



Ich freue mich sehr, Euch meinen ersten Newsletter zu schicken.



Pflanzenporträt aus meinem Hortulus



Der Giersch // *Aegopodium podagraria*

Gilt für Euch der Giersch als Unkraut?

Kaum ein anderes Kraut lässt ordnungsliebende Gartenbesitzer mehr verzweifeln als der Giersch.

Ich verrate Euch wie „Unkraut“ verwandelt wird in ein Delikatessenkraut am Beispiel des Gierschs. Denn wer ihn regelmässig erntet, statt ihn als „Unkraut“ zu hacken, hemmt nicht nur den Ausbreitungsdrang der Pflanze, sondern bereichert auch den Speiseplan.

Die nach Peterli, Rübli oder Sellerie schmeckenden Blätter und Stängel des Gierschs können, ähnlich wie Spinat, als Gemüse zubereitet werden.

Die Erntezeit ist optimal von Mai bis August und die Pflanze soll möglichst in jungem Zustand geerntet werden, am besten wenn sie noch leicht glänzend und zart ist.

Die Tribspitzen sind, fein geschnitten, als köstliche Zutat für Rohkost, Salat, Dips und Kräuterquark ähnlich wie Peterli zu verwenden.



Kräuterrezept von Katharina's Tavolata

Gierschgemüse auf Kartoffeln

Zutaten: für 4 Personen

4 mittelgrosse, festkochende Kartoffeln, 200g Giersch (einige Blätter zum Dekorieren zurückbehalten), 1 klein geschnittene Zwiebel, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 Stück frisch geriebener Ingwer, 1 Kugel gewürfelter Mozzarella, Salz, Öl

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, abgiessen und im Topf zur Seite stellen. Giersch waschen, blanchieren, abgiessen, klein schneiden. Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Knoblauch und blanchierten Giersch dazugeben und unter ständigem Rühren 3 bis 5 Minuten weiter dünsten.

Mit Ingwer und Salz abschmecken. Kartoffeln halbieren, mit einem Teelöffel leicht aushöhlen. Auf jede Kartoffelhälfte einen Löffel Giersch geben, mit Mozzarellawürfeln belegen und kurz im Ofen überbacken. Auf den mit Gierschblättern dekorierten Tellern servieren.



Pflanzengedicht: „GIERSCH, vom Unkraut zum Kraut“

Ja, ich bin ein Gartenfreund
und verehere die Natur,
selbst die Spinne, die da spinnt
und der Weinbergschnecken Spur.
Und doch bin ich unterwegs mit Hacke, Spaten und Pflug
Ich kämpfe bis zum Sieg und bis zum letzten Atemzug.

Doch der Giersch kam wieder....

ganz plötzlich war er da.
Der Giersch kam wieder, im Rudel sogar.
Es wuchert kreuz und quer, sein Grün so saftig-glatt
und fällt's auch noch so schwer – dieses Unkraut mach ich platt!

Jeder Giersch hat lange Triebe,
bis nach Rom und zurück.

Ihnen gilt nicht meine Liebe,
grimmig jag ich Stück für Stück

Doch der Giersch kam wieder....

Rasen will ich von der Meterrolle
das ist mein erster Streich im Lenz.
Der Giersch erstickt, einfach sehr tolle,
gnadenlos die Konkurrenz.
Ich schufte wie ein Pferd, mit mäßigem Geschick,
egal, das ist es wert, das Werk ist 15 Lagen dick!

Doch der Giersch kam wieder....

Ja, der Giersch kam zu mir, ich glaub ich bin gerührt
Trotz gnadenlosen Kämpfen hat sein Weg zu mir geführt.
Mit weißer Doldenpracht, er meinen Garten ziert
In meinem jetzigen Leben darf er wachsen ungeniert!

Werner D. und Katharina R.



Aktuelles

Musik für einen Gast, eine Radiosendung von SRF 2 Kultur

Sendetermine

Erste Ausstrahlung: Sonntag, 23. Juni 13, 12:40 Uhr-13:40 Uhr, Radio SRF 2 Kultur

Wiederholung: Samstag, 29. Juni 13, 11:03 Uhr-12:03 Uhr, Radio SRF 2 Kultur

Studiogast

Kräuterfrau Katharina Reichmuth

Ich werde aus meinem Leben erzählen und es werden bestimmt auch wissenswerte Geschichten über Kräuter zu hören sein. Mehr dazu findet Ihr im Internet unter www.srf.ch/radio-srf-2-kultur.

Die Natur verwöhnt uns wieder mit frischem Grün. Unter www.hortulus.ch findet Ihr die Daten der nächsten Workshops zu Wildpflanzen und ihren Verwendungsmöglichkeiten für Körper, Geist und Seele.

Ich grüsse Euch herzlich aus meinem Hortulus und wünsche Euch einen farbenfrohen Frühling.

Katharina Reichmuth

Eschenstrasse 10, 9533 Kirchberg, www.hortulus.ch, katharina@hortulus.ch, 071 931 46 23