



Eleonore Gliewe kreierte dieses sommerliche Buffet

Foto: saschu

Kochkurs mit grünen Wilden im Naturgarten

Wohlschmeckendes Wochenendangebot im Max-Kienitz-Weg

Bad Freienwalde/ Wölsickendorf (saschu/MäSo) **Es ist viel zu heiß, stöhnen die Oderbrücher derzeit im Chor mit vielen Brandenburgern. Ratgeber empfehlen leichte Speisen, viele Getränke und schattige Plätzchen.**

Wie wär's zum Beispiel mit grünem Tee und einem Schuss Hollunderblütensirup nebst Brennessel-Feta-Chreme und selbstgebackenem Brot aus der Küche von Eleonore Gliewe? Ab Juli führt das Haus der Naturpflege regelmäßig Jahreszeitenkochkurse mit der Fachfrau vom Wildkräuter-Catering im Programm. Die Wahlwölsickendorferin vermittelt, wie man sich zu jeder Jahreszeit auf gesunde Weise ernähren kann,

nicht zuletzt mit dem, was uns die Natur im und um den eigenen Garten bietet.

1996 zog sie fort aus Berlin aufs „Höhenland“. Sie begann damit, einen Garten zu bestellen und die Wälder wieder zu erkunden. Und da traf sie die wilden Kräuter. Im Garten zwischen den kultivierten Pflanzen und Bäumen, im Wald und zwischen den Feldern und Wegen. Sie verwendete zunächst, um Blumensträuße zu binden. Dann lernte sie die „Grünen Wilden“ genauer kennen und ihre Wirkung zu bestimmen. Aus einigen Pflanzen bereitet sie nun Ölauszüge und Salben, aus anderen Tees und Likören, aus den nächsten Salate, Aufstriche, Aufläufe und Füllungen für Gebäcke. Sie schätzt den

sehr ausgeprägten, individuellen Geschmack und Geruch mit der entsprechenden außerordentlichen Wirkung. Und sie entwickelte neben der Lust am Kochen, Essen und Genießen eine Geschäftsidee, das Wildkräuter-Catering. Diese verfolgt sie seit nunmehr 3 Jahren. Sie stellt vegetarische Buffets für Feiern, Empfänge, Veranstaltungen u.v.m. zusammen. Am 12. Juli bereitet sie zum ersten Mal im Dr. Max-Kienitz-Weg ein sommerliches Mahl vor aller Augen vor. (Diese Veranstaltung ist schon ausgebucht.) Die nächste Veranstaltung findet am 5. August statt. Während des Workshops werden die Kinder mit einem speziellen Programm betreut. Nach dem Kochkurs können die Kinder dann gemeinsam mit den „Großen“ essen. Für die Nacht vom Samstag zum Sonntag besteht jeweils die Möglichkeit, im Heuhotel oder in den Zimmern zu übernachten.