



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Im Zuge des Tages der internationalen Pressefreiheit luden die Salzburger Grünen zum vegetarischen Kochen, mit besonderem Augenmerk auf Wildkräuter. Ich fühlte mich gleich willkommen, als ich über die Terrasse das Lokal des Museums der Moderne betrat. Christine Brandstätter (Gemeinderätin für Wohnen und Soziales) schüttelte mir sofort lächelnd die Hand und gab mir mein Namensschild.



Von Astrid Müller. (Fotos: GRÜNE/ wildbild)

Ich musste trotzdem einen verlassenen Eindruck gemacht haben, denn sofort war ich umzingelt von Grünen, die mit mir sprachen und mich bestaunten wie ein seltenes Tier und



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

mich gleich zur Dorfzeitung befragten und ganz begeistert waren, als ich von der ehrenamtlichen Tätigkeit sprach.

Nach und nach trafen Veranstalter und Gäste ein: LH Stv. Astrid Rössler, Elisabeth Schmidt (Pressesprecherin), Cyriak Schweighofer, Ulrike Lunacek, Johann Padutsch von den Grünen und diverse Journalisten von ORF, ATV, SN, APA und der Dorfzeitung.

Nachdem ich mich sehr angeregt mit Robert Müllner (Netzwerker der Grünen) und Christine Brandstätter unterhalten habe, traten Herr Schweighofer und die Damen Rössler und Lunacek zusammen, um kurze, aber gehaltvolle Reden zu halten, stets mit den metaphorischen Un- und Wildkräutern gewürzt.

Anschließend wurden wir zu Teams zusammengestellt. Unseres bestand aus Astrid Rössler, Alfred Pfeiffenberger (SN) und Benedict Grabner (Junge Grüne), welch ein Spaß! In der Küche wurde jedes Team von Sepp Schellhorn zu einer Kochnische getrieben, wo wir Zutaten und Zubehör fanden.



Freundlich brüllend erklärte Schellhorn, dass wir nun 20 Minuten Zeit hätten, um eine Stocksuppe zuzubereiten. Mehr als „ich empfehle Knoblauch und Zwiebel als Basis und einen Pürrierstab“ bekamen wir nicht als Info, geschweige denn, was eine Stocksuppe eigentlich sei. Nachdem Alfred mit seiner Mutter telefoniert und uns Tipps geholt hatte, hackten und schwitzten wir mit den Zwiebeln im Topf um die Wette. Ein gut gemeintes Glas Weißwein rundete unser Süppchen ab, als wir schon aufgefordert wurden, anzurichten und doch nicht so zu trödeln.

STOCKSUPPE

1 große Zwiebel

3 Knoblauchzehen

250 g Stöckel (grober Topfen)

250 ml Wasser

250 ml Sauerrahm

180 ml Weißwein

Kräuter (Melisse, Bärenkraut, Minze, Schnittlauch etc.)

Kümmel



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Salz

Öl

SchwarzbrotscHEIBEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und mit etwas Öl in einem großen Suppentopf anschwitzen. Mit 250 ml Wasser ablöschen und Sauerrahm und Topfen hinzugeben. Mit relativ viel Kümmel und Salz würzen und Weißwein hinzugeben. Anschließend die Suppe mit dem Pürrierstab gut durchmischen und köcheln lassen. Brot würfeln und mit etwas Öl zu Croutons rösten, Kräuter klein hacken. Mit Kräutern und Croutons anrichten.



Mir kam vor, als ob gerade mal 5 Minuten vergangen waren, als wir uns wieder an unseren Platz setzten, zusammen mit zwei Kolleginnen von Salzburg24. Die Siegerehrung war lustig, launig und vor allem hatte unser Team gewonnen (mit genau dieser Suppe und Zubereitungsart, wie Sie sie in meinem Rezept finden). Zu gewinnen gabs Töpfchen verschiedener lebendiger Kräuter, ich hab mich sofort auf eine weiße Melisse gestürzt, die gut zu asiatischen Speisen passt.

Der Abend fand bei einem ungekochten Gläschen Weißwein, unserer Suppe, Spargel, Scheiterhaufen (Art Auflauf mit Äpfeln) und sehr netten Gesprächen seinen Ausklang. Bei so lieben und freundlichen Menschen zu werken und ihnen zuzuhören machte große Freude.