

Selbstgemixter Kräutersmoothie gefällig?

Neue Lehrküche an der LVHS wurde bei Einweihung auf ihre Funktionalität getestet

Niederalteich. (hp) Im Rahmen der Sanierungsmaßnahmen des Gebäudes der Landvolkshochschule (LVHS) Niederalteich wurde im Westteil des Gästehaustraktes eine Lehrküche eingerichtet. Dieser Teil des Hauses diente früher als Wohnung für das Personal. Nach einer Bauzeit von knapp einem Jahr wurde die neue Küche fertiggestellt.

Von der Flut zerstört

Durch das Hochwasser 2013 war der Raum im Keller des Gebäudes nicht mehr nutzbar. Hausgeistlicher und Seelsorger Rupert Wimmer übernahm am Samstagvormittag die Segnung des Raumes mit den Worten: „Eine Küche ohne Liebe schafft keine Gemeinschaft.“

Er wünschte allen Anwesenden und künftigen Teilnehmern eine frohe Gemeinschaft, in der jeder von jedem lernen kann.

Zu den Anwesenden gehörte der erste Vorsitzende des Trägervereins, Martin Behringer, die beiden Vorstände vom Niederalteicher Kreis, Andrea Parzefall und Stefan Hölldobler, die Leiterin der LVHS, Helga Grömer, Carmen Schwarz (Leitung Hauswirtschaft) sowie das pädagogische Team, bestehend aus den Bildungsreferenten Magdalena Lummer und Manfred Schmid. Zudem konnte Grömer die Kursleiterin für Kräuterpädagogik, Elisabeth Fruhstorfer, mit den Teilnehmern des Ausbildungskurses begrüßen. Sie nutzten als erste Gruppe die neu eingerichtete Küche, in der sie ihre theoretischen Kenntnisse in der Praxis unter Beweis stellten. Angefangen von einem selbstgemixten Kräutersmoothie mit Sekt, über Semmelknödel mit Bärlauch und



Das Team der Landvolkshochschule stieß mit einem selbstgemixten Kräutersmoothie auf die Küche an.

Kräutersuppe bis hin zum süßen Nachtisch.

Die angehenden Kräuterpädagoginnen absolvieren einen Kurs mit Modulen zu je zwei Tagen, an denen sie theoretische Kenntnisse und praktische Erfahrungen im Umgang mit Kräutern erlernen. Nach gelungener Abschlussprüfung erhalten sie ein Zertifikat, das sie be-

rechtigt, Kräuterführungen zu leiten oder ihr Wissen an Kinder und Erwachsene weiterzugeben. Genutzt werden soll die Küche künftig auch für Kochkurse, in denen in erster Linie regionale und saisonale Produkte verwendet werden sollen. Gemeinschaftliches Experimentieren und Lernen stehe an erster Stelle, so Helga Grömer.



Seelsorger Rupert Wimmer segnete den neuen Raum.

Fotos: Przybyllok



Die neue Lehrküche wurde gleich bei der Einweihung ausgiebig getestet.

Deppendater Zeitung, 26.03.18