

**BU: Kocht die Sauerampfer-Suppe schon? Fehlt noch etwas Vogelmiere?
Bei der Kräuterwanderung mit anschließendem gemeinsamen Kochen
standen kulinarische Erlebnisse der ausgefallenen Art auf dem Programm.**

Rodgau (pul). Wie wäre es mit einem deftigen Brennessel-Spinat, oder einem leckeren Schlehen-Tiramisu? Was die Natur an gesunden Zutaten für den kultivierten Esstisch zu bieten hat, bleibt vielen Bürgern heutzutage verborgen. Der Gewerbeverein Dudenhofen (GVD) und der Wanderclub Edelweiss räumen mit dieser Unwissenheit auf. Kräuterpädagogin Morgane Bannöhr aus Waldaschaff und der GV-Vorsitzende Berthold Schüßler nahmen die 16 Teilnehmer bei der Kräuterführung unter ihre Fittiche und sammelten mit ihnen die Zutaten für das ausgefallene Menü.



"Was, das wächst alles hier auf der Wiese?" Große Augen und verblüffende Erkenntnisse waren die Antwort, als Morgane Bannöhr Schnittlauch und Meerrettich zwischen den Grashalmen herauschnitt. Das Sammeln der Kräuter für den Kochtopf macht besondere Freude. Das "Einkaufen" in der Natur ist nun mal ein Erlebnis der ausgefallenen Art, und die Rechnung an der Kasse zeigt immer eine glatte Null.



Die Freude und das Interesse an den heimischen Kräutern und der Natur im Allgemeinen zieht die Teilnehmer zu dem ausgebuchten Kurs. Hier existiert sogar eine Warteliste, wie Berthold Schüßler verrät. Und nach der entspannenden und harmonischen Wanderung die Knoblauchrauke, das Wiesenschaumkraut, die Vogelmiere oder den Waldmeister im Kochtopf zu würzen und zu verzehren, macht den besonderen Reiz der Veranstaltung aus. Hinzu kommt die allseits zu spürende Harmonie unter den Teilnehmern, die sich das Selbst gekochte im Wanderclub-Vereinsheim munden ließen.

Weitere Kurse dieser Art sind für 2013 in Vorbereitung. Für den Herbst 2012 plant der GVD und der Wanderclub einen Kurs, in dem das Verzieren von Torten im Vordergrund steht.