

Giersch landet in der Suppe

Wildkräuter-Catering ein Angebot aus der Region



Eleonore Gliewe zeigt den jungen Giersch in ihrem Garten in Wölsickendorf.

Foto: saschu

Wölsickendorf (saschu) Jede Tagungsvorbereitung, jedes Treffen mehrerer Geschäftspartner und/oder Seminar braucht neben einem klaren Konzept, guten Referenten auch einen ansprechenden Rahmen. Letzterer heißt „neudeutsch“ Catering und meint die gastronomische Betreuung der Gäste; Zuhörer usw. Die Bockwurst mit Brötchen und Kaffee ist bestens aus den Sitzungspausen zu alten und neuen Zeiten bekannt. Doch haben sie schon mal ein vegetarisches Catering mit Wildkräutern genossen?

Mit diesem Angebot ging im letzten Sommer eine Wölsickendorferin als „Mietköchin“ in die Selbständigkeit.

Eleonore Gliewe lebt seit 1996 in Brandenburg, seit zwei Jahren in dem kleinen Höhendorf. Sie isst seit über zehn Jahren lustvoll vegetarisch, wie sie es selbst in ihrer Werbung beschreibt. Die geborene Berlinerin lernte die Kunst und das Handwerk der alternativen Küche und Kräuterkunde im Franzenhof, der Frauenbildungsstätte bei Wriezen schätzen und praktizieren. Seit sie auf dem Land der Gartenarbeit frönte, veränderte sich ihr Blick auf die Pflanzen, die am Rande der Beete wuchsen. So wandert im Frühling der junge Giersch in die Suppe. Der Löwenzahn färbt püriert die Butter. Das Gänseblümchen gehört nebst der Vogelmieze in den Salat. Die zarten

Brennnesseln füllen die knusprigen Blätterteigpasteten. Ihre Kreationen mundeten schon Jazzmusikern und Fans nach den Konzerten, einer Eberswalderin und ihren 30 Gästen zum 60igsten Geburtstag, Seminarteilnehmern bei Fortbildungen in Berlin und Brandenburg, Yogaschülerinnen und vielen mehr. Die Menüfolge wird individuell und nach den Angeboten der Jahreszeit zusammengestellt. Seit letztem Herbst arbeitet die Wölsickendorferin mit dem Naturkostladen „Globus“ in Eberswalde zusammen.

Die Inspiration geht durch den Magen – Eine der Lieblingsfilme von Eleonore Gliewe zum Thema: Essen ist Lust und Kochen mit Gefühl heißt „Bittersüße Schokolade“ jenes sinnliche mexikanische Koch- und Filmkunstwerk, das Anfang der 90iger Jahre auf der Leinwand „brodelte“.

Die „Kochkünstlerin“ schwelgt beim Zubereiten gern in den Farben. Am letzten Wochenende garnierte und bereitete sie beispielsweise zum 25. Geburtstag der alternativen Berliner Tageszeitung TAZ ein Buffet in grün (Brokkoli, Avocado, Feldsalat) und orange (nicht rot!) mit Möhrengemüse und Bärlauch im Teigmantel.

Welche Wirkung ein alternatives Speisen- und Getränkeangebot auf den geistig nahrhaften Gehalt der jeweiligen Veranstaltung ausübt, ist noch nicht bekannt.

Jedenfalls vitalisiert vegetarische Nahrung den Körper, so die Fachfrau. Nachfragen unter Tel.: 033454/ 497 83.