

Essbarer GartenKladow

Natur erleben und genießen

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,

Auch wenn es sich für uns nicht wie ein „richtiger“ Sommer anfühlt – die Natur ist voll dabei und beschenkt uns reichlich mit Grün und auch mit vielen vielen Blüten.



In diesem Zusammenhang möchte ich gerne zum zweiten Destillier-Workshop einladen. Bereits am 26. Juni haben wir destilliert. Es ist ein ganz feines Lindenblütenwasser entstanden.

Am 24. Juli wird der Lavendel soweit sein. Alle TeilnehmerInnen bekommen ein Fläschchen mit nach hause. Lavendel beruhigt, kann als Bügelwasser für wunderbar duftende Wäsche eingesetzt werden und natürlich auch in der Küche ... mehr davon im [Workshop](#).



Auch ich lerne weiterhin viele neue Pflanzen kennen. Besondere Freude macht es, neue Geschmacksrichtungen kennen zu lernen und neue Kombinationen und Zubereitungsarten auszuprobieren. Für alle, die davon auf unterhaltsame Weise mehr erfahren möchten, empfehle ich meinen Kochkurs „Wilde Kräuter Küche“ an der VHS Pankow. Ab dem 5.9. kochen wir alle 4 Wochen ein Wildkräutermenü. Anmeldung ist ab sofort online möglich, [hier](#) gibt es auch weitere Info zu Terminen/Preisen etc.



Jetzt mitten im Sommer ist eine gute Zeit um Pesto zuzubereiten und damit sozusagen ein Stück Sommer zu konservieren. Mit einer Ölschicht bedeckt hält ein Pesto im Kühlschrank mehrere Monate. Heute gibt es ein raffiniertes Rezept für ein Indisch gewürztes [Schafgarben-Pesto](#)

Ich wünsche allen viel Zeit für schöne Naturerlebnisse und das passende Wetter dazu
Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow

Katja Gurkasch