

Den Frühling auf den Teller gebracht

Rhön-Grabfeld „Frisch von der Wiese in die Frühlingsküche“ lautete das Motto des 4. Seminartages zum Lehrgang „Qualifizierung zum Kräuterführer/zur Kräuterführerin“, den der vlf Rhön Grabfeld auf Wunsch von ehemaligen Studierenden der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim zusammen mit dem AELF Bad Neustadt/S. organisiert hat. 14 Damen und zwei Herren aus den Landkreisen Rhön Grabfeld, Bad Kissingen und Haßfurt sind seit Mitte April 2022 damit beschäftigt „geprüfte Kräuterführer/-in“ zu werden. „Sie wollen ihr Wissen über Wild-Kräuter erweitern und dieses später selbst gerne an andere Menschen weitergeben. Für einige von Ihnen bietet das Bildungsangebot des vlf die Möglichkeit später selbst Kursleiter/-in zu Themen rund um Wildkräuter zu werden“, so Barbara Hein-Praag vom AELF Bad Neustadt/S.

Der Praxistag schafft Motivation für die „zweite Halbzeit“ im Lehrgang. Nach vier intensiven „Lern-Tagen“ vollgepackt mit Wissen rund um Wildpflanzen und deren wertbestimmende Inhaltsstoffe sowie kleinen Bestimmungsübungen, ist es an der Zeit, richtig auf Kräutersuche zu gehen. Die bunten Frühlingswiesen der Rhön laden regelrecht dazu ein. „Der Fundus in den Rhönwiesen ist riesig. Diese Wiesen hier werden extensiv genutzt, d. h. wenig oder gar nicht gedüngt, es entstehen lockere, lichte Pflanzenbestände, in denen sich viele Kräuterarten gut entwickeln können.

Sie sind wahre Hotspots der Artenvielfalt“ so Wildlebensraumberaterin Theresia Dietz vom AELF. „Allerdings sollten Sammler und Sammlerinnen nur an den Rändern der Wiesen sammeln, um diese nicht zu zertrampeln. Die kräuterhaltigen Wiesen, aus deren Schnittgut Heu gewonnen wird, sind schließlich wertvolles Tierfutter“. Die typischen Kennzeichen eines Krautes: Stil, Blatt, Blüte, besondere Merkmale, wertvolle Inhaltsstoffe, aber auch mögliche enthaltene Giftstoffe wurden in den vergangenen Lerneinheiten von Kornelia Marzini, Diplombiologin und Referentin an



FOTO: THERESIA DIETZ

Vorspeiseteller zum Kräutermenü:
Brennesselbrötchen, Wildkräutersalat,
gefüllte Kräuter-Eier.

Veranstaltungen

Neustadt/Aisch 21.6., 9.30 Uhr, Lehrfahrt Führung Landgarten Himmelstadt, Anmeldung Tel.: 09163-959203

Fürth-Erlangen 22.6., 18.30 Uhr LSV Führung Sortenversuche in Greimersdorf.

Greimersdorf/Kitzingen 23.6.22, 19.00 Uhr, Erlebnishof Wallochny, Vortrag: „Landwirtschaft – Biodiversität – Konsum, eine kritische Betrachtung“.

Waldstetten 23.6, 20.00 Uhr,, Gasthof Zum Engel, Raiffeisenstr. 4, 89367 Waldstetten, JHV des vlf

Krumbach-Weißenhorn. Prof. Dr. Leonhard Durst, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, zum Thema „Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft“
Regensburg 23.6., 19.30 Uhr, Gasthaus Geser, Sarching; JHV des vlf, Vortrag: „Klimaneutralität, was kommt auf den Pflanzenbau zu“. Tagesordnung unter www.vlf-bayern.de.

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de

der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau Veitshöchheim, bereits vermittelt. Gefährliche Doppelgänger wie leckerer Bärlauch und giftige Herbstzeitlose wollen identifiziert werden.

Von der Wiese in die Küche

Nachdem Kornelia Marzini die Kochrezepte verteilt hat, schickt Sie ihre „Lehrlinge“ in die bunten Wiesen gezielt auf die Suche. „Es gibt viel zu tun. Wir brauchen für die ausgewählten Wildkräuterrezepte des geplanten achtgängen Wildkräuter-Menüs so einiges an Brennnesseln, Giersch und Löwenzahn“, ermuntert Marzini. Gebraucht werden neben den genannten Kräutern auch Besonderheiten wie Wiesenpippau, Waldmeister, Wiesenkerbel, Gänseblümchen, Kohldistel, Sauerampfer und noch einige Arten mehr, um daraus Brennesselbrötchen, Waldmeistersuppe, Rhöner Grüne Soße oder Bärenklau-Giersch-Brennessel-Lasagne zuzubereiten.

