

Kräutertag 2007

An jedem dritten Sonntag im Juni findet in Horstedt der Kräutertag statt.

Bei uns in der Gärtnerei herrscht schon lange vor diesem Termin Planungsstimmung, nicht nur um viele Pflanzen zu verkaufen, sondern auch um den Menschen Kräuter näher zu bringen.

Mein Sohn hat zum Beispiel mit Hilfe von Mitarbeitern der Gärtnerei einen Kräutersteckling selbst eingetopft und kostenlos mit nach Hause genommen. Diese kleine Lakritztagetes wurde gehegt, gepflegt und von ihm und seinen Freunden aufgegessen.

Es wurde Jiaogulan-Sekt von Daniel und von meiner Kollegin Susanne und mir zwei verschiedene Kräuter-Quarkvarianten hergestellt.

Für den Quark trafen wir uns in der Gärtnerei und haben frische verschiedenste Kräuter zusammen, und nach Daniels Wünschen geerntet. Zuhause dann wurde der Quark frisch zubereitet, und kurz bevor die Kunden kamen, zum Verkosten auf kleinen Baguettescheiben gereicht.

Es hat mir viel Spaß gemacht zuzusehen, wie die Kunden auf die verschiedenen Geschmacksrichtungen reagiert haben.

Hier die Rezepte:

1. Die frische Variante:

Deutscher Estragon, Schnittknoblauch, Liebstöckel, Meerfenchel Zypr. Basilikum und ganz wenig Weinraute in Sahnequark (erst kurz vor dem Servieren mit Salz abschmecken).

2. Die exotische Variante:

Jamaikathymian, Yauthli, Basilikum „Wildes Purpur“, Zimmerknoblauch, Rosenmelisse, Vietnamesische Melisse und Rau Om in Sahnequark (Salz s.o.)

Aber bitte versuchen Sie doch auch einmal einen Kräuterquark mit Ihren „Favoriten“ herzustellen, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.



Sabine Scheibchen - Kundendienst

Sabine und Susanne auf dem Kräutertag