

Traumhafte Kräuterküche im Wald

Uffikon Der Verein für Natur- und Vogelschutz lädt zum Kochen mit Wildkräutern draussen ein

VON HEIDI BONO

Die Eglifilets mit Sauerampferbutter sind in Folie gepackt. Die Pilzsuppe dampft und die Holunderblütenpoulets werden zum Garen auf dem Feuer in den Topf geschichtet. Einzigartig gestaltet sich das Risotto-Kochen. Mit Brennnesseln und etwas Wein, später unter Zugabe von Parmesan und Schlagrahm, entsteht ein feines Gericht. Beim gedeckten Platz des Juliusbrunnens wird auch der Tisch schön dekoriert.

Dann kann es losgehen. Jeder Gang wird von einem Wein begleitet, den Michael Kurmann ausgesucht hat. Im Jahresprogramm des Vereins für Natur- und Vogelschutz (Navo) ist eines der Highlights der Wildkräuter-Kochkurs

Die Pilzsuppe dampft und die Holunderblütenpoulets werden zum Garen auf dem Feuer in den Topf geschichtet.

mit dem Titel «Outdoor Wine & Dine». Unter der kulinarischen Leitung von Edith Meier, ehemalige Kochschullehrerin, findet dieser Anlass seit einigen Jahren statt.

Vergnügen in drei Etappen

Edith Meier berichtet über ihre positiven Erfahrungen im Zusammenhang mit den Kochkursen. «Das erste Vergnügen ist bereits das gemeinsame Einsammeln von Kräutern und Blumen für die Gerichte», schwärmt sie. Man treffe sich jeweils beim Juliusbrunnen und mache sich auf die Suche nach den Zutaten: Gänseblümchen, Huflattich, Ehrenpreis, Sauerklee, Himbeer- und Erdbeerblätter, um einige wenige zu nennen. Dann stehe das zweite grosse Vergnügen auf dem Programm. Zusammen mit Michael Kurmann, einem jungen Mitglied aus der Navo, habe sie bereits im Vorfeld das Feuer auf der Kochstelle angefacht. Dann gehe es ans Verteilen der Kochämter. «Es ist praktisch nie ein Problem, wer was erledigt», berichtet Edith Meier. Alle würden anpacken und mithelfen, dort wo eben gerade der Einsatz gebraucht werde. Die einen waschen Salat- und andere Kräuter oder hacken Holz für das Feuer. Dann gehe man - unter Anleitung der Chefin na-



Nach einigen Stunden des Wildkräutersuchens und Vorbereitens können sich die Teilnehmenden des «Outdoor Wine & Dine» zuprosten.

H.B.

JULIUSBRUNNEN

Picknickplatz hoch über dem Wiggertal

Der Picknickplatz Juliusbrunnen mit rund 50 Sitzplätzen wurde anlässlich des 20-Jahr-Jubiläums des STV Uffikon 1992 in Fronarbeit auf einer Parzelle der Einwohnergemeinde Uffikon erstellt. Später kam eine zweite Feuerstelle dazu. Die Männerriege sorgt dafür, dass genügend Holz zum Grillieren da ist. Zudem stellt sie Unterhalt und Sauberkeit sicher. (zvg)

türlich - daran, die Blüten zu zupfen und mit Weichkäse zusammen bunte Blütenbällchen für den Apéro zu formen. Begleitet würden diese wunderschönen «Häppchen» dann von einer Waldmeisterbowle.

Einzigartige Rezepte

Meier kann auf eine jahrelange Erfahrung im Kochen mit Wildkräutern zurückblicken. Sie habe viele Kochkurse geleitet und persönlich immer wieder viel Freude durch die Verwendung der Naturprodukte erfahren. Zwischen den

Kochanleitungen, dem Überwachen und Organisieren, erzählt die engagierte Chefin auch verschiedene lustige Begebenheiten. Vor allem aber auch über die Anfänge der Navo. Man habe sich aus ganz verschiedenen Interessengruppen zusammengefunden, weil doch eigentlich alle Beteiligten am gleichen Thema - daran, dass es der Natur gut geht - interessiert waren. Die Fischer und Jäger, die Bauern und Naturschützer und auch das zuständige kantonale Amt. «Vor 20 Jahren haben wir einen gemeinsamen Tisch organisiert -

nach dem Motto: Satte Bäuche rebellieren nicht.» Gemeinsam wurde das Uffiker Moos renaturiert und aufgewertet. Täglich zieht das «Moos» Naturfreunde an. In Dagmersellen und darüber hinaus bezweckt die Navo Schutz, Pflege und die Verbesserung der natürlichen Lebensgrundlagen von Pflanzen, Tieren und Menschen sowie die Sicherung der biologischen Vielfalt.

Der Verein erhielt 2014 den Dagmerseller Kulturbatzen - 2014 Franken - als Anerkennung für die naturnahe Gestaltung des Lebensraums.