

# *Essbarer GartenKladow*

*Natur erleben und genießen*

Liebe Interessierte und Freunde des Essbaren Garten Kladow,

ich habe mich lange Zeit nicht gemeldet. Warum? Ich bin umgezogen, wohne nun ganz in der Nähe des Essbaren Garten Kladow und kann die Veranstaltungen noch besser vorbereiten, weil die Wege um vieles kürzer geworden sind. Nun geht es mit Volldampf weiter.



## **Lastminute-Workshop**

Da auch die Werbung in den letzten Wochen zu kurz gekommen ist, wissen nur wenige von dem spannenden Workshop "Grünes Schnitzel", der am kommenden Sonntag, 22.5. von 13:00 bis 15:00 stattfindet.

Wir werden interessante Geschmacksrichtungen ausprobieren. Beispielsweise der Beinwell ist jetzt saftig grün. Wir werden Beinwellschnitzel und andere leckere Dinge zubereiten. Auch das Wetter soll sehr schön werden. Es verspricht ein rundum angenehmer

Nachmittag zu werden.

Kurzentschlossene können jetzt für 20,- anstatt regulär 25,- Euro teilnehmen.



## **Gartenmärchen**

Ganz besonders freue ich mich darüber, dass nun auch Kultur im Essbaren Garten Kladow Einzug hält.

Die Schauspielerin Erica Eller hat im letzten Jahr auf einem Spaziergang den Garten entdeckt und sich "verliebt". Daraus hat sich ergeben, dass wir uns nun auf eine Lesereihe "Märchen aus der alten Türkei" freuen können. Es beginnt am 28.5. um 17:00 mit dem Märchen "Das Basilikonmädchen", mehr dazu [hier](#).

Ich werde dazu Leckereien mit einer orientalischen Note anbieten, die natürlich auch ein wenig "wild" sind.

## **Sensationelles veganes Ziegenfrischkäse-Rezept**



Bei der Vorbereitung des Workshops "Wilde Aufstriche" ist mir eine extrem leckere Rezeptkreation gelungen. Nicht nur lecker, sondern auch noch ausgesprochen schnell und einfach machbar. Das möchte ich nun gerne weitergeben.

Viele haben ihn schon in den Führungen oder Workshops kennengelernt, den Gundermann. Ein ganz besonderes Pflänzchen, was erstaunlicherweise nach Ziege schmeckt. Einige sagen auch, es hätte "Stallgeruch".

Aus Sojamilch und Zitrone lässt sich sehr einfach ein Aufstrich herstellen, der sehr an Frischkäse erinnert. Daran gibt man einige wenige Zweige Gundermann. Da der Geschmack sehr intensiv ist, braucht man nur wenig. Und schon hat man den perfekten Ziegenkäse - ganz ohne Milch und ohne Ziege, aus nur ganz wenigen Zutaten. Das genaue Rezept gibt es [hier](#).

Herzliche Grüße aus dem Essbaren Garten Kladow

Katja Gurkasch