

Baumküche

In Zeiten von laborgezüchtetem Fleisch, hydroponisch angebautem Gemüse und 3D-ausgedruckter Schokolade gewinnen als Gegenbewegung Wildkräuter- und Waldküche an Bedeutung. Das Kochen mit Zutaten aus dem Wald, wie Moos, Baumrinde, Birkenwasser und Co, gilt spätestens seit der „New Nordic Cuisine“ als kulinarischer Gaumenschmaus. Aber auch sonst halten Bäume und deren Bestandteile Einzug in Küche und Esszimmer.



Victoria Lorenz verrät in „Tasty Trees“ (Kosmos Verlag), was von welchen Bäumen wie essbar ist

Aus dem „Eichelmehl“ von Naturkraftwerke lässt sich Verschiedenes backen und kochen



Der „Tanne-Jasmin-Grüntee“ von Heuschrecke entführt einen beim Trinken in den Wald



Das „Weihnachtsbaum Samen Geschenk“ von Wunderle

Waldgold verbindet das harzig-waldige Aroma der Kiefernnadeln mit nussigen Bucheckern und Salz



Tischwäsche und Geschirrtücher werden bei Frohstoff mit Waldmotiven von Hand bedruckt

Fertigpizza, Mikrowellengerichte und Convenience Food haben für immer mehr Menschen ausgedient. Das Kochen mit saisonalen und lokalen Zutaten ist angesagt, da es gesund und nachhaltig ist und die lokalen Produzenten unterstützt. Zunehmend geht es dabei um das selbst Ernten und Sammeln der Zutaten – und zwar nicht nur Obst, Gemüse und Kräuter. Selbst wer keinen Garten sein eigen nennt, findet auf dem Land und sogar in der Stadt vor der Haustür mehr Essbares als gedacht. Kaum etwas ist nachhaltiger als das behutsame Sammeln und Zubereiten von Zutaten, die die Natur uns bietet. Da das Wissen bei vielen diesbezüglich meist nicht mehr vorhanden ist, kann man mittlerweile Kurse und Workshops dazu bei Kräuterpädagogen wie Victoria Lorenz buchen. Auf einer Wanderung mit der urbanen Pflanzensammlerin wird einem erklärt, was im Wald und am Wegesrand essbar ist und wovon man lieber die Finger lassen sollte. Frau Lorenz hat mit „Tasty Trees“ ein Buch im Kosmos Verlag geschrieben, das einen unterstützt, die kulinarische Vielfalt der Bäume zu entdecken und zu nutzen. So finden sich in dem Buch 14 Baumarten mit ihren wichtigsten Bestim-

mungsmerkmalen und zahlreiche Rezeptideen, was daraus Köstliches zubereitet werden kann, wie „Ahornblätter-Dolmades“, „Eichel-Pfannkuchen“ oder „Lärchen-Cheesecake“. Neben Früchten und Nüssen sind nämlich teils auch Knospen, Blätter, Nadeln sowie Zapfen essbar und ausgesprochen lecker.

GENIESSEN

Wer nicht selbst sammeln möchte, findet einige Zutaten aus dem Wald zu kaufen. Eicheln wurden in einigen Kulturen bereits vor Hunderten von Jahren als Nahrungsmittel verwendet. Das „Eichelmehl“ von Naturkraftwerke ist aus den Früchten der Stein- und Korkeiche. Das Mehl schmeckt fein süßlich und nussig und ist reich an Ballaststoffen. Die gemahlene süßen Eicheln lassen sich als Alternative zu gemahlene Nüssen oder anderen glutenfreien Mehlen verwenden. So kann es Mehlmischungen für Brote, Kuchen, Kekse und Pfannkuchen beigegeben werden, aber auch Suppen, Desserts und Frühstücksbrei lassen sich damit zubereiten. Oder wie wäre es mit dem „Kiefernnadel-Würzsalz mit Bucheckern“ von Waldgold? Entwickelt von Dennis Puchert, dem ehemals jüngsten

