

Frau Kurtz und die feine Welt der Unkräuter

Finkbeiners Kostprobe: Unkraut vergeht bekanntlich nicht. Vor allem dann nicht, wenn es getrocknet oder eingemacht wird. Eine Hommage zum inoffiziellen Ehrentag des Unkrauts am kommenden Diensta



Hannes Finkbeiner,
HAZ-Feinschmecker



FOTO: FRANSON

Andrea Kurtz pflückt gerade Knoblauchsrauke und Vogeliniere. Am 6., 14. und 28. Mai bietet sie Wildkräuter-Sammelstunden durch die Döhrener Leinemasch an, anschließend wird gekocht und gegessen (10 bis 16 Uhr, Teilnahmekosten 69 Euro).



FINKE RE
Blutampfle Käse oder

Besonders prakti: Kräuter als Pesto wie hier mit einer Es passt hervor Schnittkäse oder Einfach den Blüte den übrigen Zute mit dem Mixstab) Masse pürieren u abschmecken. Zu ampfer, ohne Stik Rapsöl, 30 g Wal messan gerieben, 2 g Salz (Ca. 2 Ms Pesto auch probl Sauerampfer gen vielleicht mit Zuc geschmeckt wert



Unkraut, aber lecker: Giersch (v. o.), Gundermann, Pimpinelle und Löwenzahn.



FOTOS: FOENVX, FISCHER, ARCHIV (2)

Garzeit fein geschnitten und hinzugegeben oder einfach auf das fertige Gericht gestreut werden. Bei Speisen mit längeren Garzeiten (Ragouts, Eintöpfe oder Suppen) können manche Kräuter ganz oder mit Zweig hinzugefügt werden, so geben die Pflanzen ihr Aroma erst nach und nach ab.

Wer einmal mit Unkräutern kochen möchte, muss jetzt aber keineswegs mit der Botanisiertrommel durch die Eilenniede robben, denn schon im Eigenheim lässt sich einiges kultivieren. Wichtig ist, dass die jeweiligen Pflanzen den Gegenheiten ampasst werden. Bei Sonne, im Halbschatten oder Schatten? Danach sollte auch das Saatgut ausgewählt werden, das sich problemlos online bestellen lässt. Eine exorbitante Auswahl bietet beispielsweise Rühlemanns (www.kraeuter-und-duftpflanzen.de) Hier gibt es diverse Ampferarten, Blutwurz, Borretsch, Spitzwergierich oder Portulak. Besonders schön: Die Kräutersortimente mit zwölf Pflanzen (44 bis 56 Euro) für den Balkon, das Fenster oder die Küche.

Und was, wenn ganz Balkonien plötzlich zuwuchert? Umso besser! Viele Unkräuter lassen sich nämlich problemlos einfrieren oder einmachen. „Im Frühjahr trockne ich die Kräuter für den Herbst und den Winter, darunter Giersch, Brennnessel, Taubnessel, Gänseblümchen, Gundermann oder Löwenzahn. Am besten die Kräuter in einem abgedunkelten Raum nebeneinander auf ein Stück Pappe legen. Nach fünf bis sechs Tagen sind die Pflanzen durchgetrocknet, sie sollten bei Berührung knistern, dann sind sie gut“, sagt Andrea Kurtz.

