

## **Bärlauchkochkurs am 31. März 2008 in Oberdorf**

Am Montag, 31. März fand in der Schulküche des Realschulhauses ein Bärlauchkochkurs statt. Organisiert worden war dieser Anlass von den Natur- und Vogelschutzvereinen Oberdorf und Waldenburg. Nach einem Apfelkochkurs im Zusammenhang mit dem Projekt Feldobstbau Waldenburg, war dies nun der zweite Kochkurs. Es geht dabei vor allem darum, den Leuten zu zeigen, wie sie die Naturprodukte, in diesem Fall jetzt Bärlauch, in der Küche verwenden können. Der Kurs stiess auf reges Interesse. Die zwölf Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren mit Elan dabei. Unter der Anleitung von Veronika Eggenschwiler kochten, brieten und backten mit vollem Einsatz. Sie bereiteten viele verschiedene Bärlauchgerichte zu, unter anderem auch eine Bärlauchsuppe, Pouletbrüstchen an Bärlauchsauce und Lammnierstück mit Bärlauchkruste. Das Dessert, Holundergefrorenes, war an diesem Abend das einzige Gericht ohne Bärlauch. Natürlich wäre es etwas ungeschickt, diese Bärlauchgerichte zusammen zu kombinieren. Vielmehr versuchte die Kursleiterin neue Anregungen und Tipps zu geben. Die einzelnen Gerichte können sehr gut mit anderen kombiniert werden oder natürlich auch einzeln genossen werden. Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer liessen es sich sichtlich schmecken und werden bestimmt das eine oder andere Rezept zu Hause nachkochen.

Text: Ursina Eggenschwiler Bilder: Thomas Amiet