Sternkoch der Schweiz, lässt dieser einzigartige Mix aus wilden Kiefernnadeln mit dem feinen Aroma von Bucheckern jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis werden. Ob auf Fleisch, Fisch oder Gemüse – das fein abgestimmte Würzsalz verleiht den Gerichten eine pikant-waldige Note. Für Tee- und Waldliebhaber bietet Heuschrecke einen „Tanne-Jasmin-Grüntee“. Dabei wird ein feiner China Sencha Tee mit Jasmin Tee gemischt, um ein fein blumiges Aroma zu erhalten. Die zusätzlichen Tannennadeln verleihen dem Tee einen Hauch von Wald, der hauptsächlich in der Nase wahrgenommen wird. Vielleicht möchte man aber auch im eigenen Zuhause seine Tannennadeln sammeln, hat aber noch keinen Baum. Das ökologische Pflanzset von Wunderle bietet Tannenbaum-Saatgut, Anzuchterde, organischen Naturdünger sowie eine Anleitung, um seine eigene Tanne großzuziehen. In einer hübschen Dose ist „Dein Christbaum 2030“ ein wunderbares Geschenk für Gartenfreunde, Hobbygärtner und alle, die eine persönliche Verbindung zur Natur pflegen möchten. Ein nachhaltiges Pflanzprojekt, das nicht nur Freude bringt, sondern auch das Bewusstsein für Umweltschutz stärkt.



Die Keramikschalen „Dorit“ von Boltze sind in 2er-Sortierung erhältlich



Mittelpunkt bietet hochwertiges Porzellan mit verschiedenen Baummotiven an



„Evergreen Trees“ von Ambiente Europe bringt ein Baummuster in die Küche



Bei Goldbach sind Keramikteller und Schüsseln mit Nadelbaumzweigen und Zapfen dekoriert



ZUBEREITEN

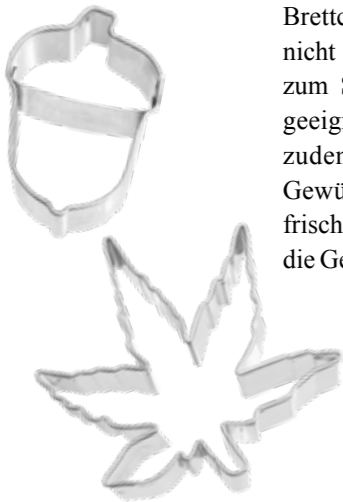
Denkt man an Baumküche, dann kommt einem wahrscheinlich direkt Holz als Material in den Sinn. So gibt es bei ppd Paperproducts Design das Schneide- und Servierbrettchen „Pure Gold Leaves“. Es besteht aus Akazienholz, in dessen Oberfläche Blätter als Motiv per Laser eingraviert sind. Dank des Holzgriffs liegt das Brettchen gut in der Hand, sodass es nicht nur zum Zubereiten, sondern auch zum Servieren von leckeren Häppchen geeignet ist. Ebenfalls aus Holz und zudem in Baumform bringen die Gewürzmühlen von Born in Sweden frisch gemahlenes Salz und Pfeffer auf die Gerichte. So verleiht man den Gerich-

ten nicht nur mehr Geschmack, sondern hat zudem eine hübsche Optik auf der Küchenarbeitsplatte und dem gedeckten Tisch. Die 15 bis 17 Zentimeter hohen Mühlen sind aus FSC-zertifizierter Esche und Walnuss und besitzen ein Crush-Grind-Keramikmahlwerk. Hübsche Blatt- und Eichelformen kommen mit den passenden Ausstechern in die Gerichte. Mit den Plätzchen-Ausstechformen „Schwarz-Ahorn“ und „Eichel“ von Birkmann lassen sich neben leckeren Keksen auch Scheibenkäse, Gurken und anderes in hübsche Formen bringen. Aus Edelstahl und rostfrei können die Ausstecher einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

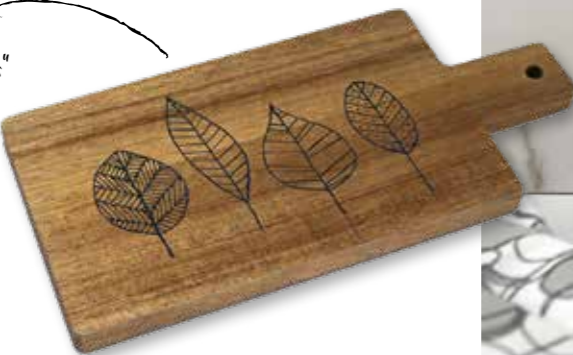
Die hölzernen Gewürzmühlen von Born in Sweden bringen eine Waldoptik auf den Tisch



