

Traditionelle Küche zum Gründonnerstag

Genussbotschafter führt bei Kräuterwanderung und Kochkurs durch die Welt der heimischen Frühlingswildkräuter

Von Hanna Egger

Kirchberg vorm Wald. So vielfältig wie die Welt der Wildkräuter waren auch die Teilnehmer der Kräuterwanderung mit anschließendem Kochkurs in der Mittelschule Kirchberg vorm Wald. Gemeinsam mit der Genussregion Niederbayern hat die Öko-Modellregion Passauer Oberland zur Kräutersuche und Zubereitung der traditionellen Gründonnerstagsuppe eingeladen. Von Kirchberg, Salzweg, Witzmannsberg und Deggendorf kamen Jung und Alt zusammen, um mit Genussbotschafter und Kräuterpädagoge Bernhard Senkmüller und Managerin der Öko-Modellregion Passauer Oberland Pia Auberger das Reich von Gundermann, Brennessel, Giersch und Schafgarbe zu erkunden.

Das Besondere an Wildkräutern ist für Bernhard Senkmüller ihr bitterer Geschmack – „etwas, das die meisten nicht mehr gewöhnt sind“. Grund dafür ist laut Kräuterpädagoge die Züchtung der Gemüsesorten: „Mit der Zeit hat man immer mehr Süße in das Gemüse gezüchtet, so hat es an bitterem Aroma verloren.“

Dabei gehören Wildkräuter als Bestandteil der Gründonnerstagsuppe einer langen Tradition an. Nach Angaben der Öko-Modellregion Passauer Oberland soll der Brauch einer Gründonnerstagsuppe bis zu den alten Germanen zurückreichen. Dabei hätten sie zu ihrem Frühlingsfest eine Neunkräutersuppe aus den ersten Wildkräutern im Frühling gekocht. Dieser habe man eine reinigende Wirkung des Körpers für mehr Lebensenergie zugeschrieben.

Vor der Suche setzt Bernhard Senkmüller die Regeln fest: „Wir pflücken die Stellen nicht komplett leer, sondern lassen ein Drittel den Tieren und ein Drittel der Pflanze zum Selbsterhalt“, erklärt er. „Respektvoll“ auf Kräutersuche zu gehen, setzt er ebenfalls voraus. Dabei meint der Genussbotschafter keinen Müll zu hinterlassen und die Pflanzen nicht zu zertreten.

In seiner Einweisung betont Senkmüller besonders, „nur die Wildpflanzen mitzunehmen, die



Im Schulgarten der Mittelschule Kirchberg vorm Wald suchen die Teilnehmer der Kräuterwanderung fleißig nach heimischen Frühlingswildkräutern. Genussbotschafter und Kräuterpädagoge Bernhard Senkmüller (Mitte) erklärt Klein und Groß, worauf dabei zu achten ist. – Fotos: Egger



In Margot Knotts Korb landen die Zutaten für die Kräuterbutter, die mit Brot zur Suppe serviert wurde.

TRADITION: GRÜNDONNERSTAGSSUPPE

Zutaten: 400 g Bio-Kartoffeln, 100 g Bio-Petersilienwurzel, 100 g Bio-Pastinake, 2 Bio-Zwiebeln, etwas Bio-Bratöl, 2 bis 4 Handvoll Wildkräuter (je nach Geschmack), 1 Liter Bio-Gemüsebrühe, 150 ml Bio-Sahne (für die vegane Variante ohne Sahne).

Und so wird's gemacht: Blumenköpfe zum Anrichten zur Seite legen, die restlichen Wildkräuter klein hacken. Das Gemüse schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln glasig dünsten, dann das restliche Gemüse begeben. Gemüsebrühe aufgießen und kochen, bis das es



weich ist. Die Wildkräuter hinzufügen und nach zwei Minuten gegebenenfalls fein pürieren. Dann mit Salz, Pfeffer und Sahne (für die vegane Variante ohne Sahne) abschmecken. Zuletzt mit den Blumen verzieren. Dazu passt frisches Bio-Bauernbrot.

man zu 100 Prozent bestimmen kann“. Fatale Folgen hätte es, wenn giftige Pflanzen fälschlicherweise für essbar gehalten werden. Oft passiere dies bei Maiglöckchen und Herbstzeitlosen, die für unerfahrene Sammler leicht mit dem Bärlauch verwechselt werden können. Sein Tipp: Bärlauch ist verwandt mit dem Knoblauch; hat daher auch ein ähnliches, spezielles Aroma, sobald die Blätter zwischen den Fingern gerieben werden. Spielerisch erklärt Senkmüller den jungen Kräutersammlern das Besondere der heimischen Gewächse. Groß

werden die Kinderaugen, als der er den Lotuseffekt des Frauenmantels erklärt: „Durch die Härchen an den Blättern können Wassertröpfchen aufgefangen werden.“ Durch Geschichten über Elfen, die ihre Schuhe in der Taubnessel vergessen hätten, kann er ihre einzigartigen Blütenstempel kindgerecht verdeutlichen.

