

## Frauenforum

### Anlass mit Gartenköchin Sabine Reber

Der jährliche Anlass, der gemeinsam von den Seeländer Bäuerinnen und dem Inforama organisiert wird, heisst neu Frauenforum. « Aber die Männer sind weiterhin herzlich willkommen» betont Renate Hurni bei der Begrüssung der zahlreichen Frauen und freut sich, dass ein paar Männer der Einladung gefolgt sind.

Die Referentin Sabine Reber ist Gartenköchin, Journalistin und Autorin verschiedener Bücher. Mit Hingabe widmet sie sich ihrem Garten und verarbeitet möglichst die ganze Ernte in der Küche. Dass die Brennessel im Garten nicht sehr erwünscht, aber für die Gesundheit sehr wertvoll ist, wissen die meisten Frauen. Aber wer hat wohl schon junge Hosta- und Dahlienblätter in der Küche verwendet oder junge Dahlien- und Begonienknollen, gebraten wie Kartoffeln, auf den Tisch gebracht? Da helfe halt manchmal nur etwas Diplomatie rät Sabine Reber.

Auf die Frage woher ihr Wissen komme, schmunzelte Sabine Reber. Sie studiere Kochbücher aus verschiedenen Ländern und probiere die vielfältigen Rezepte aus. Klar sei, dass lange nicht alle Pflanzen schmecken würden, einfach probieren ist ihre Devise. Und Bauchweh habe sie beim Degustieren noch nie gehabt.

Sabine Reber gab auch ein paar Gartentipps weiter die für Gelächter im Saal sorgten. Als junge Gartenanfängerin ärgerte sie sich über die weissen, kleinen Fliegen am Zierkohl, mit dem Staubsauger waren die lästigen Tierchen aber schnell entsorgt, nur der Kohl war nach dieser Aktion alles andere als Zierde. Oder ein kleiner Geheitipp für kräftige Tomatenstöcke: einfach einen Fisch bei den Tomaten vergraben und hoffen, dass die Katzen ihn nicht wieder hervorbuddeln.

Zum Abschluss konnten die Anwesenden bei Kaffee und Selbstgebackenem noch nach Herzenslust plaudern und ihre Geheimrezepte austauschen.

Vielen Dank den fleissigen Bäckerinnen und dem Inforama Team für die tolle Deko mit Gemüsesetzlingen.