

„Wilde Genüsse“ für Gäste

In der Blumenhalle mit Wildkräutern gekocht



Es duftete in der Blumenhalle – und die Gäste sahen gerne Johann Schuster beim Kochen zu.

Waldkirchen (pnp). Da schlemmten so manche kleinen und großen Besucher der Gartenschau, als Johann Schuster vom Hotel Bärnriegel in Finsterau seine Wildkräuter-Kreationen zum Probieren anbot. Man konnte nicht nur beim Probieren und bei der Zubereitung der sehr gesunden und vitaminhaltigen Köstlichkeiten dabei sein, sondern ganz nebenbei auch lernen, welche Leiden man damit vorbeugen kann (Volkshilfkunde). Probiert werden konnte alles, zum Beispiel als Vorspeise eine kleine Wildkräuterterrine und danach ein Pfannkuchen mit Wildkräuterfüllung sowie als Abschluss für den Magen ein wohltuender Löwenzahnwein oder -likör. Schuster arbeitet in seiner Küche schon lange Zeit mit Produkten, die der Volksmund schlicht als „Unkraut“ bezeichnet. Festzustellen ist jedoch, sagt Johann Schuster, dass sich immer mehr Leute für die Genüsse bzw. Hausmittel aus der Natur interessieren, gerade in der Gastronomie. Seine Wildkräuterwanderungen und Wildkräuterkochkurse finden bei Gästen des Bärnriegels großes Interesse. Am 7. August besteht für die Besucher nochmals die Möglichkeit, sich über „Wilde Genüsse“ zu informieren.