

MENSCHEN



Kochen in Mutter Natur
Der verwunschene Garten
von Schloss Steinhöfel.



Den Garten aufessen

SELTENE GEMÜSE UND VIEL LIEBE ZUR NATUR IN DEN „KOCHENDEN GÄRTEN“ Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln kennt jedes Kind. Aber Kardy, Stachys und ultraviolette Blumenkohl? Der Garten Steinhöfel zwischen Berlin und Frankfurt/Oder ist einer von vielen Orten in Brandenburg, wo alte Gemüsesorten kultiviert werden. Bei vielen Köchen, Biobauern und Gartenfreunden setzt sich die Erkenntnis durch, dass mit dem Verlust der Sortenvielfalt nicht nur ein kultureller, sondern auch ein kulinarischer Schatz verloren geht. Zu DDR-Zeiten wurde im Garten Steinhöfel Pflanzenproduktion betrieben, jetzt nutzt der Verein LandKunstLeben die zwei Hektar große Fläche

für Ausstellungen und Projekte. Dazu gehören die Kurse „Kochende Gärten“, die rund 50-mal im Jahr jeweils am Wochenende in unmittelbarer Nachbarschaft zum restaurierten Schloss Steinhöfel stattfinden. Zur Saisonöffnung veranstaltet Eleonore Gliewe (links oben) am 2. und 3. April einen vegetarischen Kochkurs mit den „zarten Sprösslingen des Frühlings“. Die gelernte Finanzökonomin ist mittlerweile Kräuterexpertin und betreibt ein vegetarisches Catering. Was unter freiem Himmel gekocht und gegessen wird, haben die Kurssteilnehmer zuvor im ehemaligen Schlossgarten selbst geerntet. Anmeldung zu diesem und allen anderen Kochkursen unter www.kochende-gaerten.de.