Gemeinsam abschmecken und essen ist Pflicht in der Ausbildung. „Wir müssen erst wieder lernen, wie die Kräuter schmecken. Wildkräuter sind in jedem Fall eine wertvolle Bereicherung im Speiseplan. Mit ihren Bitterstoffen stärken sie unser Immunsystem, aber für unseren Gaumen sind sie eine Herausforderung. Wir müssen uns erst wieder an den Geschmack der Kräuter gewöhnen, denn aus vielen Salaten und Gemüsen, die wir im Supermarkt kaufen, wurden diese Bitter-Stoffe herausgezüchtet“, so Marzini.

„Unsere Geschmacksnerven müssen erst wieder neu trainiert werden, deshalb sind neben der Theorie einige Kochstunden und vor allem das gemeinsame Essen von Speisen mit Wildkräutern so wichtig. Die Bitterstoffe der Kräuter wollen durch z. B. süßere Marinaden und Dressings auf dem Gaumen hervorgehoben, abgemildert oder abgerundet werden. Und das geht nur über Probieren und Schmecken“.

Und geschmeckt hat es allen Teilnehmer*innen. Die Motivation zum Kochen mit Wild-Kräutern wurde mit dem zubereiteten Menü sichtlich gesteigert. Alle Teilnehmer freuen sich auf die zweite Halbzeit im Lehrgang und bereiten sich motiviert auf den Abschluss zur geprüften Kräuterführer/-in mit Zertifikat vor.

Mitten in der Gesellschaft

Schweinfurt Bayern setzt schon lange auf seinen eigenen Bayerischen Weg in der Agrarpolitik. Dessen Ziel ist es, möglichst vielen Familienbetrieben eine Zukunft in der Landwirtschaft und einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft zu ermöglichen. Umgekehrt soll auch die Bevölkerung von der Existenz vielfältiger landwirtschaftlicher Betriebe profitieren können. Die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützen darum ihre Betriebe dabei, sich neben der klassischen Nahrungsmittelproduktion diverser aufzustellen.

Um die Existenz langfristig zu sichern, ist es sinnvoll, seinen Betrieb weiterzuentwickeln. Über 66 % der bayerischen Bauernfamilien setzen bereits auf zusätzliche Alternativen zur klassischen Landwirtschaft, denn hier sind den Be-

triebsleitern wegen knapper Ressourcen oft enge Grenzen gesetzt.

Landwirte in Bayern leisten zentrale Beiträge für die Allgemeinheit. Sicherung der Lebensmittelversorgung (u. a. durch Direktvermarktung auf dem Bauernhof), Sicherung der Energieversorgung (z. B. durch Biogasanlagen), Schulbildung der Kinder (z. B. als Lernort Bauernhof), Bildung der Gesamtbevölkerung (z. B. als „Erlebnis Bauernhof“, durch qualifizierte Kräuterpädagogen, Gartenbäuerinnen, Gästeführer (Weinerlebnis Franken, Weindozenten), Gesundheitsfürsorge (z. B. durch Hauswirtschaftliche Fachservices, Referentinnen für Hauswirtschaft und Ernährung – Ernährungsfachfrauen des Bayrischen Bauernverbands), Gesellschaftlicher Zusammenhalt und Pluralität (z. B. durch Soziale Landwirt-

schaft). Einige dieser Beiträge durch landwirtschaftliche Betriebe sind schon bekannt.

Neu ist der Zweig Soziale Landwirtschaft. Dessen Angebot beinhaltet u. a. sozial-pädagogische Initiativen wie Schul- und Kindergartenbauernhöfe. Soziale Landwirtschaft bedeutet Teilhabe, d. h. den landwirtschaftlichen Betrieb auch als soziale Stätte mitten in der Gesellschaft zu begreifen und zu nutzen. Sie richtet sich darum an die Allgemeinheit genauso wie an Menschen mit besonderen (sozialen) Bedürfnissen, zum Beispiel von Menschen mit körperlichen, geistigen oder seelischen Beeinträchtigungen, sozial schwächer gestellten Menschen, straffällig gewordenen Jugendlichen und der großen Gruppe aktiver Senioren. Beispiele für den Aufbau Sozialer Landwirtschaft finden Sie auf dem Portal für Erlebnis-Bauernhöfe.

Maria Schmitt
AELF Schweinfurt