Die Gartenküche: Schau mal, was da auf den Tisch kommt!

08.03.2013



Was früher selbstverständlich und notwendig war, wird heute wieder zum Trend. Es geht um den heimischen Garten und das Anbauen von Kräutern und Co. Allerdings hat sich vieles von dem, was angebaut wird verändert und auch das was man daraus macht. Wir haben uns zu diesem Thema einmal auf der Verbrauchermesse Garten München 2013 umgeschaut.

Leadin

Was früher selbstverständlich und notwendig war, wird heute wieder zum Trend. Es geht um den heimischen Garten und das Anbauen von Kräutern und Co. Allerdings hat sich vieles von dem, was angebaut wird verändert und auch das was man daraus macht. Unser Reporter Tim Kuchenbecker hat sich zu diesem Thema einmal auf der Verbrauchermesse Garten München 2013 umgeschaut.

Petersilie, Dill, Schnittlauch - das war gestern heute geht der Trend in eine ganz andere Richtung, sagt Bio-Gärtner Christian Herb.

O-Ton

Sein Favorit

O-Ton

Bei rot und Garten fallen uns Tomaten ein - aber die roten sind sowas von langweilig.

O-Ton

Da braucht man für die frische Familien-Tomatensuppe halt auch nur noch eine einzige Frucht. Der Selbstanbau im eigenen Garten - nicht unbedingt eine Antwort auf zahlreiche Lebensmittelskandale, da ist sich Kräuterbauer Paul Stoiber sicher.

O-Ton

Pesto aus eigenen Kräutern herstellen ist IN, es muss aber auch hier etwas ganz Besonderes sein.

O-Ton

Da freut man sich doch, wenn man zum Essen eingeladen wird. Wer Blumen mitbringt, der sollte aufpassen, dass die nicht auch gleich ins Menü mit aufgenommen werden, Anna Angermaier züchtet essbare Duftperlagonien.

O-Ton

Muskatnuss, Apfel, die Geschmacksrichtungen sind nahezu grenzenlos. In diesem Sinne: wohl bekommt's. Auf der Garten München darf man sich schon einmal ein wenig Appetit holen.

Tim Kuchenbecker, Redaktion München