



Mit einem „Naturpinsel“ werden die gekescherten Tierchen vorsichtig aussortiert, damit kein Schmutz in den Eimer gerät.



Die Blätter werden sorgfältig von den Stängeln getrennt, bevor sie in den Behälter kommen; und dann heißt es „Warten“, bis die Limonade durchgezogen ist.

Schnecken und Giersch-Limonade

Kochlöffeltreff-Kinder erleben Bachsafari am Rettenbach-Biotop

Von Uta Lenk

Vilsbiburg. Der Kochlöffeltreff – mobile Kochkurse für Kinder – hat ein paar Ferienangebote im Programm, und gleich am zweiten Ferientag ging es schon los. Ausgerüstet für einen heißen sonnigen Tag trafen sich die Kinder am Pavillon des Rettenbach-Biotops. Mit von der Partie war Kräuterpädagogin Lisa Fleischmann, die sich trotz intensiver Erntearbeit Zeit genommen hatte, um die Kinder in die zwei Welten der Kräuter und der Süßwasserlebewesen am Rettenbach einzuführen.

Gleich zu Anfang ging es auf Pflanzensuche, denn Limonade aus Kräutern muss eine Zeitlang ziehen, bevor sie richtig gut schmeckt. Also lernten die Kinder zwei besonders geeignete Pflanzen kennen. Der Name für das Mädesüß kommt vom germanischen Wort „Mét“. Es blüht zur Zeit weiß. Thomas entpuppte sich als ein Junge mit besonders feiner Nase und konnte sofort identifizieren, wonach das Mädesüß duftet, nämlich nach Melone und Honig. Bei Imkern sehr beliebt, weil es im August eine der wenigen noch blü-

henden Pflanzen ist, eignet sich das Kraut, das vorzugsweise an feuchten, meist bachnahen Standorten zu finden ist, eben auch für die Herstellung eines erfrischenden Getränkes.

Die andere Pflanze, die zu einer weiteren Limonadesorte verarbeitet wurde, ist der weitverbreitete und von vielen Gärtnern alles andere als geschätzte Giersch. Von diesem lernten die Kinder auch noch das hervorragend auf die Bedürfnisse der Pflanze abgestimmte Bewässerungssystem kennen: die Blätter leiten das auf sie herabfallende Regenwasser in den dreieckig geformten Stängel, der wie eine eigene kleine Wasserleitung funktioniert und das Wasser direkt an die Wurzeln der Pflanze leitet, wo es benötigt wird.

Als die Limonaden angesetzt waren und ausreichend Zeit zum Durchziehen brauchten, ging es mit Lisa Fleischmann an den Bach. Alle Kinder wurden mit Keschern ausgestattet, standen teilweise knietief im Wasser oder wühlten mit den Füßen im Schlamm bei der Suche nach den Kleinlebewesen, die den Rettenbach bevölkern.

Gefunden und mit Hilfe von Becherlupen anschließend auch iden-

tifiziert wurden zum Beispiel Bachflohkrebse, Wasserskorpione, Eintagsfliegenlarven, Köcherfliegen, Bartgrundel und Spitzschlamm-schnecken. Die als Wasserfilter wichtigen Muscheln – sie filtern bis zu 40 Liter Wasser pro Tag – konnten diesmal zwar nicht entdeckt werden, insgesamt konnten die Kinder aber durch Vergleich mit den aufgestellten Tafeln die Wasserqualität des Rettenbaches als „Stufe 2“ bestimmen. Nicht so gut wie eine Gebirgsquelle, aber auch nicht stark verschmutzt.

Anschließend wurden die gefangenen und identifizierten Tiere wieder in ihren natürlichen Lebensraum zurückgesetzt, denn dort fühlen sie sich am wohlsten, und manche darf man ja auch gar nicht mitnehmen, sonst macht man sich strafbar.

Nach der Bachsafari ging es wieder in den kulinarischen Bereich – schließlich handelt es sich um den Kochlöffeltreff. Die Kinder sammelten Spitzwegerich und Wiesenknopf und machten sich an die Zubereitung eines leckeren Kräuterquarks, der zum krönenden Abschluss noch kunstvoll mit Rotkleeblüten verziert wurde. Hier erwies

sich Thomas ein weiteres Mal als erstaunlicher Geschmacksspezialist und konnte den anderen Kindern sagen, dass Wiesenknopf einen leicht nussigen Geschmack hat.

Die Brotzeit mit Semmeln mit selbstgemachtem Kräuterquark und selbstgemachten Limonaden wurde durch mitgebrachten Käse und Salami ergänzt. Das gemeinsame Verzehren der zubereiteten Speisen ist ein wesentlicher Teil des Kochkurses und wird von den Kindern ganz besonders geliebt. Viele von ihnen kennen es nicht, dass sich Familien gemeinsam zu selbst zubereiteten Mahlzeiten hinsetzen. Auch diese Wertschätzung der Gemeinsamkeit wird in den Kochkursen vermittelt.

Nebenbei lernten die Kinder noch, wie wichtig es ist, seinen eigenen Müll wieder mitzunehmen, wenn man sich in der Natur aufhält, und dass die zerriebenen Blätter des Spitzwegerichs geeignet sind, um das Jucken durch Insektenstiche oder Brennnesselwunden zu beruhigen. Wie sagte Lisa Fleischmann doch gleich zu Beginn des Tages? „Es riecht endlich nach Ferien!“ Für die Kochlöffeltreffkinder haben sie gut begonnen.