



Hereinspaziert: Eleonore Gliewe aus Wölsickendorf geht in ihrem Wildpflanzengarten am Finkenweg auf. Dort findet sie ihre Zutaten für ihre vegetarischen Speisen – angefangen von Brennnesseln über Rotklee bis zum Giersch und Beinweil.

Foto MOZ/Heike Stachowiak

# Mit vegetarischem Essen verführen

Eleonore Gliewe aus Wölsickendorf bietet Catering und Wildpflanzen-Kochkurse an

VON HEIKE STACHOWIAK

Wölsickendorf (MOZ) Wenn sie über sie erzählt, strahlen ihre braunen Augen. Eleonore Gliewe hat sich Wildpflanzen verschrieben. Sie kann aber nicht nur unendlich viel über die Ahnen aller Pflanzen erzählen, sondern verarbeitet sie auch – zu schmackhaften Suppen, Fingerfood, Beilagen oder anderen Speisen. Angetan ist die Wölsickendorferin vor allem von der Brennnessel.

Sie kann nicht genau sagen, warum dies so ist. Vielleicht liegt es an dem Märchen „Die wilden Schwäne“, das sie schon als Kind fasziniert hat. Die Geschichte von jenem Mädchen, das für jedes seiner Brüder Hemden aus Brennnesseln flechten muss. „Die Brennnessel reinigt uns nicht nur, sondern nährt uns auch. Sie

hat jede Menge Eisen, gutes Eiweiß und sehr viel Chlorophyll, das Pflanzenblut“, erklärt Eleonore Gliewe. Gerade hat sie aus ein paar Brennnesselblättern und Kichererbsenteig eine schmackhafte Leckerei zubereitet. Ein bisschen cross, herzhaft, ein wenig nussig.

Um Zutaten für ihre Speisen zu holen, braucht sie nur über die Straße zu gehen. Gegenüber von ihrem trauten Heim im Finkenweg 5 liegt ihr Paradies. Andere würden sicher meinen, nichts als Unkraut. Doch für Eleonore Gliewe wachsen dort neben Brennnesseln, auch Beinweil, Giersch, Pfefferminze, Rotklee und viele andere bekannte und weniger bekannte Wildpflanzen. Dabei legt die 49-Jährige Wert darauf, von Wildpflanzen zu sprechen. Wildkräuter reiche ihr nicht aus. Die Vielfalt sei größer und bunter.

Seit sie 1996 erstmals nach Ackermannshof kam und dort die Symbiose von Wildpflanzen und kultivierten Pflanzen für sich entdeckte, haben es ihr die wild wachsenden Pflanzen angetan. Und mit der Zeit habe sie sich immer weiter in das Reich hineinbegeben, die Pflanzen über das

**49-Jährige  
schwört seit  
16 Jahren auf  
fleischlose Kost**

ganze Jahr hinweg beobachtet, sie studiert, ja beinahe meditiert, sagt sie. Schließlich sei sie bei einer Heilpraktikerin in der Lehre gewesen. „Sie sucht sich ihre Pflanzen auch selbst in der Natur. Bei ihr habe ich viele Kurse belegt“, erzählt Eleonore Gliewe.

Seit 2001 lebt sie in

Wölsickendorf. Seit 2002 ist sie selbstständig und bietet vegetarisches Catering für jeden Anlass sowie Seminarversorgung an. Inzwischen sind Kochkurse, auch für Kinder, Wildpflanzen-Exkursionen und Workshops hinzugekommen sowie eine Pesto-Manufaktur. So viel Kraft traut man der eher zierlichen Frau gar nicht zu. Die Kraft schöpft sie aus den Pflanzen. Seit 16 Jahren ernähre sie sich vegetarisch. Sie spüre, wie gut es ihr gehe. Und sie möchte alt werden und bis ins hohe Alter arbeiten. Dazu brauche sie eine Tätigkeit, mit der ihr Herz verbunden ist. „Denn wenn ich in einer guten Beziehung zu etwas stehe, kann es auch Kraftquelle sein“, vermittelt sie ihre Einstellung zu ihrer Tätigkeit. „Ich habe drei Berufe gelernt – Flugfernmelderin, Finanzökonomin und Schwangeren-Yoga-Lehrerin. Jetzt folge ich meiner Berufung.“

Klar, die Diskussionen von Vegetariern und Nichtvegetariern um Fehlernährung und Mangelerscheinung kennt Eleonore Gliewe. Aber sie wolle nicht mehr diskutieren. „Ich möchte mit Essen verführen und nicht mit Dogmen und Diätplänen“, so die Wölsickendorferin. Inzwischen ist sie vor allem in Mecklenburg-Vorpommern und Berlin tätig. In Brandenburg laufe das Geschäft noch schleppend. Die Skepsis ob eines vegetarischen Essens sei eben noch da. Doch wer ihr zuhört, sie beim Spaziergang durch ihren Wildpflanzengarten beobachtet und ihr beim Kochen über die Schulter schaut, spürt schnell, dass sie in der Welt der Wildpflanzen aufgeht. Und dass sie Spaß an ihrer Tätigkeit hat, sie genau weiß, wovon sie redet, womit sie kocht.

Informationen: [www.wildkraeuter-catering.de](http://www.wildkraeuter-catering.de)