



Sechs Hände arbeiten an einem Backblech.

Foto: Alexander Schmidt

Weihnachtsbäckerei: Karin Laschet betreibt in Kelmis eine Seminarküche

Mit Zimt und Zucker per Du

• KELMIS

Zehn Rezepte, zehn Frauen, zehn Gewürze: Der Backkurs in der ersten, frisch installierten Seminarküche am Schellenberg in Kelmis bringt zum Auf-takt vielfältige Düfte mit sich.

VON ALEXANDER SCHMIDT

Backschauplatz reiht sich an Backschauplatz: Während hier noch Teig geknetet, Schokolade geschnitten, Mandeln und Walnüsse gehackt werden, vermengen geschickte Hände die Zutaten zum Mürbeteig, aus dem später Nuss-Kekse und belgischer Spekulatius entstehen wird. Die gerollten Marzipanmassen werden vorsichtig in Schokopulver gewälzt und verwandeln sich in Marzipankartoffelchen. Alles geht Hand in Hand. Sogar für das unvermeidliche Spülen finden sich immer wieder Freiwillige.

Doch bevor es ans eigentliche Backen geht, schenkt Seminarleiterin Karin Laschet ihren selbst gemachten, alkoholfreien Holunderglühwein aus. Dann gibt die Kräuterpädagogin noch eine kleine Einführung, weist auf die Bedeutung der vielen verschiedenen Gewürze hin. Eines der ältesten ist zum Beispiel Zimt, das sehr mineralstoffreich ist und schon im alten China vor 6.500 Jahren als Heilmittel verwendet wurde. Nach Europa kam dieses einst teuerste Gewürz der Welt erst ab dem Jahr 1502.

Backen, kochen, genießen: In der komplett neu gebauten, modernen Seminarküche kann man unter optimalen Bedingungen Speisen und Backwerk herstellen. „Ich kannte Karin Laschet schon von ihren Vollwertkursen, die sie früher in der Haushaltschule am Heidberg in Eupen gegeben hat. Ihr Konzept regional-saisonale und Bio gefällt mir sehr gut, auch ihre Wildkräuterwanderungen sind super-interessant, denn man erfährt dabei, welche Möglichkeiten mit Kräutern sich direkt vor der Haustür auftun.“

Toll bei dem heutigen Backkurs ist, dass man mit Gleichgesinnten backt, Anregungen bekommt und man immer wieder Fragen stellen kann“, so die Teilnehmerin Christine Walpot, die gerade behutsam den Teig für eine Walnuss-Cranberry-Schnecke zusammenrollt. In der Vorweihnachtszeit zehn verschiedene Plätzchensorten zu backen, das sei kaum zu schaffen. Denn es gehe in diesem Kurs ja nicht nur ums Backen, sondern auch ums Probieren, sagt sie.

„Toll an dem Backkurs ist, dass man mit Gleichgesinnten backt, Anregungen bekommt und man immer wieder Fragen stellen kann“, sagt Teilnehmerin Christine Walpot.

Der nächste Backschauplatz: Weiße Mandelsplitter mit getrockneten Cranberrys und Aprikosen werden löffelweise zu appetitlich aussehenden Pralinés aufs Backpapier gebracht. Die süße Masse muss nur fest werden; backen ist

diesmal nicht nötig. „Die Mandelstifte habe ich vorher karbonisiert und angeröstet. Anschließend wird alles mit weißer Kuvertüre vermischt. Der Kurs ist für mich sehr anregend. Man erfährt viel Neues, erhält Tipps. Dadurch, dass wir heute zehn verschiedene Sorten herstellen, kann man direkt probieren, was einem schmeckt und was nicht“, erzählt Teilnehmerin Valérie Zinzen. Gerade das Miteinanderbacken hat die Teilnehmerinnen besonders motiviert, unter Anleitung zu backen: Bio, lecker und (fast) gesund.

Ende Oktober hat die Föderalagentur für die Sicherheit in der Nahrungsmittelkette die offizielle Genehmigung für die Kelmiser Seminarküche erteilt.

Viel vorgenommen hat sich Karin Laschet für das kommende Jahr. „Meine monatlichen Kochkurse ‘Besser essen’ werde ich fortführen. Dort werden saisonale, regionale und meist biologische Produkte zu vielfältigen, meist schnellen und einfach herzustellenden Gerichten verarbeitet. Ganz neu sind Kochkurse für Jugendliche, die ich erstmals am 17. und 31. Januar anbiete“, skizziert Karin Laschet. Seit Kurzem ist Karin La-

schet auch Phytopraktikerin. Das bedeutet so viel wie Heilpflanzenexpertin, eine Ausbildung, die sie just an der Heilpflanzenschule in Freiburg absolviert hat.

Zu ihren besonderen Koch- und Ernährungsthemen zählen die vegane/vegetarische Ernährung, Sportler- und Kinderernährung. Und auch die Naturkosmetik wird sie künftig als Thema angehen. In den entsprechenden Kursen wird sie Bienenprodukte sowie Wild- und Heilpflanzen mitverwenden. Und schließlich bietet sie zusammen mit dem ZeitKreis Raeren auch weiterhin Kochkurse für Kinder an.

„Man erfährt viel Neues, erhält Tipps. Dadurch, dass wir zehn verschiedene Sorten herstellen, kann man direkt probieren, was einem schmeckt und was nicht“, erzählt Valérie Zinzen.

