



Deutscher Text zu meinem Video Diw 002 (Deutsch im Weinviertel), das Sie auf meiner Webseite www.urlaubmitsinn.at finden. Viel Spaß!

*** **



Hallo liebe Leute, liebe Deutschlernende :-)

Ich bin Gabriele von urlaubmitsinn.at

Heute, in meinem Deutsch-Lern-Beitrag spreche ich über den Frühling und über das Essen. Im Frühling wächst und blüht und grünt alles, und wenn wir um uns rundherum schauen, sehen wir viele, viele Pflanzen, die aus der Erde sprießen. Manche bleiben klein, manche werden blühen, manche werden riesengroß und überwuchern alles. Und eine so eine Pflanze, die alles überwuchert, habe ich jetzt unlängst als Speisepflanze entdeckt, nämlich der Wilde Hopfen (*Humulus lupulus*).

Der wilde Hopfen ist hier schon in Massen gewachsen und ich habe ihn ziemlich dezimiert - ah, da habe ich noch einen jungen Trieb vergessen ... Ich habe ihn dezimiert, weil ich die jungen Triebe des Hopfens als köstliche Speise entdeckt habe. Ich habe gestern alle jungen Triebe von diesem Wilden Hopfen abgeerntet und hab(e) sie zubereitet indem ich sie blanchiert habe, circa 2 Minuten in heißem

Deutsch lernen im Weinviertel / Österreich. Urlaub mit Sinn.

Gabriele Dienstl | A-2124 Oberkreuzstetten, Hauptstraße 224 | m: gabriele@urlaubmitsinn.at

Salzwasser gekocht, dann habe ich sie in Butter geschwenkt, mit Knoblauch verfeinert und ein paar Brösel drauf gegeben und es schmeckt köstlich.

Es schmeckt wie frischer Spinat und behält die Struktur, ich habe übrigens einen Teller mitgebracht - so schaut das aus. Natürlich nicht mehr ganz so knackig, aber isst man wie Spaghetti offenbar, auf der Gabel einwickeln. Super. Schmeckt wirklich gut. Ich habe es gestern mit Erdäpfel gegessen und war ein vollwertiges Mittagmahl.

Was gibt es noch zum Essen im Frühling? Also spontan fällt mir der Bärlauch ein, Bärlauch wächst bei uns in den Wäldern, vor allem der Donau entlang, dort wo es schön feucht und kühl ist, und die kleinen grünen Blättchen, circa wenn sie so 10 Zentimeter groß sind kann man sie gut ernten, schmecken ganz intensiv nach Knoblauch und sind köstlich auf einem Butterbrot. Löwenzahnblätter kann man noch ernten, kann man zum Salat dazu geben, und sonstige frische Triebe von Gundelrebe oder Kresse. Auf jeden Fall hat sich der Speiseplan im Frühling massiv erweitert und ich hoffe ihr genießt den Frühling so wie ich und geht mal mit einem offenen Auge durch die Natur "was könnte ich heute alles essen".

Liebe Grüße von Gabriele urlaubmitsinn.at

und macht diesen Tag zu einem guten Tag.