

Bericht: Pflanzenschätze am Santenberg

Unter kundiger Führung von Ueli und Regula Bieri konnten die Teilnehmer (14 Erwachsene und 3 Kinder) viel Wissenswertes über gute Staudenfrüchte und dessen Heilwirkung erfahren. Nicht nur dies, sondern auch die Verwertung zu Marmeladen, Sirup, Liköre und Exeliere. Selbst die Vogelbeere, die wir als giftig betrachten, kann man zu Sirup oder Mus verarbeiten oder als Heilsaft verwenden. Es gibt aber auch Staudenbeeren, von denen wir lieber die Hände lassen sollten (giftige Beeren). Die beiden Referenten verstanden es, auch mystische Bezüge zu den einzelnen Stauden zu schaffen. Nach 1 ½ stündigem Rundgang ging es zurück zum Hof Ängelberg, wo es bei einem Apéro, die von Regula Bieri aus Staudenfrüchten selbstgemachten Produkte zum Probieren angeboten und Fragen beantwortet wurden, währenddessen Ueli ein schmackhaftes Risotto auf offenen Feuer mit Heidel- und Holunderbeeren zubereitete. Die Stimmung war gut, trotz etwas Regen, da wir die heimelige Atmosphäre im Keller von Martin Schmidlin benutzen durften. Alle liessen es sich wohl sein.