Bei Zweifeln über die genießbarkeit von Pflanzen verweisen Senkmüller und Auberger auf Literatur zur Kräuter- und Pflanzenkunde. „Pflanzenrategeber können zur Bestimmung weiterhelfen. Es gibt auch Apps, die die



Öko-Modellregionsmanagerin Pia Auberger (Mitte) bereitet mit den Teilnehmern die Gemüsepaste zu. Diese wird als Ersatz für herkömmliche Gemüsebrühe in die Suppe gegeben.

Pflanzen anhand eines Fotos bestimmen können“, berichtet Pia Auberger. Diese sieht Bernhard Senkmüller jedoch kritisch: „Apps sind kein Ersatz für zertifizierte Kräuterpädagogen. Eine persönliche Beratung kann zusätzlich auf Umweltfaktoren eingehen wie zum Beispiel den Pflanzort und dessen Bodenzusammensetzung.“ Zudem rät der Genussbotschafter zu literarischen Pflanzenratgebern, die gezeichnete Bilder der Exemplare beinhalten. Die feinen Unterschiede mancher Kräuter seien darauf besser erkennbar.

Nach Senkmüllers Einweisung wurden 20 Kräutersammler auf den Schulgarten losgelassen. Vor allem die jungen Kräuterkundler kamen mit ihren „Schätzen“ zum Experten Bernhard Senkmüller gerannt, damit dieser ihre Pflanzenfunde einschätzte. Schnell wa-

ren die Körbe mit Schafgarbe, Gänseblümchen und Löwenzahn gefüllt. Nun ging es an die Zubereitung der Gründonnerstagsuppe.

In Gruppen wurde in der Schulküche gewaschen, geschält, geschnitten, gegart, angebraten, gemixt, püriert und dabei viel geredet. Unter der Aufsicht von Bernhard Senkmüller, Pia Auberger und Petra Hafner, Lehrerin an der Mittelschule, entstanden dabei verschiedene Variationen des traditionellen Gerichts; ob püriert, stückig oder vegan – sprich ohne Sahne. Dabei zeige Pia Auberger den Köchen, wie Gemüsebrühe simpel durch eine Gemüsepaste ersetzt werden kann. „Karotten, Knollensellerie und Lauch werden geschnitten und mit den gesammelten Kräutern, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und

Salz gemixt.“ Wichtig sei, die Mengen von Salz und Gemüse im Verhältnis 1 zu 10 zu mischen. Das Salz führe später dazu, dass die Paste mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar bleibe, erklärt die Managerin der Öko-Modellregion und gelernte Köchin.

Die Gemüsepaste wurde zusammen mit Kartoffeln, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Zwiebeln, Wildkräutern und Sahne zu der traditionellen Gründonnerstagsuppe verarbeitet. Bei regem Austausch über die Kräuterkunde wurden die Tische gemeinsam gedeckt, die Suppen-Variationen abgeschmeckt und angerichtet. Dazu wurde Brot und Kräuterbutter – ebenfalls mit der Ausbeute aus dem Schulgarten – serviert. Limonade aus Giersch und Apfelsaft sorgte für Erfrischung bei der gemeinsamen Verkostung.

LAND UND LEUTE

Ramadama-Aktion in Aicha und Weferting



Aicha vorm Wald/Weferting. Auch heuer hat Bürgermeister Georg Hatzesberger wieder zu einer Ramadama-Aktion aufgerufen. Trotz schlechtem Wetter fanden sich viele freiwillige Helfer ein, von groß bis klein, von jung bis alt. Hatzesberger gab am Bauhof in Aicha und 2. Bürgermeister Alois Kreipl am Feuerwehrhaus Weferting den symbolischen Startschuss zum Ausrücken an die Straßen und Wege, um die Hinterlassenschaften des Winters und achtlos weggeführten Müll aufzusammeln. Auch Gemeinderäte wie Stefan Fieger, Johann Kronschabl und Andreas Walter packten mit an. Die Freiwilligen Feuerwehren Aicha und Weferting unterstützen wie immer tatkräftig mit Personentransport und Warnwesten, ebenso der gemeindliche Bauhof mit ihren Traktoren, um den gesammelten Müll aufzunehmen. Nach getaner Arbeit spendierte Bürgermeister Georg Hatzesberger den Helfern eine ordentliche Brotzeit und bedankte sich für die Teilnahme an der diesjährigen Ramadama-Aktion. – red/Foto: Kreipl