„Mit dem Naturzentrum Haus Ternell starte ich zusammen mit Biologin Ingrid Rosenstein eine Wildpflanzenausbildung. Überdies biete ich ab dem Schnellenberg in Kelmis Wildkräuterwanderungen an, bei denen man unsere heimischen, wild wachsenden Kräuter kennenlernen kann“, erzählt Karin Laschet.

Über der Seminarküche sind die Bienenstöcke angesiedelt, denn viele Naturprodukte stellt sie selbst her; dazu zählen auch Produkte aus Honig. Später einmal ist auch geplant, Schulklassen zu empfangen.

Die Seminarküche befindet sich auf einem großen, naturbelassenen Grundstück mit Hang, Wiese und Wald. Dort wachsen auch just die Kräuter, die Karin Laschet zum Kochen verwendet und mit denen sie ihre Naturprodukte herstellt. Im Frühling wird sie auch Hochbeete mit alten Wintergemüse-Sorten, Gewürz- und Heilkräuter anpflanzen.

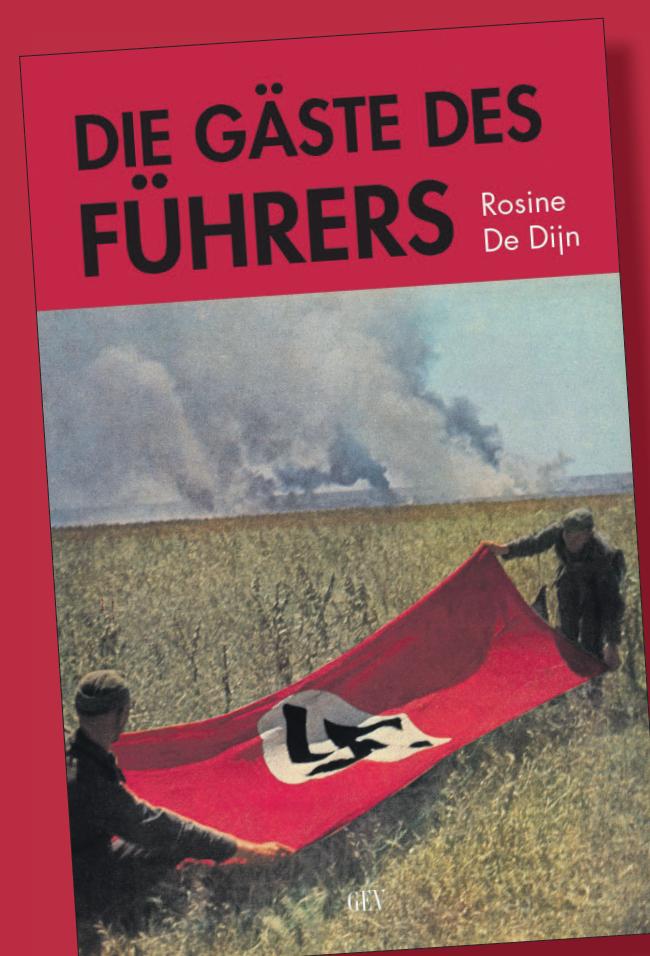
REZEPT

„Speculation“ - belgischer Spekulatius

• Zutaten und Zubereitung

- 250 g Weißmehl, mit
- ½ Pk. Backpulver
- 180 g brauner Kandiszucker
- 4 g Spekulatiusgewürz, in eine große Schüssel geben. Eine Mulde formen.
- 75 g kalte Butter, in kleine Stücke schneiden und am Rand der Schüssel verteilen
- ½ - 1 Ei, in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren. Alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Zwei Rollen formen (4 cm Ø) und in Folie gewickelt mindestens über Nacht kühl stellen.
- In 1 cm Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben, mit bestreichen und mit garnieren.
- Auf 175°C ca. 15 Min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Tipp:** In einer Blechdose halten sich diese Plätzchen sehr lange. Ergibt zwei Bleche Plätzchen.

Brisant und mit aktuellem Bezug: Die Flucht der flämischen Kollaborateure im September 1944



Rosine De Dijn

DIE GÄSTE DES FÜHRERS

320 Seiten, 14 x 21 cm, Klappenbroschur,

19,95 Euro

ISBN 978-3-86712-098-2

Anfang September 1944 wurden etwa 15.000 flämische Kollaborateure im Windschatten der überstürzt aus Belgien abziehenden deutschen Wehrmacht ins Deutsche Reich „evakuiert“.

Der „Gau Ost-Hannover“, einst territoriale Verwaltungseinheit der NSDAP, wurde zur Fluchtinsel für Tausende flämische Familien, insbesondere für Angehörige der freiwilligen Waffen-SS. Sie verließen Haus, Hof und Heimat aus Angst vor Repressalien, aber nach wie vor im hartnäckigen Glauben an den „Endsieg“. Sie waren die Gäste des Führers!

Erhältlich im Buchhandel
und in den Grenz-Echo Geschäftsstellen.
Oder ganz bequem bestellen unter: www.gev.be

GEV (Grenz-Echo Verlag)

Marktplatz 8 - 4700 Eupen
Tel. 087/59 13 03 - Fax 087/74 38 20
buchverlag@grenzecho.be
www.gev.be



Kontakt zu Karin Laschet: E-Mail: karin.laschet@gmail.com