

"Öpfel, Birä, Nuss..." ein Kochkurs der etwas besonderen Art

Die aus naturschützerischer Sicht wertvollen Hochstammobstbäume können nur erhalten werden, wenn der Absatz des Obstes dieser Bäume gewährleistet ist. Um die Verwertung von Obst zu fördern, organisierten die Natur- und Vogelschutzvereine von Waldenburg und Oberdorf gemeinsam einen Obst-Kochkurs. Obst soll auf raffinierte Art in feine Rezepte eingebaut werden. Wie die Kursleiterin Vroni Eggenschwiler in ihrem Einführungsreferat ausführte, verschwinden jedes Jahr sehr viele Obstbäume aus unserer Landschaft, ersetzt werden jedoch nur wenige. Aufwand und Ertrag stehen für die Bauern in einem ungünstigen Verhältnis und zudem behindern sie die rationelle Bewirtschaftung des Landes. So fanden sich am 15. November also sechs interessierte Köchinnen und erfreulicherweise auch vier Köche in der Schulküche in Oberdorf ein. Gruppenweise wurden nun zwei feine Hauptmenüs und mehrere verführerische Desserts zubereitet, bei welchen Äpfel und Birnen in irgend einer Form "eingebaut" wurden. Das erste Hauptmenü war ein Lammfilet an einer Gorgonzolasauce mit Basmati-Reis. Dazu wurden Birnen in Würfelchen geschnitten, kurz gekocht und der Sauce zugegeben. Das zweite Hauptmenü war ein Pouletbrüstchen mit Teigwaren an einer Orangen-Apfelsauce. Als kleine Vorspeise diente ein leckerer, nicht süsser Kartoffel-Apfelkuchen. Desserts bereiteten wir in allen möglichen Variationen zu: Das Spektrum reichte von Apfelmusparfait mit Passionsfruchtsauce über Apfel-Tiramisu, Birnen-Schokoladen-Creme, Apfelschaumwein-Granite mit Beeren bis hin zu Apfeltörtchen im Strudelteig. Die Kursleiterin stand dabei den Hobbyköchinnen und Köchen immer wieder mit Rat und Tat zur Seite. Nach etwa einer Stunde emsigen Rüstens, Bratens, Kochens und Garens kam dann der Lohn der Arbeit, nämlich das genüssliche Essen der zubereiteten Köstlichkeiten. An dieser Stelle möchten wir uns bei der Gemeinde Oberdorf bedanken, die uns die Schulküche gratis zur Verfügung stellte und der Gemeinde Waldenburg, welche die Kosten für die verwendeten Lebensmittel übernahm! Last but not least sei auch der Kursleiterin Vroni Eggenschwiler ganz herzlich gedankt!

Bericht: Thomas Amiet, Vroni Eggenschwiler