwillige in der Schulküche Bläuen ein und vertieften sich unter kundiger Leitung von Käthy Röthlisberger in die Rezepte, die Käthy zusammengestellt und ausgesucht hatte. Die Rezepte wurden einzeln besprochen und das Vorgehen erklärt. Dabei lernten wir auch die verschiedenen Früchte wie Holunderbeeren, Kornellkirschen, Schlehen, Hagenbutten, Brombeeren usw. kennen.

Nach der Besprechung ging man in kleinen Grüppchen oder alleine ans Werk und nach rund zwei Stunden standen einige leckere Sachen zum Einpacken bereit: Kornellmus, Hagenbuttenkonfi, Holunderlikör und Holunderguetsli, Brombeerchutney und eine rassige Brombeersauce zu Wildgerichten konnten wir mit nach Hause nehmen.

Es war interessant mit diesen Naturprodukten zu arbeiten und spannend zu sehen, was man alles damit herstellen kann. Käthy hat uns einen spannenden Einblick in die Welt der Wildfrüchte ermöglicht.

