

# Oh, wie lecker!!

Blickpunkt  
02.11.2011

## Kinder machten Haselnuss-Creme im Naturparkzentrum

**Rheinbach (art).** Dieses Thema war ganz nach dem Geschmack der Mädchen und Jungen: „Spiel-Spaß-Schokolade“. Andrea Schmickler hatte in der ersten Woche der Herbstferien im Naturparkzentrum Himmeroder Hof genau das Richtige für die 15 Kinder zwischen fünf und elf Jahren ausgewählt:

„Von der Haselnuss bis zur Nuss-Nougatcreme“ wurde alles selbst gemacht, natürlich einschließlich der leckeren Grissini, leckerer dünner Brotstangen aus Hefeteig, zum „Aufstippen“ der Haselnuss-Creme. Hmmm! War das lecker!



■ Schon fast komplett leer geputzt haben die Schleckermäulchen Töpfe und Backbleche. Die selbst gemachte Haselnuss-Creme war ja auch sooooo lecker!

Foto: art

## Essbare, unterhaltsame Natur pur !!!

### Andrea Schmickler, staatlich geprüfte Kräuterpädagogin



Bad Münstereifel / Bad Neuenahr. Nach einjähriger Ausbildung legte die gelernte medizinisch-technische Assistentin mit Bravour ihre Prüfung zur staatlich geprüften Kräuterpädagogin in Präsentation, fundiertem biologischen, naturwissenschaftlichen Wissen und Artenvielfalt der heimischen Fauna

und Flora mit insgesamt 20 anderen Frauen und Männern ab. „Kräuterpädagogen verbinden traditionelles, ethnobotanisches Wissen mit dem Erkenntnisstand der heutigen Zeit. Wir bemühen uns um den Erhalt der Pflanzen-Artenvielfalt und um die Vermittlung von botanisch-biologischem Wissen unter Beachtung naturwissenschaftlicher Zusammenhänge. Wir sind bestrebt, dieses Wissen auch weiterzugeben, damit die Natur erhalten bleibt und wir viele Menschen mit unserer Begeisterung anstecken“, so die Kräuterpädagogin. Gold wert ist ein gut ausgebildeter Kräuterpädagoge vor allem für Touristik-Fachleute, die Gästen ein neues, ansprechendes Programm bieten wollen. Eine oftmals unbekannte Welt gibt es während Wanderungen oder Koch-Events zu entdecken und delikate Genüsse werden kulinarisch verbunden. So verarbeitet sie Wildkräuter und Wildfrüchte zu köstlichen Brotaufstrichen, Pestos, Blütenzucker, Likören, Essigen und Senfs. Gesammelt wird gezielt, damit der Erhalt gewährleistet ist. Da gibt es z. B. Waldmeisterbrotaufstrich, Wildkräutersalze (besonders in der Grillzeit ein Renner), Quittensenf, Apfel-Balsam-Essig und vieles mehr – nicht nur zum Verschenken – in ihrem Geschäft zu kaufen. Natürlich ohne Zusatzstoffe. Das Richtige für alle Naturliebhaber und für alle, die Pflanzenprodukte lieben. Die Begeisterung für Wald, Feld und Flur, kombiniert mit gesunden Lebensmitteln, teilt sie mit ihrem Mann, Dirk Schmickler, mit dem sie seit 17 Jahren Feinkost Schmickler in der Telegrafenstr. 27 in Bad Neuenahr führt. Zusammen mit dem gelernten Koch, der auch Jäger ist, arbeitet sie die verschiedensten

neuen Rezepturen aus, die zudem die Geschmacksvielfalt der Wildkräuterküche unterstreichen. Die neuen Kreationen kann man selbstverständlich in ihrer ESSBAR genießen, so z. B. die Wildkräutercrepes mit Bärlauchfrischkäse für € 3,50. „Jetzt zur Rehjagdzeit gibt es bei uns einen Rehsauerbraten, der in Holundergenussessig eingelegt war“, teilt der Küchenmeister die Begeisterung seiner Frau. Eben Natur pur, mit der sich der 11-jährige Sohn Niklas auch schon anstecken lässt und dazu noch sehr gesund aufwächst. Wildkräuter enthalten ein Vielfaches an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Z. B. hat der Giersch 5-mal so viel Provitamin A wie der Kopfsalat, die Brennnessel sogar 100-mal so viel Vitamin C wie der Chinakohl und vieles mehr. Die Wildkräuter waren es auch, welche die Bevölkerung früher schon als 1. Vitamin- und Nahrungsquelle nach langen Wintermonaten nutzte. Kaum einer weiß heute noch, dass die Kohlsorten und der so beliebte Rucola aus Ackerwildkräutern und der Chicoree aus Wegwarte gezüchtet wurden, um nur einiges Interessante ihres Wissens zu berichten. Wer mehr Faszinierendes, Amüsantes und Leckeres über die heimischen Wildkräuter wissen will, kann sich einer der Kräuterwanderungen anschließen, welche mit oder ohne Fingerfood angeboten werden. Ab 10 Personen kann man Andrea Schmickler für z. B. Geburtstage, Familienfeiern etc.

buchen. Interessierte Schulen oder Kindergärten können sich ebenfalls melden. Beliebte sind hier jetzt schon die Kurse für Vorschulkinder oder Kinder im Grundschulalter. Beim Fest der guten Laune präsentiert sie sich mit 3 weiteren Kräuterpädagoginnen des Ahrtals an ihrem Geschäft. Wer neugierig geworden ist, dem rät Andrea: „KOMM MIT MIR INS REICH DER WILDEN KRÄUTER“. Die nächste Kräuterführung ist am 16. Mai um 15.30 Uhr, inklusive Fingerfood € 15,-. Bitte anmelden.

## Schmickler schmeckt

# wild

Unser  
„wildes Angebot“  
im Mai:

**Vom Küchenmeister:** Rehsauerbraten in Holundergenussessig, frisch, 100 g 1,99 €  
Rehragout in Wacholderrahm, fertig, eingeweckt im Glas, für 1–2 Personen 7,00 €

**Zum Hieressen:** Große Portion Ahrtaler Kräutercremesuppe 4,50 €  
Große Portion Tortellini in Tomatensauce mit wildem Majoran 4,90 €  
1/2 Klosterromadur mit Waldmeisteraufstrich und Brötchen 2,50 €

**Von der Kräuterpädagogin:** z.B. Wildapfel-Meerrettichsenf, 100-g-Glas 4,90 €  
Wildkräutersalz – ideal zum Grillen – 50-g-Schmuckbehälter 2,90 €

Alle „wilden Produkte“ garantiert aus heimischer Region und eigener Herstellung!!!

**Dirk Schmickler – Küchenmeister**  
Partyservice & Essbar  
Wildspezialitäten aus eigener Jagd  
Seminare für Käse, Olivenöl, Essige

**Andrea Schmickler – Kräuterpädagogin**  
Wildkistenevents mit und ohne Fingerfood  
Wandern – Kochen – Erleben – Genießen – Naturprodukte  
Naturerlebnis mit Kindern (auch in Kindergärten)

## SCHMICKLER

Frische Köstlichkeiten für jeden Tag

Telegrafenstr. 27 · Bad Neuenahr · Fon: 0 26 41 / 7 96 25  
Montag bis Freitag durchgehend von 9.00 bis 18.30 Uhr, Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr  
info@schmickler-feinkost.de · 17 Jahre in Bad Neuenahr