

Wenn GärtnerInnen feiern –

Menü:

Verschiedene Wildpflanzen-sirupe, dazu falsche Oliven und kandierte Kürbiskerne – Wildpflanzensalat – Thonpasta mit verschiedenen Wildpflanzenknospen – Rindshohrücken mit Risotto, Klettenwurzeln, Schlehengelee und Kornelkirschen süssauer – Käse mit Wildpflanzenfrüchtebrot – Vanilleglacé mit Baumnussbiscuit und grünen Baumnüssen – verschiedene Wildpflanzenliköre

Von Gabi Walter

Es ist Freitag der 8. September ca. 10.30. Das Magazin ist menschenleer, wie üblicherweise an einem Arbeitstag. Abgesehen davon wird heute alles anders sein.

Anfangen hat alles Ende Juni 06. Damals kam Andreas Sommerhalder zu mir: „Ich möchte gerne ein Fest für uns alle machen, weil wir es so gut miteinander haben. Und ich fände es lässig, wenn du für uns kochen würdest“. An meinem Bewerbungsgespräch als Kundengärtnerin erzählte ich ihm von meinem bestehenden Wildpflanzenprojekt und dann ein paar Monate später erhielt ich meinen ersten Auftrag für ein Wildpflanzenessen.

Inzwischen sind 2 Monate intensive Vorbereitungszeit vergangen und der Tag der Wahrheit steht vor der Tür. Wird alles so ablaufen wie wir uns das vorgestellt haben? Haben wir alles dabei was wir brauchen? Wird unsere Idee positiven Anklang finden?



Verwendete Pflanzen

Achillea millefolium = Schafgarbe - Aegopodium podagraria = Baumtropf
Allium ursinum = Bärlauch - Arctium lappa = Grosse Klette
Cardamine pratensis = Wiesenschaumkraut - Cornus mas = Kornelkirsche
Corylus avellana = Haselnuss - Cucurbita maxima = Kürbis
Cydonia oblonga = Quitte - Eruca vesicaria = Rucola

Meine Kollegin Sascha Däschler (Innenarchitektin) und ich (Kundengärtnerin bei Plantago) sind bei Plantago angekommen, im Schlepptau von Geschirr, Tischen, Bänken, Beleuchtung, Wildpflanzen und vielem mehr. Währenddem wir für die Dekoration Kübelpflanzen antransportieren ist auch Eric Von Burg (gelernter Koch) mit den vorbereiteten kulinarischen Köstlichkeiten zu uns gestossen.

Eine letzte Ablaufplanung während des Mittagpicknicks und es kann losgehen. Zum Glück haben die Plantagomitarbeiter um 15 Uhr Feierabend und somit ausnahmsweise Magazinverbot, sodass wir

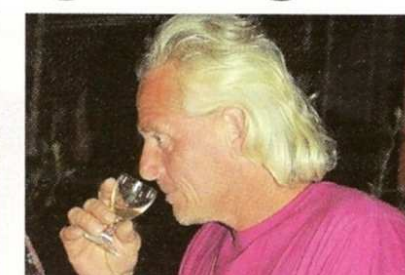
drei freie Bahn haben; Tische und Bänke aufstellen, Kübelpflanzen platzieren, Beleuchtung aufhängen, Tisch decken, mobile Küche aufbauen....

Unser Zeitplan geht auf. Gegen 17 Uhr genehmigen wir uns einen Aperitif, bevor um 17.30 Uhr die Gäste kommen.

Noch wissen diese nicht, was sie heute Abend erwartet. Das einzige was ich bisher preisgegeben habe, ist, dass es ein 5-Gang-Menü plus Aperitif und Likörrunde geben wird.

Unser Ziel ist jedoch nicht nur ein Erst-Klass-Menü aufzutischen. Die Gäste sollen mit all ihren Sinnen essen; sehen, riechen, schmecken.

Wildpflanzenessen im Plantago-Magazin



Ficus carica = Feige - Juglans regia = Walnuss - Lavandula officinalis = Lavendel - Malva neglecta = Wegmalve
Melissa officinalis = Melisse - Oenothera biennis = Nachtkerze - Plantago lanceolata = Spitzwegerich
Prunus armeniaca = Aprikose - Prunus spinosa = Schwarzdorn - Pseudotsuga menziesii = Douglasie
Ribes rubrum = Johannisbeere - Sedum telephium = Fetthenne - Sorbus aucuparia = Vogelbeere
Taraxacum officinale = Löwenzahn

Deswegen werden wir die verwendeten Pflanzen nicht im voraus verraten, sondern haben uns eine Art Quiz einfallen lassen. Dieses soll die Leute zum Nachdenken anregen und daneben einen gewissen Lerneffekt erzeugen. Wer weiss schon, dass Stängel und Kraut von der Schafgarbe aphrodisische Eigenschaften haben? Oder dass unser Haselstrauch Raupenfutterpflanze für 64 Schmetterlinge ist? Wenn ich den ganzen Abend im Detail beschreiben wollte, müsste ich wohl auf eine Sonderausgabe Blattwerk ausweichen.

Aber ich glaube darauf verzichten zu können, da die Fotos für sich sprechen.

Der Appetit war da, die Stimmung gut, das Interesse gross. Was hätten wir mehr wollen?

Zudem wurde auch mit Komplimenten nicht gespart: „Das sind die besten Wurzeln die ich je gegessen habe“. „Das Essen ist der ultimative Erfolg“. „Es war einfach bombastisch“. Das schönste Kompliment hat unser Team allerdings vom Plantago-Architekten Kuno Bachmann erhalten; „Am Samstag beim Einkaufen wurde mir noch ein Mal bewusst, in welcher anderen Welt ihr uns entführt habt“.

Damit hat er genau das ausgesagt, was wir versucht haben zu erzielen! Wobei ich hier noch anmerken muss, dass es

sich betreffend Pflanzen eben nicht um eine fremde Welt handelt, sondern um Pflanzen die wild vor unserer Haustür wachsen!

Was mir in dieser intensiven Zeit, mit diesem grandiosen Resultat, wieder einmal bewusst wurde, ist, wie wichtig ein gutes Team für ein optimales Gelingen ist. Dafür danke ich allen Plantagomitarbeitern, Sascha Däschler und Eric Von Burg!

Für all diejenigen die neugierig geworden sind; im April 2007 findet ein Plantago-Kunden-Event statt, an dem wir Sie unter Anderem, mit einem Wildpflanzenbuffet empfangen werden.