

Weihnachtsbaum-Recycling: Genuss aus Nadelbäumen für Feinschmecker!

Erleben Sie im Ostallgäu, wie Sie Ihren Christbaum in köstliche Gerichte und kreative Geschenke verwandeln können.



Nachrichten AG

Ostallgäu, Deutschland - Die kreative Kochkultur blüht auf – und zwar mit unseren geliebten Weihnachtsbäumen! Laut **ARD Mediathek** sind viele Deutsche auch nach den Feiertagen nicht bereit, ihren Christbaum einfach auf die Straße zu werfen. Stattdessen haben immer mehr Haushalte entdeckt, dass man Nadelbäume nicht nur für den festlichen Glanz nutzen kann, sondern auch für schmackhafte Gerichte. Ob es nun um die Zubereitung gesunder Oxymel-Drinks oder um die Herstellung von besonderen Geschenken wie Baumgewürzen und Fichtenölen geht – die Küche dreht sich um die Nutzelemente von Tanne und Co.

Nadelbaumküche für alle Sinne

Perfekt inszeniert wird die kulinarische Vielfalt der Nadelbäume von der Kräuterpädagogin Victoria Lorenz. Wie **BR Fernsehen** berichtet, entfaltet die Tanne beispielsweise Aromen, die an Mandarinen erinnern, während die Fichte einen frischen Zitronengeschmack bietet. In ihren Workshops verrät Lorenz, welche Nadelbäume essbar sind und wie man ihre vollen Aromen in der Küche optimal nutzen kann, ohne auf giftige Sorten wie die Eibe hereinzufallen. So wird die Nadelbaumküche zu einem Erlebnis für Gaumen und Gesundheit zugleich.

Das Konzept ist nicht nur schmackhaft, sondern auch nachhaltig. Indem man Bio-Nadelbäume verarbeitet, werden wertvolle Rohstoffe genutzt und Abfall vermieden. Gerichte wie Fichtenbutter oder Kiefernzapfen-Einlegedelikatessen schlagen eine Brücke zwischen Heimat und modernem Kochen. Ein besonderes Highlight ist das Tiramisu mit Tannenstaub, das dem Dessert einen frischen, waldigen Twist verleiht.

Die Möglichkeiten sind schier unbegrenzt und viele kreative Rezepte sowie Tipps zum Sammeln im Wald stehen bereit, um die heimischen Aromen neu zu entdecken. Ein kleiner Hinweis: Wer auch auf den Geschmack kommen möchte, sollte sich die Workshops von Victoria Lorenz nicht entgehen lassen.

Details	
Ort	Ostallgäu, Deutschland
Quellen	• www.ardmediathek.de • www.br.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at