Mit den Ausstechern von Birkmann bekommen Kekse waldige Formen



Das „Pure Gold Leaves“ Brettchen von ppd Paperproducts Design zeigt Blattmotive



SERVIEREN

Die Optik von Baumblatt-Salat, Waldkuchen und Fichtenbutter wird auf passendem Geschirr serviert noch verstärkt, wobei auch zu anderen Gerichten ein bisschen Waldflair wunderbar passt, um die Natürlichkeit zu betonen. Mittelpunkt bietet dafür kleine Untersetzer mit Zapfen-Motiv an, Schüsselchen mit den Früchten des Ahornbaumes - sprich die sogenannten Nasenzwicker - Teller mit Lindenblüten oder Platten mit Eicheln. Das hochwertige, strapazierfähige Porzellan wird in Deutschland hergestellt, ist kratzfest, spülmaschinenfest und mikrowelleneeignet. Bei Goldbach zeigen Keramikteller und Schalen Nadelzweige und Zapfen. Statt bemalt oder bedruckt können Schalen aus Keramik eine Blattform haben, wie „Dorit“ von Boltze, die es in zwei verschiedenen Formen gibt. Wer statt des Geschirrs lieber das Drum-

herum mit Baummotiven eindeckt, wird bei Frohstoff fündig, wo Tischsets und Stoffservietten Bäume, einen Kiefernast oder Zapfen zeigen. In der Hamburger Manufaktur werden die Textilien per Siebdruck von Hand auf strapazierfähiges Leinen gedruckt. Einen Waldspaziergang bringt man zudem mit der Serie „Evergreen Trees“ von Ambiente Europe auf den Tisch. Servietten, Tablett, Tasse, Kerze und Geschirrtuch zeigen buchstäblich malerische Kiefern in gemütlich natürlichen Grün-Braun-Tönen. Als passender Untersetzer für das Setting eignet sich das Mousepad in Baumscheibenform von Janua. Mit 22 Zentimetern Durchmesser wird es aus Produktionsresten für die Herstellung von Möbeln gefertigt, ist aus hochwertigem Leder und in Beige-Braun-Tönen sowie Schwarz erhältlich.

Anzeige

SEVERIN



Das weltweit erste Smokeless* Raclette.

*mit innovativem Downdraft-Rauchabzug.



SEVENTO

severin.com/sevento

Die Porzellan-Gefäße von Kwoka können als Vase, Übertopf und Schüssel verwendet werden



Die Drahtkörbe „Baum“ von Hoff Interieur sind nicht nur zur Weihnachtszeit praktisch

Der „Hopfenbaum“ von der Mags Vertriebs GmbH hält bis zu 60 Kronkorken

AUFBEWAHREN

Die gesammelten Nüsse, Eicheln und Zapfen werden natürlich stilsicher in passenden Behältnissen aufbewahrt. Dazu eignen sich luftige Drahtkörbe wie „Baum“ von Hoff Interieur, die von einer Tanne überthront werden und nicht nur zu Weihnachten den Tannenwald ins Zuhause bringen. Aber auch Gefäße aus Porzellan, die zum Beispiel von Eicheln umgesetzt sind, wie bei Kwoka, nehmen neben Pflanzen auch Nüsse gerne in sich auf. Handgefertigt und braun glasiert ist hier jedes Teil ein Unikat. In der „Tiny Nature Box“ von Studio Carmela Bogman können kleine Dinge aufbewahrt werden, wie Zahnstocher, Gummiringe und Beschriftungs-Etiketten. Erhältlich in sechs Varianten, wie mit Ginkgo oder Ahornblatt, sind die Dosen aus Glas mit 9 Zentimetern Durchmesser in einer schönen Geschenkbox verpackt, so dass sie wunderbar verschenkt werden können.

Mit dem „Hopfenbaum“ von der Mags Vertriebs GmbH liegen nie wieder Kronkorken auf dem Tisch herum, sondern werden ordentlich und dekorativ zu einem Baum mit wachsender Krone. Das Stämmchen ist aus einem echten Ast und bekommt seinen sicheren Stand durch eine Holzplatte an der Unterseite. Der starke Magnet an der Spitze hält bis zu 60 Kronkorken.

