

MUM meets Slow Food



Am Dienstag 05.05.2015 und am 19.05.2015 waren die MUM Gruppen der Abschlussklassen der August-Ludwig-Schlözer Schule Kirchberg an der Jagst in dem Gasthaus „Zum Rössle“ in Rot am See zu Besuch.

Wir rundeten damit das Thema „Slow Food“ aus dem Unterricht ab. Nun hatten wir die Gelegenheit hinter die Kulissen eines so arbeitenden Restaurants zu schauen.

Nicole Hengster, die Chefin des Restaurants nahm uns mit zu einem Streifzug durch die Wiesen Rot am Sees. Unterschiedliche Kräuter, wie beispielsweise Brennnessel, Giersch, Wiesenschaumkraut, Scharfgarbe, Sauerampfer und Pimpinelle fanden Verwendung in unseren Gerichten die wir später mit Wolfgang Hengster, dem Koch und Chef, in der Küche zubereitet haben.

Eine Gruppe bereitete Semmelknödel mit Tomatensoße aus frischen Tomaten, die andere Gruppe lernte die Geheimnisse selbstgemachter grüner Nudeln kennen. Dazu gab es Apfelsaft mit Giersch und Minze. Das Essen wurde appetitanregend mit Kräutern und Blüten angerichtet.

Sehr lecker!