Mehr Mitsprache für Senioren



der bayerischen Seniorenpolitik“, wie MdL Dr. Gerhard Waschler (v.r.) im Austausch mit Landesvorsitzendem Franz Meyer betont. Meyer hält das für einen „wichtigen Schritt in die richtige Richtung“. Der Alt-Landrat meint: „Mehr Mitspracherechte werden für viele auch eine zusätzliche Motivation sein, sich zu engagieren.“ Auf das Wissen von Bayerns Senioren könne nicht verzichtet werden. – red/Foto: privat

Vilshofen/München. Mehr Mitsprache und Beteiligung für Bayerns Senioren, das will die CSU-Landtagsfraktion mit ihrem Seniorenmitwirkungs-gesetz ermöglichen. Alle Gemeinden sollen künftig eine ehrenamtliche Seniorenvertretung einrichten – freiwillig. Auf Landesebene wird ein Landes-seniorenrat geschaffen, der künftig bei allen Entscheidungen der Staatsregierung angehört wird. „Ein Meilenstein

Neue Schießstände für Talschützen

Ehrung der Mitglieder – Mehrtägiges Fest zum Vereinsjubiläum im Sommer

Von Franz Stangl

Fattendorf. Die Inbetriebnahme der vier neuen elektronischen Schießstände war das herausragende Ereignis bei den Talschützen Schaibing, darüber freute sich Schützenmeister Bernhard Schachner bei der Jahreshauptversammlung im Vereinslokal „Cafe Toni“ bei seinem Rückblick auf das vergangene Jahr 2022 ganz besonders. Auch die leicht gestiegene Mitgliederzahl erfreut den Schützenmeister.

In seinem Rückblick erinnerte Bernhard Schachner unter anderem an die Teilnahme beim 150-jährigen Gründungsfest der Soldaten- und Reservistenkameradschaft Thyrnau sowie beim Ferienprogramm der Gemeinde Thyrnau. Dort hatten sie den Jugendlichen auf den neuen Schießanlagen des Vereins der Schießsport näher gebracht.

Die Geselligkeit, so versicherte der Schützenmeister, habe im Verein einen hohen Stellenwert. Das belegte er mit dem traditionellen Gartenfest des Vereins sowie mit der regen Teilnahme am jährlichen Schützenausflug, bei dem es im letzten Jahr drei Tage lang in die Pyhrn-Region nach Windischgarsten ging. Außerdem waren die Mitglieder im Sommer bei einer Wanderung zu Fuß im Erlautal unterwegs, bevor sie bei der anschließenden Einkehr beim



Für langjährige Treue ehrten Gauschützenmeisterin Evi Oberneder (r.) und Schützenmeister Bernhard Schachner (v. l.) ehrten Gabriele Schmid, Annemarie Schachner und Bürgermeister Alexander Sagberger. – Foto: Stangl

Vereinsmitglied Ortner Willi mit Ripperl und Schweinshaxe verköstigt wurden. Mit einer Mannschaft beteiligten sich die Talschützen wieder am Bürgerturnier des ESV Kellberg und schließlich freute sich Schützenmeister Bernhard Schachner auch noch darüber, dass die 14-tägigen Schützenabende im Schützenheim vor allem seit der Renovierung der Räume wieder sehr gut besucht werden.

In der Vorschau auf das laufende Jahr berichtete der Schützenmeister von der Planung des Vereinsjubiläums, das vom 7. Juni bis 16. Juni mit einem Bürgerschießen beginnen wird und als Abschluss mit der Jubiläumsfeier am 1. Juli bei einem Gartenfest seinen

Höhepunkt finden wird. In diesem Zusammenhang dankte Bernhard Schachner der Vereinswirtin Brigitte Schiermeier und ihrem Team für deren Unterstützung des regen Vereinslebens.

Sportwart Holger Thaler berichtete von den Rundenwettkämpfen, bei denen die Mannschaft der Talschützen Schaibing wieder sehr erfolgreich teilnimmt. So habe die Mannschaft bisher noch keinen Wettkampf verloren. In seinem Kassenbericht konnte schließlich Schatzmeister Alexander Heinze noch ein gesundes finanzielles Polster belegen. Die Kassenprüfer Sebastian Schachner und Herbert Heinze bescheinigten ihm dafür eine einwandfreie und korrekte Kassenführung.

Im Mittelpunkt dieser Jahreshauptversammlung stand auch die Ehrung langjähriger Mitglieder. Geehrt wurden dabei von Gauschützenmeisterin Evi Oberneder und von Schützenmeister Bernhard Schachner für 20 Jahre lange Mitgliedschaft im Verein Annemarie Schachner, Brigitte Schiermeier und Gabriele Schmid sowie Bürgermeister Alexander Sagberger, der bereits seit 25 Jahren Mitglied beim Bayerischen Sportschützenbund ist.

Gauschützenmeisterin Evi Oberneder überbrachte Grußworte des Gaus Unterer Wald und zum Abschluss der Versammlung richtete auch Bürgermeister Alexander Sagberger noch Grußworte der Gemeinde an die Talschützen Schaibing.