

Leib und Speise: Holunder

https://www.youtube.com/watch?v=K_W4ffUCuzw

In dieser Episode von 'Leib und Speise' wird der Holunder als alte Wildpflanze und seine kulturelle Bedeutung in der mitteleuropäischen Küche thematisiert. Die Biologin Angelika Wöhler Geske erklärt die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten des Holunders, von der Blüte bis zur Frucht, und beleuchtet seine mythologischen Wurzeln. Zudem wird die Entwicklung der Hochküche im deutschsprachigen Raum diskutiert, insbesondere im Hinblick auf die Herausforderungen und Veränderungen in der Gastronomie.

Stichpunkte:

- Der Holunder ist eine alte Wildpflanze mit vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.
- Die Blüten des Holunders werden für Sirup und Tees genutzt, während die Früchte in Gelees verarbeitet werden.
- Mythologische Bezüge zum Holunder, wie die Verbindung zu Frau Holle, werden erläutert.
- Die Episode thematisiert auch die Herausforderungen der Hochküche und die Rolle von Restaurantführern.
- Es wird auf die Bedeutung von Regionalität und Qualität in der Gastronomie eingegangen.

Quelle: Kontrafunk - Die Stimme der Vernunft

Einstelldatum: 2025-06-04

Revision #1

Created 9 May 2026 21:31:51 by Admin

Updated 9 May 2026 21:31:51 by Admin