

Vogelmiere an Gierschpastete



Catering mit Wildkräutern

Sommerfest im Ökohof Brodowin – es riecht nach Bratwurst und Nackensteak. Doch durch eine zweite Halle zieht ein anderer Duft: Hier werden Beimwellblätter im Teigmantel ausgebacken, dazu gibt es Wildkräuterpesto und selbstgebackenes Brot. Die Leute stehen Schlange.

Seit drei Jahren bietet Eleonore Gliewe vegetarisches Catering mit Wildkräutern an, für schulische Institutionen und offizielle Buffets ebenso wie für private Feiern. Ihre Speisen sind rein vegetarisch und sie verarbeitet grundsätzlich nur frisches Gemüse und Obst. Doch das besondere ist, dass sie auch möglichst viele Wildkräuter verwendet, so oft es die Saison ermöglicht. Statt Spinat kommen bei ihr Brennnesselblätter in die Aufläufe, der Salat wird mit frischer Vogelmiere angereichert, und was wie Kapern schmeckt, sind eingelegte Löwenzahnknospen. Die meisten

Kräuter stammen aus ihrem eigenen Garten in Wölsickendorf.

Schon als Kind war sie fasziniert von Pflanzen, spielte unter Büschen und arrangierte Blüten und Blätter auf größeren Steinen. Der Weg zur Kräuterköchin war dennoch lang. In Berlin hat sie Flugfernmelderin gelernt, dann Finanzökonomie in Gotha studiert. Später arbeitete sie als Finanzbuchhalterin bei der Tageszeitung. Erst als sie aufs Land zog, erwachte das alte Interesse an den Wildpflanzen. Sie experimentierte und begann erst für sich, dann für Freunde ausgefallene vegetarische Speisen zu bereiten. Die Idee, daraus einen Beruf zu machen, kam an dem Tag, als sie für die Band ihres Freundes kochte. „Kann das sein, dass hier gar kein Fleisch dabei ist, und es schmeckt trotzdem so lecker?“ fragte einer der Musiker ungläubig. Eleonore Gliewe war damals schon länger auf der Suche nach einer Tätigkeit, die Spaß macht und Kraft gibt – im vegetarischen Wildkräutercatering hat sie nun gefunden, was sie suchte. „Ich habe das Gefühl, dass mir die Pflanzen ganz viel geben“, sagt Frau Gliewe und ihre dunklen Augen glänzen. „Wildkräuter haben noch den vollen Reichtum, weil bei denen nichts weggezüchtet ist.“

Heute hat sie einen Auftrag in Berlin: Ein Buffet für 20 Erwachsene und einige Kinder. Die Kundin feiert ihren 40. Geburtstag. Sie wurde durch eine Anzeige auf Eleonore Gliewe aufmerksam. „Ich bin keine Vegetarierin“, sagt die Kundin,

„aber die Wildkräuter haben mich neugierig gemacht.“ Die Speisen bringt Frau Gliewe vorbereitet mit. Und bunte Tücher, frische Blüten und anderes zum Dekorieren. „Essen nur als gesunde Maßnahme zu betrachten, ist mir zu wenig – wenn ich voller Appetit esse und dabei auch alle Sinne anspreche bzw. nähre, dann ist es gesund“, sagt sie. Sie möchte ihre Kunden mit Duft, Farben, Aromen und Schönheit verführen. In ihrer grünen Schürze steht sie in der kleinen Küche der Privatwohnung und arrangiert die Speisen zu einem Augenschmaus. Eine Salatplatte steht neben rotem Tomatendip, orangefarbenem Ingwer-Möhrendip und hellgrünem Wildkräuterpesto, ein Couscous mit Erbsen, Mais und Petersilie steht neben einer Schale mit indisch gewürzten roten Linsen und einer anderen mit Kidney-Bohnen in Chili-Kokosmilch. Im Herd wartet der Kartoffel-Brennnessel-Mozarella-Auflauf, oben auf der Herdplatte die orange leuchtende Hoccaidosuppe mit Koriander und Sesam. Dazu gibt es selbstgebackenes Dinkelbrot und natürlich auch ein Dessert: Kokos-Zitronen-Reis mit Mandeln in Schlagsahne und Beerenfruchtsauce – alles ohne raffiniertem Zucker. 24,40 Euro pro Person zahlt die Kundin für diesen Service, zuzüglich Deko- und Transportkosten. Am nächsten Morgen wird Frau Gliewe wiederkommen und die leeren Schüsseln und Platten abholen. Gleich kommen die Gäste, die Kundin strahlt: Sie ist begeistert.

Giselle Orlowski

Mehr Informationen unter www.wildkraeuter-catering.de oder Tel. 033454 49783

