

Wilde-Küche für Mädchen



Gemeinsam mit einer sehr erfahrenen Fachfrau (Mia Hoffmann von der Wildpflanzenschule) hatten 15 Mädchen und Frauen im Alter zwischen 10 und 45 Jahren die Gelegenheit zu erkunden, was es im Mai, bei uns „vor der Haustür“ sozusagen „um die Ecke“ in Feld und Wald an Essbarem zu finden gibt.

Zwei wichtige Aspekte sollten an diesem Tag für die Teilnehmenden erlebbar werden. Zum einen die erstaunliche Vielfalt an essbaren Pflanzen direkt vor unserer Haustür, Kräuter, Beeren und Wurzeln die sehr schmackhaft sind und deren fachgerechte Zubereitung. Zum anderen der auch hier zu beobachtende Klimawandel, der die bislang heimische Pflanzenwelt zurückdrängt und dafür andere Pflanzenarten begünstigt.



Ein dritter Aspekt der in den Maßnahmen, die wir speziell für Mädchen und junge Frauen anbieten, immer wieder auftaucht, zeigte sich auch in der Teilnehmerinnenschaft dieses Tages. Es ist zu beobachten, dass zunehmend dieselben Angebote gleichermaßen von verschiedenen Altersgruppen nachgefragt und genutzt werden.



Auf diese Heterogenität gilt es konzeptionell flexibel ein zu gehen und für verschiedene Zugänge für alle Beteiligten zu sorgen, damit sowohl die jüngeren als auch die älteren Teilnehmenden gleichermaßen partizipieren können. Dieser Trend zeigt sich mehr und mehr in verschiedensten Themenfeldern und Zusammenhängen.

Der Ablauf des Tages war wie folgt strukturiert:

- 16:00 Uhr Treffen am Jugendhaus an der Hoffnungskirche, Kennenlernen und Einführung in das Thema „wilde Küche“ mit der Referentin Mia Hoffmann.
- 16:30 Uhr „Essbares finden“ in Feld und Wald und Wiese
- 18:00 Uhr Gemeinsam Schnippeln, Würzen, Kochen, Braten, ...
- 19:30 Uhr Abendessen
- 20:30 Uhr Rückblick und Auswertung des Kurses am Lagerfeuer
- 21:00 Uhr Abschied und Ende