HAZ Restauranttests und Kolumnen unter haz.l/kostprobe



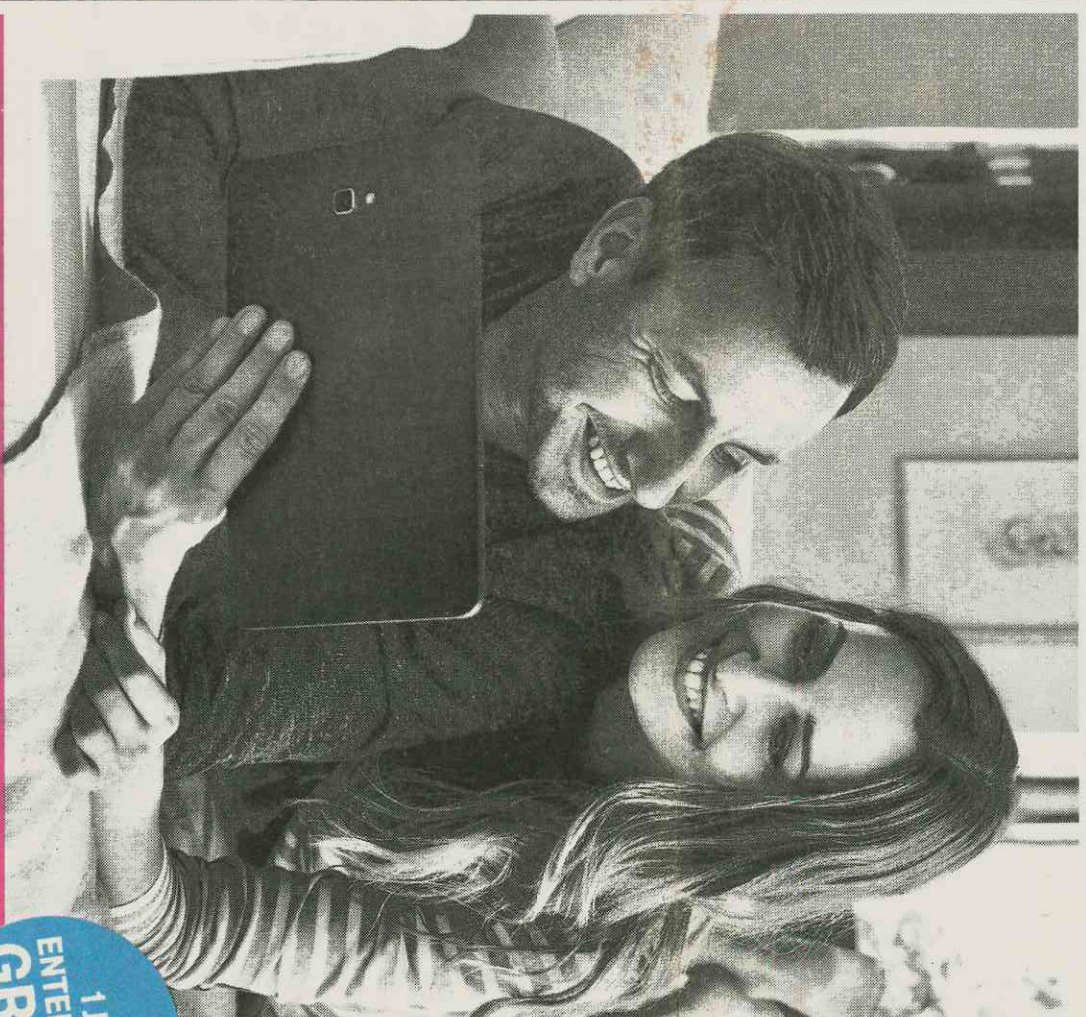
Gundermann beispielsweise, im Aroma entfernt an Minze ment und mit Schokolade umert wunderbar Desserts ergänzt. Spitzwergierich, der Niancenc 1 Champignons aufweist und toll Suppen passt. Als Würze zu Saanen eignen sich der petersilähnliche Giersch, die nussige Pimpinelle, feinvürzige nnessel (nur blanchiert) er herbe Schafgarbe. „Im hjahr, wenn das Blatt noch nicht viele Bitterstoffe hat, pflücke ich wenzahnblätter, schneide sie in und mische sie in den Kartoffalat oder ins Rührei. Die Blüten eue ich auch gerne auf die Pizza, Wurzel kommt bei mir in die ope, ich dünste sie einfach dem anderen Gemüse

Wildkräuter bringen also ht nur Abwechslung, idem auch Genuss – so sie richtig verarbeitet wer- 1. Besonders im Blattgewebe 1 Kräutern sitzen die feinarstischen Geschmacks- und fstoffe, die sich beim Kochen er auch nur bei Kontakt mit uestoff schnell verflüchtigen. i heißen Gerichten sollten die iter erst kurz vor Ende der

Das Vapiano kann öffnen

Restaurant im Hauptbahnhof ist nach einigen Verzögerungen fertig

n Bernd Hease



SO GUT UND SO GÜNSTIG

11 ENTE GR

NETZTEST!
Comnet
TESTSIEGER
Telekom
Bundesliga
Festnetztest
www.comnet-test.de

Für nur **19,95** zuhause telefonieren mit bis zu 100 MBit/s
Ab dem 13. Monat für 44,95 € mtl. Bz
Tarif wechselbar?