

## Schmackhafte Gemüsesuppe aus 20 Sorten

### Ein Dutzend Kinder im Waginger Ferienprogramm bei der Gärtnerei in Tettenberg zu Besuch

Artikel von Hans Eder aus der Südostbayerischen Rundschau vom **12.09.2018**

**Otting / Waging am See.** Dass es in der Nähe von Otting eine Gärtnerei mit über 50 Gemüsesorten gibt – das hat ein Dutzend Kinder im Rahmen des Waginger Ferienprogramms ebenso gelernt wie die Zubereitung einer schmackhaften Gemüsesuppe. Mit Begeisterung und erstaunlichem Durchhaltevermögen waren die jungen „Gärtner“ bei der Sache, als es darum ging, auf der 1,5 Hektar großen Fläche bei Tettenberg an die 20 Sorten Gemüse zu finden und einzusammeln, die notwendig waren, um daraus die Suppe zuzubereiten.

Dieser Tag in der Gärtnerei war ein Angebot der Ökomodellregion Waginger See/ Rupertiwinkel. Die Kinder hatten sich in Oberstefling getroffen und waren unter Leitung von Bärbel Forster vom Arbeitskreis Ernährung der Ökomodellregion durch ein kleines Waldstück zu dem Feld in Tettenberg hochgewandert. Dort wurden sie von der Biogärtnerin Kristine Rühl begrüßt und danach in drei Gruppen aufgeteilt. Unter Führung von ortskundigen Mitarbeitern wurde dann zur „Expedition“ durch den vielfältigen Gemüsegarten aufgebrochen. Es war gar nicht so einfach, all die Früchte zu finden, die für die Suppe notwendig waren.



An die 20 Gemüsesorten mussten auf dem Feld bei Tettenberg von den Kindern geerntet werden, ehe alle Zutaten für eine kräftige Gemüsesuppe beisammen waren. 4. von links Organisatorin Bärbel Forster, Arbeitsgruppe Ernährungsbildung. Foto: Eder

Mit einem Lageplan und einer Rezeptliste ausgestattet, hatten die Kinder nach rund eineinhalb Stunden Wanderns, Suchens und Pflückens dann alles beisammen, was für die

Suppe und für die Nachspeise notwendig war – unter anderem Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Fenchel, Zucchini, Gurken, Broccoli, Rote Bete, Mangold, Paprika, Auberginen, Tomaten, Wassermelonen und Physalis sowie einige Kräuter.

Ein besonderes Abenteuer war das Ausstechen der Kartoffeln: Nach dem mühsamen Graben in der feuchten, schweren Erde lagen dann plötzlich zahlreiche dicke Kartoffeln zum Aufheben bereit. Nach dem Ernten kam der zweite Akt: Alles musste gewaschen und dann kleingeschnippelt werden, ehe die ganzen Zutaten über offenem Feuer in zwei an einem Dreibein aufgehängten Töpfen gekocht wurden.



*Die großen Kohlrabi waren für die Kinder leicht zu identifizieren. Foto: Eder*

Und dann kam die Belohnung der ganzen Mühe. Die Suppe war fertig gekocht – und ganz ohne weitere Würze, vom Salz mal abgesehen, schmeckte sie allen wunderbar. Fast jeder der kleinen Teilnehmer nahm sich noch einen Nachschlag. Und zur Nachspeise gabs dann die Melonen und die leckeren Physalis-Früchte.

Zwischendurch ließ Gruppenleiterin Bärbel Forster die Kinder per Blindverkostung einige Gemüsesorten erraten. Die drei eingeplanten Stunden vergingen wie im Flug. Die Kinder dankten Kristine Rühl und ihren Mitarbeitern mit einem kräftigen Applaus, Bärbel Forster lobte sie für ihren Fleiß.

Am Schluss wies die Gärtnerei-Chefin noch darauf hin, dass ihre Anbaufläche am kommenden Samstag auch Ziel einer Biogenussradltour von Waging nach Otting sein werde, an der jeder Interessierte gern teilnehmen könne.

Außerdem ist die Gärtnerei am Baumburger Biomarkt mit einem Stand vertreten, ebenfalls am Samstag, 15. September.





*Alle Kinder waren eifrigst bei der Sache, als es galt, das Gemüse klein zu schnippeln. Anschließend wurde an dieser rustikalen Strohtafel mit großem Appetit gegessen. Foto: Eder*

**Artikel vom 12.09.2018 SOR Hans Eder**