

Ernteduell „Wer zieht die schwerste Möhre?“ bei ernte-mich in Liebertwolkwitz

Zum Erntedanksonntag hatten wir nach Liebertwolkwitz zu ernte-mich eingeladen, wo uns ein umfangreiches Programm mit Kennenlernen des Projektes, Gemüseernten, Kochen, Fermentieren und natürlich Genießen erwartete.

Petrus meinte es nicht ganz so gut mit uns, aber es blieb bei erträglichen Temperaturen trocken trotz bedecktem Himmels.

Thomas Marbach von der Kochanstalt übernahm die kulinarische Leitung des Nachmittags und hatte die Kochstellen schon vorbereitet. Es konnte losgehen.



Beim Rundgang über das Gelände erläuterte Richard Hagedorn das Prinzip des ökologischen Landbaus und sprach über die alten Gemüsesorten, deren Erhalt ihm am Herzen liegt. Auf dem Gelände kann man auch selbst auf einem Mietbeet anbauen. Richard berät bei der Auswahl der Gemüsesorten.





Auf dem Gelände haben auch Hühner Ihre Heimat gefunden. Die haben hier alle Freiheiten.

Jeder Koch möchte die Eier natürlich unbedingt frisch in seiner Küche haben, und so läuft Thomas dann schon mal schneller, um dies auch zu bewerkstelligen. Er bekam dabei natürlich von uns tatkräftige Unterstützung.



Auf dem Möhrenfeld konnte sich jeder dann noch eine Möhre ziehen. Die sollte möglichst groß sein. Es galt den Wettstreit verbunden mit dem Eierlaufen zu gewinnen.



In zwei Gruppen bereiteten wir dann aus den erbeuteten Lebensmitteln das Abendessen vor. Während eine Gruppe sich schon damit begann, weihte uns Carsten Wölffling in die Geheimnisse des Fermentierens ein.



Jeder konnte sich nach Lust und Laune seine Zutaten selbst zusammenstellen, Salz dazu, Gemüse „ausquetschen“ bis genügend Flüssigkeit entsteht und ab ins Glas.



Nach min. 7 Tagen soll es dann genussfertig sein. Auf das Ergebnis sind wir gespannt.

In der Open-Air-Küche begannen indessen die ersten Gerichte einen betörenden Duft auf dem Gelände zu verströmen.



Mise en place, 01

Erntedank-Etagere

Elbweiderind + Glücksschwein

Kartoffel Kunterbunt und Ofengemüse

- Kartoffel Ofen anheizen
- 1/2 kg Kartoffeln waschen & kochen
- 300 g Zwiebeln & 100 g Karotten, Zucchini, Zerstossen (Pommes fritt)
- Mandeln waschen & d.
- Grill und Kräuter aufbacken / Weizen einweichen
- Waschen & kochen
- Gemüse & Kartoffeln blanchieren
- Zwiebeln & Karotten & Gurken schneiden, Tomaten, Ketchup...

-

Ein schöner Genussnachmittag und wir alle haben viel dazu gelernt.