DEKORIEREN

Auf dem gedeckten Tisch sowie in offenen Küchenregalen macht sich ein bisschen Dekoration mit Baumassoziation gut. Kleine gefilzte Bäume mit Holzstamm wie „WOW Xmas Trees green shades“ von Aveva wirken besonders in kleinen Gruppen aufgestellt. Sie werden aus reiner Wolle handgefertigt und sind nachhaltig. Es gibt dabei verschiedene Varianten, die uni aber auch mehrfarbig sind. Die Dekobäume „Anouk“ und „Mandy“

dagegen bilden bei Fink Living einen glänzenden Silberwald. Aus Porzellan gefertigt haben die Kegel unterschiedliche Höhen von 12,8 und 25,4 Zentimetern sowie verschiedene Oberflächen, die zu spannenden Reflexionen führen. Die Anhänger von der Inge-Glas Manufaktur können in Form von Eicheln und Blättern über dem gedeckten Tisch hängen, an Ästen in Vasen gehängt werden oder die Servietten auf den Tellern schmücken. Mit langer Erfahrung und großer Sorgfalt wird jedes einzelne Glasornament in der hauseigenen Manufaktur im bayerischen Neustadt bei Coburg mundgeblasen und von Hand bemalt. Bekanntermaßen wohnen im Wald Elfen und Wichtel, so dass sich in eine Dekoration mit Waldambiente der „Räuchermann Baumwichtel“ von Christian Ulbricht dazu gesellen darf. Der über 32 Zentimeter hohe Geselle trägt einen Wanderstab mit Bäumchen sowie Zapfen bei sich.

Eicheln und Blätter als Glasornamente schmücken den gedeckten Tisch bei der Inge-Glas Manufaktur



In einen silbernen Tannenwald entführen die Dekobäume von Fink Living

Die verschiedenen Filztannen von Aveva sind handgefertigt und nachhaltig



Das Zuhause dieses Wichtel-Räuchermannes ist der Wald. Von Christian Ulbricht

BEDUFTEN

Zu einer gemütlichen Atmosphäre gehört einfach ein schöner Duft dazu. Wenn man nicht gerade frische Tannenzweige zur Hand hat, dann hilft die Duftkerze „Pine Tree“ von byBenson weiter. Die Kerzen im Glasbehälter enthalten ausschließlich Sojawachs, das umweltverträglich und biologisch abbaubar ist. Mit einer Brenndauer von 50 Stunden verbreitet diese Kerze einen reichhaltigen, entspannenden Kiefernduft. Die flüssige Handseife von Konert an der Küchenspüle oder dem Waschbecken duftet in der goldenen Variante „All That Glitters“ holzig-krautig nach Sandalwood Moss oder im grünen Pumpspender „Winter Woodland“ holzig-frisch. Die hochwertige Glasflasche in Tannenbaumform enthält 500 Milliliter Flüssigseife.

Mit passenden Lebensmitteln, Küchenhelfern, Geschirr und Dekoration lässt sich die Atmosphäre eines entspannten Waldspaziergangs in die Küche und auf den gedeckten Tisch holen. Die Baumküche hält dabei mehr interessante Produkte bereit, als man vielleicht vermutet hätte. TRENDagentur Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



Die Duftkerze „Pine Tree“ von byBenson bringt den Duft des Waldes ins Daheim

IN KÜRZE: Einiges von Bäumen ist essbar. Bäume, Äste, Blätter und Nüsse bieten dekorative Motive und Formen für verschiedenste Produkte und bereichern sowohl die Küche als auch den gedeckten Tisch.

Die Flüssigseife im Pumpspender von Konert duftet holzig-krautig oder holzig-frisch

Anzeige

Frische ohne Kompromisse

Die besten Dinge im Leben wünschen wir uns ohne Kompromisse! Vertrauen Sie im Verkauf deshalb auf unsere Rundum-Sorglos-Geräte, die Ihre Kund:innen dank erstklassiger Energieeffizienz, zeitlosem Design und bester Frischetechnologien dauerhaft begeistern.

Unsere kompromisslose Qualität unterstreichen wir bei ausgewählten Stand- und Einbaugeräten zudem mit einer kostenlosen 10-Jahre Herstellergarantie. Weitere Informationen, Garantiebedingungen sowie Geräteregistrierung unter home.liebherr.com/garantie