

INTERNER NEWSLETTER 2017

2017- 6

„Bärlauch in allen Variationen“

Gemeinsame Aktionswoche in sechs Caritas-Altenzentren

Der Bärlauch (*Allium ursinum*) ist verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Die in Europa vor allem in Wäldern verbreitete und häufige, früh im Jahr austreibende Pflanzenart ist ein geschätztes Wildgemüse und wird vielfach gesammelt. Bärlauch wird auch Bärenlauch, Knoblauchspinat, wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Rinsenknoblauch, Hundsknoblauch, Hexenzwiebel, Zigeunerlauch, Ramsen oder Waldherre genannt.



Vier Küchenleiter haben die Köpfe zusammengesteckt und heckten eine gemeinsame Themenwoche rund um den „Bärlauch“ aus. Rezepte wurden gewälzt und ausgewählt, ein Speiseplan für eine ganze Woche erstellt, Lebensmittel eingekauft und die Aktion in den eigenen Küchen umgesetzt.

Die Bewohner hat es gefreut, war dies doch eine schöne Erweiterung des saisonalen Angebotes in den Einrichtungen St. Josefspflege, St. Martin, St. Michael, St. Johannes, St. Laurentius und Paulus.

Auch die Küchenleiter Kowalski, Mangold, Laubersheimer und Reuther fanden die Zusammenarbeit mit Kollegen sehr anregend, um gemeinsam Tipps und Ideen auszutauschen.

In der gemeinsamen Aktionswoche standen neben anderen Menüs auf dem Speiseplan

- Bärlauch-Bratwurst mit Karottengemüse und Püree
- Bärlauch-Bauernsülze mit Kartoffeln
- Schweinesteak in Bärlauch-Marinade mit Kartoffeln und Salat
- Bärlauchsüppchen
- Putenrollbraten mit Bärlauch gefüllt an buntem Gemüse und Spätzle

Eine tolle Idee ☺