

Erdbeer-Kurs des Landwirtschaftsamtes

Beim Kurs des Enzkreis-Landwirtschaftsamts dreht sich alles um die Erdbeere und ihre vielen Verwendungsmöglichkeiten

"Nun laden wir schon seit vielen Jahren zu Kochkursen ein, aber zum allerersten Mal spielen die köstlichsten aller Früchte die Hauptrolle", staunte selbst Dozentin Ingrid Müller. Denn in der Küche der Volkshochschule Pforzheim/Enzkreis drehte sich beim fachpraktischen Lehrgang des Enzkreis-Landwirtschaftsamts alles um die heimische Erdbeere.



Angebissen: Auf den Erdbeerefeldern in Neulingen-Nußbaum können die kleinen Pflücker ihre Ernte auch mal naschen. (Foto: Block)

Das hört sich allerdings viel trockener an als es war. Denn mit dabei war auch Koch- und Schlemmerkurs, der durch die geschmackvolle Kooperation mit Johannes Fellmann vervollständigt wurde. Auf den Feldern des Landwirts in Neulingen-Nußbaum können sich derzeit alle Erdbeer-Liebhaber nach Herzenslust der köstlichen Frucht hingeben, die nur wenige Wochen im Jahr für überaus gesunde Glücksmomente sorgt.

So hatte Fellmann am frühen Morgen Stiegen mit Darselect, Florence, Lambada und Sonata gefüllt, kühl gestellt und sich mit der kostbaren Fracht am Abend auf den Weg nach Pforzheim gemacht.

Umgehend gab sich die erwartungsfrohe Kursgemeinschaft dem Vergnügen der verschiedenen Sorten hin, während der Erdbeerbauer in die Geheimnisse des

aufwendigen Anbaus rund um den Panoramahof einweichte. Dabei wiederholt sich das arbeitsintensive Erdbeerbauerleben in regelmäßiger Kontinuität von Jahr zu Jahr: Im Frühjahr werden die kleinen zarten Ableger per Hand und mittels Pflanzmaschine einzeln in den vorbereiteten Boden gesetzt. Außerdem wird während der Wachstumszeit regelmäßig auf eine ausreichende Bewässerung geachtet.

„Der Wind muss durch“, hob Johannes Fellmann eine weitere wachstumsfördernde Maßnahme hervor, bevor im Folgejahr erstmals geerntet werden könne. „Frisch auf den Tisch“, stimmte Hauswirtschaftsleiterin Ingrid Müller dann auf das folgende schmackhafte Treiben ein, um die vielfältigsten Verwendungsmöglichkeiten für die verführerischen Früchte aus heimischer Produktion auszuprobieren. Die Schürzen wurden angelegt, es wurde gewaschen, geputzt, halbiert und in Scheiben geschnitten.

Bald wehten neben dem Erdbeeraroma noch weitere köstliche Düfte durch die Schulküche. Und die Kursteilnehmer verkosteten die erste Erdbeer-Marmelade mit Kokos und die Muskat-Pancakes mit Basilikum-Erdbeeren. Auch die verzierenden Erdbeeren für die Spaghetti an Basilikum-Soße mit Lammfleisch lagen schon bereit. „Die Schlagsahne steif schlagen, aber locker unterheben“, empfahl Ingrid Müller dem backenden Erdbeer-Joghurt-Torte-Team. Derweil regten die in der Pfanne röstenden Walnüsse für den Salat an Erdbeer-Balsamico-Dressing den Appetit für das Erdbeer-Kokos-Süppchen an, während die Rhabarber-Erdbeergrütze und der Milchreis mit Erdbeeren für das Abendessen kühl gestellt wurden. Dabei durfte auch das selbst zubereitete Erdbeereis nicht fehlen.

Michael Block



Angebot: Die Teilnehmer am „Fachpraktischen Lehrgang rund um die heimische Erdbeere“ lassen der Koch-Kreativität freien Lauf. (Foto: Block)