

Kräuterprojekt 2017

Teamarbeit der Gärtner aus Thiensen und der Köche in Elmshorn



- ❖ Grüne Spätzle mit **Rotem Meier** und Käse überbacken
- ❖ Teigtaschen mit Hackfleisch- und **Erdbeerspinatfüllung** in Tomatensugo
- ❖ Grüne Semmelknödel mit **Vietnamesischer Minze**
- ❖ In **Thymian** und **Currykraut** marinierte und panierte Geflügelstreifen
- ❖ Windbeutelchen mit **Parakresse**- und Frischkäsecremefüllung
- ❖ **Roter Erdbeersalat** mit **Rattenschwanzradieschen** und Tomaten
- ❖ Fruchtiges Sorbet mit **Schokoladenminze** und Schaumwein
- ❖ Kartoffelgnocci in **Perilla**-Butter gebraten



Diese spannenden Kräuter haben die Gärtner für Zier- und Nutzpflanzen im zeitigen Frühjahr ausgesät und bis jetzt gehegt und gepflegt. Mit einem PowerPoint-unterstützten Vortrag haben die Azubis den Köchen diese teils unbekannteren Kräuter präsentiert. Nun wissen die Köche, woher die Pflanzen stammen, welche Blüten, Blätter oder Stiele zu verwenden sind. Außerdem gab es unterschiedliche Verwendungsvorschläge aus aller Herren Länder.



Mit den Speisen, die sich die Köche für die ausgefallenen Kräuter überlegt hatten, waren die Gärtner hoch zufrieden. Bei der gemeinsamen Verkostung in der Küche gab es zwischen den Berufsgruppen regen Austausch über die besonderen und ungewöhnlichen Geschmackserlebnisse.

In dem von den Schülern gestalteten Schaukasten vor der Küche E.O.68 können sich Interessierte die Kräuter ansehen und detaillierte Beschreibungen und Informationen zu den Kräutern nachlesen.